

# 老干妈摊上事了! 被指矿物油偏高

“

近日,第三方检测机构优格网连续发布食品检测报告。该报告称,在德芙“丝滑牛奶巧克力”及老干妈、老干爹、海天等10款畅销油辣椒产品中,矿物质油大幅偏高或超大幅偏高,被评为警示(D-)(最差级别),并建议消费者“谨慎购买”。



## 畅销油辣椒评级低,被检出矿物油大幅偏高

继德芙巧克力被曝矿物油超标后,一些知名油辣椒产品也因矿物油指标偏高进入公众视野。

据悉,优格网选择了中国市场上10款畅销油辣椒产品送往德国实验室,从成分和其他缺陷两方面对其进行测评:全部产品均因成分问题被评为警示(D-)。对此,优格网表示,一款产品如果违反法律法规并危害消费者健康则不应在市场上销售,将会被直接评为“警示(D-)”。

据了解,被评为警示(D-)的产品主要扣分点为油辣椒中含有的矿物油超标、含有谷氨酸钠、含有多环芳烃化合物、增塑剂及增味剂等成分。

具体来讲,本次测评中,德国实验室在所有产品中均

检出了矿物油成分——矿物油饱和烃(MOSH),也不排除含有聚烯烃低聚饱和烃(POSH),老干妈、友加等9款产品均因MOSH/POSH含量超大幅偏高(C17~C35的MOSH/POSH含量超过4毫克/千克)而被降4级。

据优格网测评报告,目前欧盟尚未对此类成分提出限值,但德国联邦风险评估研究所(BfR)建议,从包装迁移到食品中碳链长度介于C17~C20之间的MOSH迁移量应控制在4毫克/千克以内。

欧盟食品安全局(EFSA)2013年的评估报告显示,中低黏度的MOSH类物质(碳原子数为C16~C35)能在动物体内积聚,并在肝脏、脾脏及淋巴结等器官中产生微肉芽肿。

## 老干妈遭质疑非首次,矿物油偏高存健康隐患

作为全世界范围内很多家庭的调味首选,老干妈此次评测结果让消费者恐慌。尽管专家表示,不可避免地少量食用不会对人体有很大伤害,但矿物油本身可能潜在隐患也应引起重视。

东北农业大学食品学院教授李扬表示,矿物油不能被人体吸收、消化,但其携带的多环芳烃类等有害物质可能进入血液系统诱发细胞突变。他建议儿童尽量不要食用含矿物油成分的食品。

2006年8月,河北省疾病预防控制中心王喜明主任曾在《中国卫生工程学》发布对矿物油的研究,表明如果大量食用含有很高矿物油的食物,可能引起便秘、腹痛、腹泻。急性中毒者会出现全身乏力、恶心、头晕、头痛等症状,严重时引发油脂性肺炎,还易诱发神经衰弱综合征。

“离开剂量谈毒性是不科学的。”食品专家钟凯表示,对于酱油、辣椒酱这种辅助调味剂,每顿食用量不过几克到几十克,矿物油超标不会对身体健康造成很大伤害,消费者不必恐慌。

2015年第6期《食品安全质量检测学报》刊文《定量分析食品中的矿物油污染物》指出,几乎所有食品中都或多或少含矿物油。目前,国内对于食品中矿物油分析方法还仅局限于定性鉴别。

事实上,老干妈辣酱在海外也曾遭质疑,质检之路并非一帆风顺。据瑞士资讯报道,2007年6月,老干妈辣椒酱被欧盟苏黎世质检部门检出塑胶圈材料中含有过量有害软化剂,不利于健康,遂被下达禁售令。

据匈牙利《新导报》报道,2017年3月,德国一名消费者在“老干妈”品牌辣椒香菇酱中发现玻璃,产品在匈牙利也有销售,该国卫生部网站发布风险警示,建议消费者将1月13日以后购买的该产品退回商店,不要再食用。

■来源:健康时报

## 检测结果各方观点不一

“食品中有害物质有多种,对人体危害的大小,要看摄入量,辣椒油作为一种调味品,一般摄入量很少,基本不会对人体健康产生危害。”华中科技大学同济医学院营养与食品卫生学系教黄连珍教授认为。

针对优格网的测评,记者以消费者身份致电老干妈食品有限公司,对于老干妈矿物油大幅偏高的顾虑,工作人员并不认可,“老干妈每一盒产品都经过多层检验符合标准才出厂销售,无论国内还是国外产品,都有很严格的成分含量标准,优格网检测结果不权威,我们不认同。”

面对老干妈方面的质疑,优格网负责人吴先生对健康时报记者表示,优格网作为第三方测评机构,在检测数据对外发布前,会将具体结果发给每个厂家,如果对化验结果有

异议,可以提出复检,如果没有提出异议,就设定企业认可检测数值。

“检测数值不对外发布,这个是规矩。”对于专家的质疑,吴先生表示,检测结果肯定超过德国联邦建议数值,超过指标,就有必要让消费者知道。这位优格网负责人表示,第三方测评机构在成分测评上只拿数据来说话,至于产品,是消费者自己的选择。

中国食品产业研究员朱丹蓬表示,很多第三方检测机构并没有得到国家权威性和唯一性认证,检测结果未必能够代表我国食品行业标准。食品安全专家钟凯博士也表示:矿物油广泛用于工农业生产和生活,在食品、药品和化妆品领域的应用历史超100年,有国际癌症研究中心就指出,经过提炼的矿物油不具致癌性。



关注三湘都市报微信  
看E报。

