

# 四种调味品质量抽查结果显示,有 39 种品牌不合格

## 调味品市场问题频现使人忧

本报记者 屠仕超 房浩

工业盐水竟用来制造酱油! 前几天,央视《每周质量报告》称,广东省佛山市高明威极调味食品有限公司非法使用工业用盐水生产酱油半成品,部分产品流入到深圳、广州、北京等地一些知名餐饮单位。这一事件,将整个调味品行业推上“风口浪尖”。

今年 5 月, 国家质检总局在官网公布了对食醋、酱油、食糖、酱四类调味品的质量国家监督抽查结果,其中竟有 39 种品牌的产品不合格。对于问题产品,国家质检总局已责成相关省、自治区、直辖市质量技术监督部门按照有关法律法规, 对本次抽查中不合格的产品及其生产企业依法进行处理。

俗话说,三分选料,七分调味,可见调味在家庭烹饪中的重要作用。但调味品市场如此问题频现,不禁使人担忧。

### 食醋酱油陷“勾兑门”

据了解,全国每年消费 330 万吨左右的食醋,90%左右为勾兑醋。其中,矛头直指占据较大市场份额的山西陈醋。

一般的液态醋只需要将大米等原材料高温酒化然后醋化, 再通过 28 天的发酵期就可以了, 但如果是山西陈醋的话,则需要两三个月甚至一年的沉淀期。然而,用冰醋酸或者醋精勾兑完全不需要发酵,只要一天甚至更短的时间就能完成生产。

陈醋陷入“勾兑门”后,又有媒体曝酱油也“后脚跟进”。报道称,市场上发现有售用化学物配制的“化学酱油”,这种“化学酱油”中含有的水解植物蛋白质, 若用盐酸分解,可释放有害物质。

业内人士表示,由于这些勾兑行为和不法厂商的存在, 正规企业在价格方面几乎不具有任何竞争优势。正规企业所生产的米醋是用大米做原料,生产周期是一年,出醋后还需存放三年以上才上市销售; 而料酒则要用五年以上原酿黄酒为酒基, 再配以花椒、大料、桂皮、陈皮、丁香等多种天然香辛料制成。但是用冰醋酸或酒精加水勾兑的方式生产上述产品, 根本不受时间和空间的限制,在价格竞争方面,正规企业不具有任何优势。

调味品行业的乱象,等于是劣币驱逐良币,生产假冒伪劣产品成本低、生产周期短、产量大, 严重挤压正规企业的发展空间,亟待规范和清理。

### 咖啡店胡椒粉冒牌

2011 年 8 月, 读者李先生向本报打来电话:“前段辰光上一些餐馆吃饭,发现他们用的胡椒粉很多都是冒牌的,其中就有某知名品牌咖啡馆!”

记者随同打假人员及工商执法人员,来到位于浦东川沙的一家著名品牌咖啡加盟店。“一看就是假的!”打假人员从桌上拿起一罐胡椒粉。在执法人员要求下,咖啡店主管打开调味品仓库,货架上的多包“大兴货”立马现出原形。执法人员没收所有假货,并作进一步调查。

被查出问题的咖啡店主管透露,公司的这批假冒产品都是从铜川路的批发市场采购而来。据了解,正宗的“唯加”白胡椒粉价格在 50 元/500 克左右,假货只需要 20 元不到;黑胡椒粉的正品为 75 元/500 克,假货只需 30 元。

据了解, 正宗的胡椒粉是由胡椒籽磨成,而价格便宜一大半的“李鬼”使用的多是劣质原料,甚至掺进了明令禁止的添加剂和工业原料,长期食用可能对人体造成危害。

像这样的“胡椒粉造假”并不是个案,执法部门多有查获。去年 7 月 19 日,黄浦工商分局外滩所先后检查了金陵东路 569 号的上海港京上宝餐饮有限公司金陵东路店、上海三顾餐饮有限公司调味品仓库,分别查获假冒“唯加”白胡椒粉 4 袋和 1 袋。7 月 28 日,工商浦东分局在上海浦东飞鸟咖啡食品有限公司(上岛咖啡)查获使用假冒黑胡椒粉、白胡椒粉加工食品的情况,当场扣下假冒黑胡椒粉 4 瓶,并立案查处。8 月 4 日,食

药监浦东分局在乐顿餐饮管理有限公司(伊诺咖啡),查到白胡椒粉 1 瓶、细黑胡椒粉 9 瓶,因店方未能提供进货凭证,检查人员已先行登记保存,同时采样送检。

### 为省成本鸡精造假

鸡精是家庭厨房常用的调味品,大部分鸡精的包装上都形象地画着一只肥鸡,或写有“用上等肥鸡制成”等字样。其实,鸡精并非天然调味品,而是以味精、淀粉、盐、核苷酸钠、鸡肉粉等为原料,再添加食用香料等混合、干燥加工而成。鸡精主要成分是味精和盐。其中,味精占到总成分的 40%左右,盐占到 10%以上。

好的鸡精里, 配料成分应当有鸡肉粉,但由于鸡肉粉很贵,因而部分小企业制作鸡精时就用鸡肉香精来冒充鸡肉粉。鸡肉香精是用一些香辛料来模仿鸡肉的香味,根本就没有鸡肉成分。有些劣质鸡精甚至使用日落黄色素,是化学合成色素,长时间食用会对人体产生危害。

专家建议,消费者选购鸡精时,首先要看产品的包装。合格的鸡精包装应采用三层铝箔包装。其次,则需观察颜色。如果颜色过黄,则一般是添加色素的缘故。第三,闻香味。真正的鸡精加热后香味持久, 晾凉后也仍有香味。第四,看沉淀。将鸡精放在玻璃杯中,加入开水。优质鸡精的溶液比较浓厚, 沉淀物较少。第五,不要图便宜,符合行业标准的鸡精产品成本平均要比假冒伪劣的鸡精高出 50% 以上。最后,还应该留意外包装上是否标注有详细的主要成分,认准行业 GCB 标志。

调味品屡屡出问题,也与违规使用食品添加剂有关。食品添加剂是为食品工艺需要或者用于改善食品色香味等目的、添加的天然或者化学合成的物质,随着现代食品工业的发展,食品添加剂的使用已经越来越普遍。我国目前出台的《食品添加剂使用卫生标准》,对食品添加剂的使用数量和范围作出了严格限制,但由于行业内竞争激烈,加上针对调味品的科学检测尚不成熟,因此违规使用食品添加剂的事件时有发生。

上海市食品协会会长葛根庆建议,要想用好食品添加剂这把“双刃剑”,一方面要加强科普,让生产者在认识到违规使用食品添加剂严重后果的同时,充分掌握使用食品添加剂的知识和技能,在企业内部建立起严格的食品添加剂使用管理制度;另一方面,食品安全监管部门要加大监督力度,坚决查处和打击超量使用食品添加剂、超范围使用食品添加剂以及添加违法食用物质的行为,并严惩不法分子,规范调味品行业的生产经营秩序。

专家观点

监管部门应加大监督力度

市民正在选购酱油等调味品

记者 屠仕超 摄

【相关链接】

## 如何科学使用调味品

味精:学名为谷氨酸钠。味精及其衍生品用法相似,炒菜、做汤都适用。

鸡精:是一种复合调味品。它的基本成分是在一定数量味精基础上,加入助鲜剂、盐、鸡肉粉等成分加工而成。一般用来做汤、炒菜。但它不易溶于水,所以在做菜放鸡精时,需要先用开水溶化。

鸡粉:相对鸡精而言,鸡粉呈粉状。鸡肉含量较高,而味精含量较低。主要用于做汤。

高汤:一种由传统方式熬制的猪肉骨汤。它的出现,可以使普通家庭免受长时间熬制高汤之苦。

鲜汁:这种貌似酱油的鲜汁,虽然含有一定的盐分,但主要还是以提鲜为主,一般用于拌菜、炒菜、蘸菜等。

菌味粉:带有蘑菇香气的调料,能够突出食物蘑菇的味道。

鸡汤和浓缩鸡汤:鸡汤是鸡精的液态形式。鸡汤一般用于煲汤、火锅底料调料等。浓缩鸡汤是鸡汤的浓缩版,每次只需要放一点点即可,它一般也用来煲汤、制作火锅底料。

海鲜口味调料:如干贝素、蒸鱼露等,带有浓郁新鲜的海鲜口味,适合用于海鲜等鱼、虾、蟹等的烹制。

## 发达国家对于食品添加剂的管理

加拿大:买不到增香剂

加拿大严格的食品管理制度,一直确保着当地人民免受许多国际食品安全问题的侵扰。

加拿大的食品加工企业需要详细向政府汇报生产中将被使用的添加剂以及用量,作为食品加工产业下游的餐饮业也在添加剂的使用上受到很大制约。像国内被曝光的“火锅一滴香”等为菜品增色、增味的增香剂,在加拿大根本买不到,更没有用人。

美国:用量都是最低限

美国目前允许使用的食品添加剂多达 3200 种,但在添加剂风险评估、更新标准、政府监管等方面都有严格的规定。

美国虽然是允许使用添加剂品种最多的国家,但是对其用量和用途都有严格的规定。如在许多国家都可以用作食品着色剂的氧化铁类添加剂,在美国只被允许用在化妆品中。在澳大利亚和

新西兰允许限量使用的富马酸钙,在美国也被认为安全性未能确认而根本不允许应用于食品调味剂和香水。

英国:添加剂种类必须列入标签

为避免民众对食品添加剂的疑惑和顾虑,英国建立起一套信息公开系统,从政府到食品生产商,都有责任告知公众,在其选择的食品中添加剂的使用情况。

当对某种食品添加剂使用存在多方争议时,英国食品标准局的处理方式非常透明,即公开介绍多个机构的不同观点,还建立一个自愿禁用某些食品添加剂的食品企业名单。当信息公开透明地公布之后,消费者就可以放心地自主选择了。

此外,按照欧盟规定,食品生产商必须在食品标签上按成分、重量顺序列出所有种类的食品添加剂,不能仅笼统地标明是某一大类,还必须在包装最显眼的地方用粗体字标明,不得让消费者产生误解。