

调查
动机

明矾是传统的食品改良剂和膨松剂。按照国家最新禁令,7月1日起,馒头、发糕等面制品要向“明矾”等含铝添加剂说不。长沙的情况如何?三湘都市报记者就此进行了调查。

互动

你对明矾禁令有啥看法或者有好的建议,可拨打96258或@本报官方微博微信。

明矾面点已禁,市民大多不知

7月起,国家禁止在面制品中添加含铝添加剂 调查:早餐店多违规;调味品店敞开卖

“到长沙寻找了很多个自称老面馒头的店,都以失败告终。”刘翠平从河北到长沙两年了,她称,在长沙,不少号称老面馒头的馒头膨松没有嚼味。

又白又大的馒头却没有嚼味,那就可能添加了明矾、泡打粉之类的铝食品添加剂。有研究表明,过量摄入铝与老年性痴呆的发生存在一定关联性。

调查

国家卫计委等五部门规定,7月1日起,馒头、发糕等面制品不能添加含铝膨松剂硫酸铝钾和硫酸铝铵,也就是俗称的“明矾”,复合型膨松剂(即泡打粉)的主要成分也是上述两种物质。膨化食品中,不再允许使用任何含铝食品添加剂。

而在过去,明矾这种食品添加剂是允许使用的,突来的一纸禁令能否让馒头等面食制品彻底和明矾“断绝关系”?记者对此进行了调查。

7家摊点3家查出含铝

7月17日,长沙市岳麓区食安办和天心区食安办分别对辖区内的米面制品进行铝含量检测,结果显示,7家样本中有3家不合格。

7月21日,长沙市天心区食安办组织中国检验认证集团抽取了包子、馒头、饺子皮样本共20份。在询问中,5家店铺老板均不知晓禁令。

在望岳街道金峰北院小区,取样1分钟不到,试剂变成深蓝色。“变蓝说明添加了含铝添加剂,颜色越深含量就越高。”

面对检验结果,摊贩奉美荣承认添加了明矾,操着一口河南口音的她称,“我们北方做面点都放了。”看摊主一脸无知,工作人员向她传达了禁用明矾的新规定。

在二里半的师大生鲜市场,巴比汤包店里的包子经检测,溶液也呈蓝色。老板石旭明一脸茫然,“我哪知道会含有铝,包子发酵一直用的是泡打粉,以后再也不用了。”老板向围观市民表示。

九成市民不知禁令和铝危害

抽检时引来不少市民围观,这些围观市民大多不知道新禁令。在记者随机采访的20个顾客中,只有2个人听说过禁令。

在师大生鲜市场,市民韩小钢在得知刚买的包子含铝后,将包子退给了老板。韩小钢是一名大学老师,他说,“现在很多市民都不知情,执法部门要多检测,多宣传。”

散装明矾调味品店敞开卖

随后,记者来到高桥批发市场,调查明矾和泡打粉销售情况。

记者采访的18家调味品批发店均表示有泡打粉出售,分别是10元、12元、16元一大袋,主要成分中均含有硫酸铝钾和硫酸铝铵。16元一袋的泡打粉包装袋写着,硫酸铝钾占配料的47%。

明矾、泡打粉主要卖给谁?批发市场南栋第一家调料批发的刘老板称,主要是做包子、馒头、蛋糕的小商家。

马王堆东大爹干货调料批发经营部老板刘博称,目前市场销售的泡打粉都含铝,500克一袋只要两三块钱,而不含铝的价格则超过10元,“我们也想转型,希望有市场。”



7月21日,长沙市天心区食药监局工作人员在该辖区对青园路德园包点铺的商品进行抽样检测。记者唐俊实习生罗广林摄



测试溶液呈蓝色为添加明矾。

健康危害

铝摄入超标可致痴呆

据国家食品安全风险评估中心发布的《中国居民膳食铝暴露风险评估》显示,我国近1/3居民铝摄入量超过安全值,而在以面食为主的北方,超过60%的人铝摄入量超标。

含铝添加剂有什么危害?国家质量监督检验检疫总局的官方网站介绍,铝并非人体需要的微量元素,长期食用铝含量过高的膨化食品会引起神经系统病变,表现出记忆减退,视觉与运动协调失灵等。而湖南省儿童医院儿童保健所营养科主任蒋耀辉教授介绍,长期摄入过多,还可能影响儿童体格发育。

对此,蒋教授建议市民尽可能去正规的餐饮店消费,或者在家吃,这样更能保证食品的安全性,减少重金属中毒的几率。同时,她也呼吁广大商家能够严格按照食品卫生标准规范经营。

禁令解读

油条不禁铝,但最好少吃

此次禁令里,油条成了“漏网之鱼”。

“明矾仍允许使用于油条等油炸面制品,应该是考虑到油条不属于主食。”长沙市食安办戴理文介绍,虽然没有禁止添加,但须严格按照规定添加,建议使用无铝膨松剂。

代表委员

尽快出台违规使用处罚标准

全国人大代表、湘菜大师许菊云介绍,在允许范围内,明矾在上世纪六十年代被广泛使用。

许菊云说,传统手工制作会在每次做面点时留一坨面团,发酵变酸后充当老面,加水揉碎与面粉搅拌揉捏后,添加少量食用碱发酵。相比于靠使用发酵粉发面,传统制作更安全、营养,口感更有嚼劲。

“老面的人工发酵慢,所以有些店家急功近利利用了泡打粉等添加剂,以在短时

间内让面点发酵膨松。”许菊云说。许菊云呼吁尽快出台违规使用处罚标准,经营者加强自律,按照要求不使用明矾及含铝的添加剂,坚持安全、绿色的制作方式,其次是加强监督,再次是加大宣传,让消费者认识到长期食用明矾的危害。

天心区青园路73号的宫正酱香剁饼的老板赵康认为,只有不允许厂家生产,店主买不到才不会添加,这样才能从根本上斩断源头。

达人支招

不用泡打粉 蒸出好吃的馒头

为了让大家能吃到健康的面食,两位主妇达人教大家如何制作不含明矾、无需泡打粉的老面馒头。

刘翠平,28岁,河北衡水人,来长沙工作两年,妈妈做的老面馒头一直是她的最爱。

刘妈妈每次做完馒头后留下一个面团,这个面团在他们那俗称“酵子”。3天后,将变硬的酵子用温水泡软揉碎,和面粉按1:5的比例调配,加水搅拌,然后烧一锅水,待水煮沸后,把和好的面团放置锅内,利用水蒸气让面团自然发酵。4个小时后,面团发酵好,随后用来做包子、馒头等面点。

天心区狮子山社区86岁的肖淑珍,是社区里远近闻名的“面食小吃达人”。

每次做馒头前,她都会去附近的老面店买一个生馒头,用这个做“引子”,按照大约2:1的比例,加入水和1公斤左右的面粉,与“引子”充分搅拌均匀后,揉成团自然放置。

“现在天气热,两个小时就可以。”待面团发酵好了,加入一小勺碱溶入水中,碱水与面团混合后搓揉片刻即可。

而面团发酵的最后一步告成后,就可以任意做想吃的面食点心了。

部门回应

加强含铝添加剂监管,已通知生产企业

“每类食品都有一个风险评估,每个时期有不同的要求。”长沙市政府副秘书长、食安办主任黄吉邦表示,明矾本身是合法的食品添加剂,但针对包子、馒头等主食,一是不需要,二是会导致体内铝超标。

为配合今年7月1日起实施的含铝食品添加剂使用规定,目前监管部门将对市

面上超市、餐厅等存在现场制售包子、馒头、方便面、面条、米粉、薯片等食品的单位加大监管力度,严查含铝添加剂使用情况。

长沙市食安办执法协调处处长罗曙光表示,禁令之后生产的食品如果查出含铝,情节严重者将构成犯罪。

虽然目前还没有细则,但质监部门已通知各类生

产企业,“严格按照新规指标来生产。”

同时他也提醒消费者,尽量到正规的餐厅超市购买食品。

长沙市天心区食安办主任伍子建表示,该区正在对米面制品行业的生产、销售环节进行宣传、摸查,落实台账制度。

■记者 杨艳 实习生 李穗禹 高艺瑜 魏利洪