

【每日一题】

食安知识知多少

第4题 食物过敏是在摄入食物时由于食物中的某些成分引起免疫应答,导致消化系统内或全身性的变态反应。以下食物成分容易引起过敏的是()。 A.纤维素 B.维生素 C.蛋白质 D.脂肪

第3题答案: C(鸡蛋要熟吃)

科学解析: 吃生鸡蛋对人的健康是有害的。

● 生鸡蛋中含有抗酶蛋白和抗生物蛋白。抗酶蛋白阻碍人体肠胃中的蛋白酶与蛋白质接触,影响蛋白质的消化与吸收。抗生物蛋白能与食物中的生物素结合,形成人体无法吸收的物质,经煮熟煮透后可以将抗酶蛋白和抗生物蛋白破坏掉,不再影响人体对营养素的吸收。同时煮熟了的鸡蛋蛋白质的结构变得松软,容易被消化吸收。

● 一些生鸡蛋带有致病菌、霉菌或寄生虫卵,未经蒸煮加工可能会引起腹泻和寄生虫病。

读者可将题目答案编辑短信,发送至新民晚报“夏令热线”短信平台 18918901189。回答正确的前10位读者将获得由市食安办提供的精美奖品。

首届泛长三角食品添加剂与配料行业研讨会在沪举行,专家就添加剂被误解作出解释——

非法添加物“作案” 食品添加剂“蒙冤”



品添加剂 执法人员在检查某熟食加工企业的食品

本报“夏令热线”开通以来,接到不少有关食品添加剂的问题来电和短信咨询:“添加剂是不是假冒伪劣的代名词,是以次充好、弄虚作假的帮凶吗?”“食品里含有添加剂会不会损害我们的健康?”昨今

两天,首届泛长三角食品添加剂与配料行业研讨会在沪举行,与会专家认为,没有食品添加剂,就没有现代食品工业。随着公众对食品行业的认识水平不断提高,笼罩在食品添加剂上的面纱正在慢慢揭开。

概念混淆产生误会

近几年,食品添加剂似乎成了人们街谈巷议的热门话题。

“有人把三聚氰胺和苏丹红当成是食品添加剂,其实它们是非法添加物。”浙江大学食品科学与营养系冯凤琴教授表示,我国目前的食物安全问题中,存在着超范围、超限量地滥用食品添加剂的情况,尤其是防腐剂,但更多的情况是不法商人违法添加非食用物质,两者不可混为一谈。

“从对一系列食品安全突发事件的分析可以看到,有的是在食品中违法使用非食用化工原料,有的看起来是食品添加剂名称,但是工业级而非食品级原料,有的把食品添加剂和非食用化工原料一起使用。”上海市食品添加剂行业协会秘书长吉鹤立把这种情况比作是“城门失火、殃及池鱼”。

传统工艺未必安全

对于食品添加剂存在的必要性,浙江省食品添加剂与配料协会专家委员会主任委员毛建卫教授打了个比方,如果用传统的办法生产一些香肠,用火烤干或风干,或者把肉用油炸过之后密封起来。这些“不用添加剂”的做法倒也能吃,不过需要加入很多盐,腌制以后也会产生一些致癌物。现代科学的统计数据和实验证明,这些所谓“传统”“无添加”的肉制品,会明显增加得癌症的风险。

“吃坏了肚子在日常生活中时有发生,但不至于像三聚氰胺、塑化剂那样让人们闻之色变,但事实上,微生物污染无论在发达国家,还是发展中国家都是影响食品安全的最主要原因。”冯凤琴列举卫生学统计认为,食品中最大危害源是微生物污染和营养不平衡。解决这两个问题,食品添加剂是安全、有效且经济的选择。

研究开发天然物质

按照我国《食品安全法》的相关规定,食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或天然物质。国家食品安全风险评估中心专家王竹天以“染色馒头”为例说明,不法分子使用的柠檬黄,是我国批准可使用的食品添加剂,但按照标准规定不能在馒头中使用。“染色馒头”属于非法使用食品添加剂造假,不是食品安全事件,而是掺杂造假行为。

冯凤琴研究认为,食品添加剂的发展趋势是研究开发天然食品添加剂,特别是开发天然色素和天然防腐剂。“原因很简单,相对而言,天然物质比人工合成品有更好的安全性。但是,自然界的动植物生产周期长,生产效率低,采用现代生物技术生产可以大幅度提高生产能力。”

本报记者 陈杰

便捷服务 心体验

上海农商银行 SRCB

金融便利店 全方位服务,时刻体验!

个人储蓄,个人贷款,小微企业贷款,小企业存款,理财,基金,保险,国债,黄金,鑫快通,信用卡,个人网银,公用事业费代扣代缴,公交卡充值,飞机票代售,火车票代售,电影票代售



上海农商银行 SRCB



您下班,我营业

金融便利店 便民银行新体验