

夏季来临,作为消暑佳品的雪糕尤其受儿童青睐。但记者调查发现,雪糕几乎成为食品添加剂的“移动仓库”,有的竟然添加了多达14种食品添加剂。有家长担忧:“这是吃雪糕呢,还是吃添加剂呢?”

雪糕含多种食品添加剂

只标名称不标含量

记者随机从市场上购买了一些雪糕,它们的配料都包含了多种食品添加剂,少则六七种,多则十几种。在一根“炼乳红豆加绿豆口味”的雪糕中,配料表中标注了5种增稠剂、3种乳化剂、1种甜味剂、5种着色剂,添加剂多达14种。

这些产品对食品添加剂的标注方式也不一致,有的直接标注了所含的各种添加剂名称,例如和路雪旗下的王牌产品可爱多(抹茶红豆口味),配料表中专门标出了“食品添加剂”一项,内容包括:单、双甘油脂肪酸酯,瓜尔胶,槐豆胶,卡拉胶,焦糖色,胭脂虫红,天然胡萝卜素,亮蓝,食用香精,磷脂。而一款畅销奶砖雪糕却没有明确标出“食品添加剂”这一项,而是直接标注了增稠剂、乳化剂、着色剂等内容。然而,不管哪一种标注方式,都没有标出具体含量。

数字代码如同天书

三岁宝宝的家长王先生曾经很认真地查看过家里常买的几种雪糕,他发现,这些雪糕的食品添加剂都是用编号表示的,“像天书一样,根本看不懂”。记者调查发现,和王先生描述的一样,很多雪糕包装上标注的食品添加剂并不是一个明确的名称,而是数字代码。以雀巢巢NANA为例,

这是一款四种口味随机包装的雪糕,包装上的配料表显示,这四种口味都含有乳化剂、增稠剂、酸度调节剂,其中哈密瓜味和葡萄味还含有抗氧化剂。四种口味完全不同的一项食品添加剂是着色剂,哈密瓜味着色剂为天然胡萝卜素、141ii,香蕉味的着色剂为100ii,草莓味为120,葡萄味为163ii和栀子蓝。

儿童过量食用隐患多

这些食品添加剂都有什么作用?iearth食品安全项目顾问、原南昌大学食品科学与工程系彭珊珊教授介绍说,雪糕中食品添加剂主要有乳化剂、增稠剂、甜味剂、酸度调节剂、着色剂等几类,用于满足雪糕色泽、口味、形态等需求。

iearth食品安全项目顾问、食品安全专家董金狮表示,处于发育阶段的儿童,身体各项机能尚未发育健全,排毒代谢系统较弱,如果经常过量食用含有大量食品添加剂的雪糕等冷饮,将引发消化不良、腹泻、过敏等问题,影响营养正常吸收,甚至引发相应疾病。此外,雪糕一般含有大量奶油、糖、植物油等高热高脂成分,过多的摄入会增加肥胖几率,还会影响食欲。而根据iearth 2012年发布的《儿童食品添加剂摄入情况调查报告》,在接受调查的1万多名儿童中,

每天至少吃一次冰激凌的儿童高达26%,每天吃冰激凌3次以上的儿童达4%。

厂家称标注符合要求

记者致电雀巢客服,询问“天书”标注的情况。客服人员告诉记者,雀巢产品配料表的标注都符合相关要求,至于这些代码都代表什么,需要查询后才能回复。

记者随后查询了《预包装食品标签通则》,其中明确规定,“食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称,也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码(INS号)。”消费者看不懂的“天书”正是食品添加剂的国际编码(INS号)。在该文件中,并未要求标注食品添加剂的具体含量。

小贴士

APP软件可查400种添加剂

记者了解到,针对家长的困惑,国内首款关注食品添加剂的工具型软件“添加剂随手查”APP软件已经上线。它录入了近400种常见食品添加剂的名称、类别、ADI值、长期大量摄入的潜在危害等信息,还将3岁以下婴幼儿不宜食用的添加剂进行了专门的分类。(据《北京晨报》)

校园周边“五毛零食”基本都含食品添加剂

包装小零食基本都含食品添加剂

诸如魔力棒、水晶凉皮、上校鸡块、川香辣干、素酱肉丝、麻辣条等,这些小零食在校园周边店都很常见。记者在广陵路、南通西路等学校旁的小店,很轻松就找到了这些零食。这些零食售价一般在五毛左右,价格低廉。翻看包装上的配料表,都含有食品添加剂。如一款“北京烤鸭”的熟制豆类小食品,里面食品添加剂就包括:谷氨酸钠、山梨酸钾、糖精钠、烤鸭味肉膏、诱惑红、日落黄、五香调料等。

这些“五毛”小零食虽然起的多是鸡块、肉丝等肉类食品的名称,实际多为油炸类、膨化类的素食或调味面食,基本没有什么营养,包装都是油腻腻的。有的生产日期难以辨别,用手轻轻一抹就能除掉。有的甚至QS编号都不全。

工商:

9成以上的孩子每天吃零食

记者从广陵工商部门了解到,去年,广陵工商局曾开展了一项小学生零食消费问卷调查。结果显示,孩子们最爱吃、经常买的零食中,排在前4位的分别是:薯条等膨化食品、油炸食品、糖果蜜饯类、熟食类;最喜欢喝的饮料为:碳酸饮料、奶茶、酸奶、果蔬饮料。基本都是垃圾食品。

另外,在参加调查的孩子中,有9成以上的孩子每天吃零食,吃零食已成为普遍现象。在这些小学生中,不喜欢吃主食的学生占总数的65%。

专家:

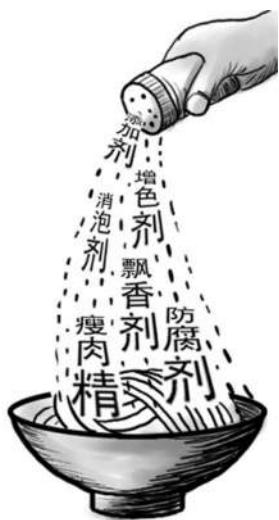
零食吃得越多,添加剂累积越多

营养专家蒋放在接受记者采访时强调,家长要重视孩子的食品添加剂累积问题。大家都知道,食品添加剂如果在正常范围内适量使用,国家是允许使用的。但现在就有个问题,虽然食品中每一种添加剂都没有超标,但是这些添加剂集中在一起就可能给孩子带来意想不到的健康威胁。现在的孩子,每天要吃好几种零食,这些零食中都含有食品添加剂,由于存在添加剂叠加等问题,也可能给孩子带来潜在的健康隐患。

据蒋放介绍,儿童处于生长发育的特殊阶段,频繁、大量地摄入某些食品添加剂,可能会给身体健康带来风险。所以,家长要严格控制孩子的零食,不能让他们随意“海”吃。

(据《扬州时报》)

儿童食品滥用添加剂或致多动症



给孩子带来健康隐患。专家建议,应该制定专门针对儿童食品添加剂使用的标准,对儿童食品中添加剂的使用进行更为严格的规定。

超量添加剂危害免疫系统

2013年4月,四川省质监局对校园周边的糕点、水果制品、冷饮、膨化食品等儿童喜爱的小食品进行了监督抽查,结果发现有10批次产品不合格,不合格的原因主要是色素、增味剂、防腐剂等超范围添加使用。其中,一种标称为“流口水”的麻辣面制品山梨酸钾项目不合格。

有研究发现,日落黄、柠檬黄、淡红色素、丽春红、喹啉黄及诱惑红这6种人工合成色素,加上防腐剂苯甲酸钠,和儿童多动症的发生可能存在关联。除了色素,部分含铝添加剂的应用近年来也逐渐受到权威部门的限制。不少儿童喜爱的膨化食品、面食中都加入了含铝的添加剂,使食物更加松软可口或颜色更诱人。据专家介绍,一些添加剂除了给儿童身体机能代谢增加负担外,还会对儿童的免疫系统造成影响,如儿童发生的皮肤紫

癜性过敏症。

专家建议

分人群建立添加剂使用标准

专家提醒,在警惕超量、超范围使用食品添加剂可能对儿童身体健康造成伤害的同时,还要警惕正常使用添加剂存在的潜在问题。不同类型的添加剂叠加使用,虽然每一种添加剂都没有超标,但是它们集中在一起,会不会相互发生反应产生新的毒害物质?这个问题至今还没有明确答案。由于孩子们代谢器官尚未发育成熟,可能造成有害物质在体内产生累积效应,长期大量摄入可能会对儿童的健康成长带来风险。据悉,截至目前,国家权威部门虽然对婴幼儿食品添加剂范围进行了严格限制,同时制定了相应的配方食品和辅食的国家标准之外,针对三周岁以上的低龄儿童和青少年,却还没有专门的安全标准。专家称,在有条件的情况下,建议更细致地分人群建立添加剂的标准。

(据《北京晨报》)

如今,孩子总是被色彩鲜艳、味道诱人的小食品吸引。不少商家为了迎合孩子对于颜色、味道的感官需求,在儿童食品加工过程中使用了各种添加剂。近日《每周质量报告》报道称,执法部门检测发现,部分儿童食品存在超量、超范围使用食品添加剂的现象。此外,有些符合标准的儿童食品,由于存在添加剂叠加等问题,也可能