

市场上过半“纯粮”白酒为酒精勾兑

省食药监部门查处三家问题酒厂 技术监管尚存盲区,勾兑酒是否有害无定论

“酒是粮食精,越喝越年轻。”市场上的酒大都在原料表上标明,自己是高粱、小麦等粮食酿造而成。然而事实上,这些酒多是食用酒精勾兑而成的。6月1日,省食药监局通报了三家假冒“纯粮”谷酒酒精及氰化物超标的处罚。

“虽然国家并没有规定不能用酒精勾兑,但是酒企以此充当‘纯粮’酿造,就是涉嫌欺骗消费者的行为。”部分行业专家在接受记者采访时表示:市场上的中低档白酒不可能是“纯粮”酿造,多为食用酒精勾兑。

■记者 刘璋景



市场上很多白酒标明“纯粮酿造”,但不少实为酒精勾兑而成。资料图片

焦点

酒精勾兑的白酒有害吗?

“勾兑酒的成本要低很多,酿酒的时间周期也短,现在被很多酒厂采用,主做中低端品种。”叶大平说,勾兑酒一般使用的是从谷类、水果、蜜糖等含淀粉作物中提炼的食用酒精,正常饮用不会对人体产生毒害。

某大品牌白酒湖南地区营销总监李宏坚认为,“勾兑酒”有粮耗低、杂质少、卫生安全等优势。食用酒精纯度高于传统纯粮酿造酒精,“酒精勾兑比纯粮酿造好”。他表示,“酒精勾兑杂质少多了,而传统工艺酿造的甲醇、甲醛要高好几十倍。”

然而,也有不同的声音。湖南农业大学生物科学技术学院教授肖浪涛认为,白酒的特点是固态发酵过程中产生酯类物质和酸类物质,这些物质决定了白酒的口感和等级,酒精的含量只能表示酒的烈度。白酒的特点是酯,而不是醇。

对于勾兑酒品质纯的说法,许多网友反问,如果食用酒精真能够改善白酒的口感,提高白酒档次,大部分高端白酒为什么不用食用酒精勾兑?

“纯粮固态发酵白酒是用传统工艺酿造,20世纪60年代,由于粮食供应紧张,为节约用粮,白酒行业开始探索用代用原料生产白酒,就是现在的勾兑白酒。勾兑白酒就是以食用酒精为原料加添加剂兑制的白酒。勾兑白酒并没有错,但以此冒充‘纯粮酒’,则是不对的。”湘雅医院消化系统专家彭健教授指出,勾兑酒还存在其他问题,包括使用劣质酒精引发食品安全问题、勾兑过程中违规添加食品添加剂等。

查处

这三家“纯谷酒”竟是“勾兑酒”

记者从省食药监局获悉,此次“出事”的三家酒企都来自益阳,分别为益阳市桃花液酒业有限公司生产的“纯谷酒”、益阳市神仙谷酒业有限公司生产的“精品纯谷酒”、益阳市湖乡人酒业有限公司生产的浓香型“正宗纯谷酒”。

省食药监局的执法人员表示,三家酒企无一例外地在商品标签上宣称是纯优质稻谷酿造,但是抽检过程中发现,三个产品不是氰化物超标就是酒精度异常。经过调查,出现这种情况的原因是在造酒的过程中添加了酒精。“此前,长沙、衡阳、常德等地也查处了类似案例。”该执法人员介绍。

据介绍,当前白酒生产工艺主要有三种:固态法、液态法和固液结合法。“固态法白酒”是用粮食为原料,采用传统工艺酿制而成,而“液态法白酒”是指用食用酒精和食品添加剂调味调香勾调成的,“固液结合法白酒”则是以固态法白酒(不低于30%)、液态法白酒勾调而成。

2013年11月28日,国家食药监总局发布《关于进一步加强白酒质量监督管理工作的通知》,要求严格规范白酒标签,使用食用酒精勾调的白酒(即液态法白酒),其配料表必须标注食用酒精、水和使用的食品添加剂,不得标注原料为高粱、小麦等。

“三家酒企的行为不但涉嫌欺骗了消费者,如果使用了工业酒精或者其它非法添加还将追究其相应的责任。”执法人员说,目前相关白酒已经全部下架并召回,企业主将面临严厉的经济处罚。

市场

过半白酒为勾兑酒,中低档可达到九成

“一斤酒有卖5元的,也有卖50多元的,它们都是纯粮酿造出来的?”6月2日,在长沙四方坪的一家超市,爱喝酒的张大爷望着货架上的几款号称纯粮酿造的白酒,充满疑惑。

市场上销售的其他纯粮酿造白酒都是真的吗?

在超市,记者观察了近十个白酒品种,无一例外地都声称是“纯粮酿造”。我们购买了一瓶售价20元钱的五斤装“高粱酒”,请长沙市酒业协会副会长、白酒专家叶大平鉴别。

得到的答案是:不用鉴定就可断定,这款酒

100%是用酒精和添加剂勾兑的。

叶大平表示,目前市场上的白酒超过半数属于非纯粮酿造的勾兑酒,而中低档及散装类的比例可达到九成。但是,很少有酒企向消费者说明该产品为酒精“勾兑”。

暴利

酒精勾兑的成本不到纯粮酒的1/3

叶大平介绍,白酒企业之所以对“勾兑”遮遮掩掩,一方面是因为“酒精”与“勾兑”字眼实在让人心有余悸。几乎每年都有不法分子用含有甲醇的工业酒精勾兑成白酒,曝出致人死亡的新闻。“所以,酒厂都说自己的酒是纯粮酿造,如果说用酒精勾兑,岂不是自寻死路?”

此外,叶大平算了一笔

账,如果采用普通的白酒酿造工艺,做1斤纯粮白酒至少需要2公斤粮食,目前无论是稻谷还是高粱的市场价格都在4元/公斤左右,再加上酿造过程中的麦曲、煤、电、人工等投资,真正的纯粮酒的成本每斤在11元左右。而用食用酒精勾兑的白酒,平均每斤酒的成本不足3元。

“由此看来,市场上低于

10元/斤的白酒肯定是酒精勾兑的。”叶大平表示,现在的白酒行业内,纯粹意义上的原浆几乎是没的。“因为纯粮酿造的原浆成本高且时间周期太长。没有几个厂家能经得起那个时间。”

商家违规用酒精勾兑的白酒冒充纯粮酿造,不但是为了让酒好销售,两者成本也有天壤之别。

法规

没有规定不能酒精勾调,技术监管存盲区

这么多酒打着“纯粮酒”的名义“挂羊头卖狗肉”,难道就不怕受到惩罚?记者调查发现,此领域的技术监管尚存在盲区。

查阅相关法律法规,目前国家并没有规定白酒不能用酒精勾调,所以无论纯粮酿造还是勾兑,关键在于生产出来的白酒是安全的,符合国家标准。

“截止到目前没有一个相关的标准能验证或者证明

固态法白酒是否添加了食用酒精或者香精。”省食药监局的一名执法队员说,酒里加的酒精和人工制造的添加剂,其分子量和自然生成的是不一样的,区分不出来,所以白酒里加的添加剂和酒精用机器是查不出来的。

当前,只能靠行业自律,严格按照相关标准去生产。但自律似乎很苍白,一些大企业为了满足市场需求,在产能饱和的状态

下,用酒精勾兑后,打上纯粮酿造的标志,冲击高端消费市场。

对此,执法部门决定在监管上继续完善。省食药监局表示,我省将对全省白酒企业和产品进行一次集中排查。对涉嫌造假的白酒产品一律查封,对涉案企业进行严厉打击;对相关的添加剂生产企业严格监督检查,对发现的问题依法从严查处。

支招

三招分辨纯粮酒和勾兑酒

1. 纯粮酒用手揉搓后发黏且香味持久

左右手指分别伸进纯粮白酒和勾兑酒中,浸湿后抽出与拇指反复揉搓至发热,沾满纯粮酒的手指揉搓后发黏,变干后一两个小时仍闻依然能闻到酒香味。相反,沾满勾兑酒的手指,揉搓后并不发黏,变干后只在短时间内能闻到酒味。

2. 纯粮酒空杯一夜仍酒香不散

将酒倒入酒杯中然后把酒倒出,放置一夜后,再闻空杯。装散酒的酒杯已闻不到酒味,装纯粮酒的杯子依然能闻到酒香味。

3. 纯粮酒加白水后变浑浊

纯粮白酒中加入水后,酒液不再透亮清澈,变为乳白浑浊状。散装勾兑酒酒液加入水后没有变化。这是因为粮食酿造的原浆中含有具有芳香气味的多种脂肪酸酯类有机物,这种有机物易溶于乙醇中,所以白酒成透明状液体。加了水以后,酒精被稀释,白酒中的脂肪酸酯类物质在稀释后的酒中溶解度减少,从而析出,造成失光混浊,勾兑酒一般酯类物质甚微,所以加水后不会浑浊。