

食品添加剂新国标实施满月 记者在城区走访发现——

在售面包糕点难觅脱氢乙酸钠

2025年2月8日,新版《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(以下简称“新国标”)正式实施。根据新规,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)迎来大范围禁用,涉及面包、糕点和焙烤食品馅料等7类食品。

新国标实施1个月后,十堰情况如何?记者进行了走访。

文、图/记者 杨天娇



新合作京华量贩店内,散称的面包糕点配料表中已无脱氢乙酸钠。

记者走访 商超与烘焙店难觅脱氢乙酸钠

脱氢乙酸钠能有效抑制霉菌、酵母菌和细菌的生长,在食品加工领域应用广泛,尤其是在预包装面包、糕点及易长霉的加工食品中,只需少量添加就能达到良好的防腐效果。

在我国,脱氢乙酸钠于1998年被列入食品添加剂名单,至今已沿用20余年。此次新规中,脱氢乙酸钠在多种食品中被禁止使用,包括黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料以及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等。

近日,记者走访发现,在大型商超、烘焙门店的货架上,无论是预包装面包,还是现烤烘焙产品,脱氢乙酸钠基本从配料表中“销声匿迹”。

在位于六堰人民广场的十堰新合作京华量贩店,烘焙产品货架前陆续有消费者前来选购。“我们这里的所有商品都是从物流园那边发来的,全部是新鲜现做的,保质期只有2天,不存在添加防腐剂的情况。”导购员向记者介绍。在该超市内的休闲食品区,散称的面包糕点同样吸引了市民选

购。记者随机查看了多个品牌的产品配料表,均未发现脱氢乙酸钠的踪迹。在食品添加剂一栏,取而代之的是丙酸钙、山梨酸钾等符合新国标要求的食品防腐剂。

“早在今年2月前,我们就全部下架了不符合新规要求的相关产品,主要涉及面包及糕点类。目前在售的面包、糕点均完全符合新国标要求,在引入前就按新国标进行验收。”十堰新合作京华量贩店值班经理龙治艳解释道。

随后,记者来到位于上海路的“日尝朵恬”烘焙工作室,该店主要销售各类烘焙糕点。当记者问及脱氢乙酸钠时,店内一名工作人员说:“店内所有商品都不含。我们店主要做新鲜烘焙糕点,保质期一般只有2-3天,根本不添加防腐剂。”

记者还走访了“二牛极致”和“爱尚姐姐”旗下数家门店,当问到同样的问题时,店员告诉记者:“当天现烤现卖的面包,不会添加防腐剂。带有保质期的糕点类已经不再添加脱氢乙酸钠。”

应对新规 企业谋替代,监管强监督

脱氢乙酸钠的退出,无疑将加速食品行业洗牌。十堰的食品企业如何应对?烘焙产品会因此涨价吗?

记者在采访中了解到,早在2024年8月,我市不少食品烘焙企业就开始提前布局。

十堰联创食品有限公司生产经理黄杰在接受记者采访时表示:“我们公司主营的短保食品里本来就不使用添加剂。预包装食品里,从去年就已经不再使用脱氢乙酸钠。”

那么,使用替代产品或改进工艺后,烘焙产品会涨价吗?“升级后,成本略有上升,不过我们不会涨价。”黄杰说道。

记者从市市场监管局获悉,自今年以来,该局

将规范食品添加剂使用作为食品安全监管的重要行动之一,组织全市各级执法人员深入294家食品生产企业、120家作坊开展督导提醒,要求企业对配方与工艺、标签与包装、保质期管理进行及时整改更新,依规生产、合规经营,对不符合新标准要求的食品进行召回处置。同时,现场指导企业对照新国标梳理食品添加剂使用情况,调整产品配方、更新生产工艺,督促食品生产加工单位对食品添加剂实行“五专一检”(专店采购、专区存放、专人负责、专用台账、专用器具、出厂检验)要求。

据了解,市市场监督管理局还将全面建立十堰市食品生产加工单位食品添加剂使用情况底数清单,并开展全覆盖监督检查。

理性看待 市民应正确认识食品添加剂

脱氢乙酸钠为何被禁用?

市市场监管局食品流通安全监管科科长何山表示,近几年来,烘焙产品的消费量明显增多。当一种食物的消费量由少变多时,就需要考虑其中某种食品添加剂累积之后是否会超过安全限值。“国家食品安全风险评估中心对脱氢乙酸钠进行了毒理学评价,认为脱氢乙酸钠经口暴露在一定剂量下可能有潜在的安全风险。但需要强调的是,不能抛开剂量谈毒性,只要不是长期大量食用,按标准规定的范围和使用量

使用是安全的。”何山解释道。

同时,市民应当理性看待食品添加剂。“有些食品添加剂的使用十分有必要。”何山告诉记者,食品添加剂不仅可以用来保持或者提高食品本身的营养价值,作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分;还能提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性,便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。“只要是正规厂家,按照标准范围、限量进行使用,其出厂合格的产品是不会影响正常饮食安全和身体健康的。”何山说。

小龙虾悄然上市 个头不大,价格偏高

随着天气逐步回暖,作为夏日美食代表的小龙虾,已悄然现身我市。近日,记者走访部分农贸市场,发现已有鲜活小龙虾售卖,价格相对偏高。而各大烧烤夜市大排档纷纷推出小龙虾相关菜品,吸引了众多食客尝鲜。

■记者 王琪

少量上市 小龙虾个头不大,价格偏高

在张湾大市场的水产区,记者看到一家水产摊位前摆放着鲜活的小龙虾。这些小龙虾虽然个头不大,但活力满满,摊主正忙着为顾客挑选和清洗。

据这位摊主透露,这些小龙虾主要来自湖北潜江,与“越冬虾”不同,当前市场上在售的大多是新出水的应季小龙虾。小龙虾依据重量分为大、中、小三种,分别称作“大青”“中青”“小青”,重量越大价格越高,每公斤价格在60至120元之间。

“已经上市半个月了,但现在的小龙虾个头没那么大,价格偏高,我们也没敢进太多货。”老虎沟市场世纪长鸿活鲜店店主说道。记者发现,整个老虎沟市场上只有三四家店在销售小龙虾。

业内人士预测,随着气温不断升高,人工养殖小龙虾的产量会持续增加,届时价格自然会有所回落。市民不妨再过一个月购买,那时小龙虾的品质更佳,肉质更为紧实。

夜市尝鲜 销量渐起,多种口味可选

“我们店在半个月前就开始售卖小龙虾了,虽说刚上市,但每天来尝鲜的顾客还不少。”位于凯旋大道的蚝门夜市晚茶大排档老板彭兴波说道。目前,该店烧制的小龙虾有蒜香、香辣、十三香等多种口味,一份售价138元,约一公斤,均为中青规格。

北京路一家专做小龙虾的餐馆老板表示:“现在每天的销量大概在25公斤,选择堂食和外卖的顾客数量不相上下。口味方面,香辣和十三香最受欢迎。”

记者在外卖平台搜索小龙虾,发现不少商家已上新,卤虾销量名列前茅,常见规格多为中青一公斤装,价格在88元到168元之间。

对餐饮店而言,小龙虾消费旺季还需再推迟一段时间。“天气再热一点,一般到五六月份,小龙虾消费需求会更加旺盛。”不少商家表示。

专家支招 选择新鲜活虾,煮熟煮透

专家提醒,消费者在享受美味的同时,应注意健康饮食,合理搭配,确保身体健康。

要选择新鲜活虾,彻底清洗并煮熟煮透,去除头部、鳃和胃囊,确保食材干净。

与夏季不同,春季小龙虾个头较小,壳软且鲜嫩,适合清蒸、白灼或炖汤,如姜丝小龙虾汤等。

啤酒与麻辣小龙虾是经典搭配,但两者均含有较高的嘌呤,过量食用可能诱发痛风或导致尿酸升高。痛风或尿酸偏高者应少吃,并避免与海鲜、动物内脏等高嘌呤食物同食。