

2005年方便面的全球消费量约为857亿包,自1958年发明至今约50年的时间里受到了全世界各国消费者的喜爱。目前韩国人均消费79包,印尼52包,日本43包,中国人均消费34包,为世界人均消费第四名。

关注科技

理性看待油炸方便面与食品安全 ——“方便面营养安全论坛”侧记

本刊记者 人和

中国的方便面产业,集中在我国中、东、西部内陆地区,是中国以粮食为原料的深加工产品中第一大工业食品。2005年产量为460亿包,形成326亿元产值的规模。形成了对“三农”巨大的拉动作用。其骨汤加工将中国47%的动物骨类变废为宝。方便面消费市场每年20%左右的增长率,反映出强劲的需求。

发展的黄金时期,方便面市场考验与挑战并存,从2005年到现在,以科学的名义针对油炸方便面的误导大众事件接连发生。

行业领导与专家齐聚 共商结论

“方便面致癌说”的报道不时见诸报端。这一说法究竟是以科学结论为依据的消费警示,还是某些企业以商业利益为目的的恶意炒作,引起了国家有关部门和食品科技组织的高度关注。

2006年6月21日,由中国食品科学技术学会和中国营养学会联合召开的“方便面安全问题高层论坛”上,来自国家质检总局、国家食品药品监督管理局、国家工商总局、发改委、卫生部中国疾控中心营养与食品安全所、中国消费者协会等政府部门及权威机构的领导、专家首次聚在一起,对方便面产业的发展给予了充分肯定,并一致得出结论:中国方便面是严格按照有关国家标准进行生产的安全食品,食用方便面无害。





中国轻工业联合会副会长、
中国食品科学技术学会
理事长 潘蓓蕾教授



国家质检总局监督司
司长 纪正昆



中国农业大学
食品科学与工程学院
沈群副教授

研究表明 方便面是安全食品

在本次论坛上,中国农业大学食品科学与营养工程学院胡小松教授介绍了中国农大近年对方便面中丙烯酰胺进行的研究。结果表明,油炸方便面中丙烯酰胺的含量相对较低,不同品牌几十种方便面中丙烯酰胺的平均含量范围在 $15\sim 80\mu\text{g/kg}$ 。这个数值范围与美国、欧洲、日本和卫生部CDC检测的数据基本一致,都在此范围内。丙烯酰胺的含量存在一定的波动,主要是由于不同厂家原料的生产工艺的差异略有不同。非油炸方便面主要是采用热风干燥脱水,其丙烯酰胺的平均含量在 $50\mu\text{g/kg}$ 左右,比油炸的还高近 $5\sim 10\mu\text{g/kg}$ 。以差异显著性分析,油炸与非油炸方便面在丙烯酰胺含量上不存在差异。所以从目前的科学显示上看方便面是完全安全的。他特别指出,有些企业过分炒作方便面含有丙烯酰胺是致癌物、不健康,给公众造成了不科学的消费误区,是不正当的竞争行为,这与啤酒甲醛、无抗奶、纯净水等事件是同样性质的误导消费行为。

断章取义 与真实结果相悖

经常被一些媒体所谓“方便面含致癌物”报道中提及的专家——中国农业大学沈群副教授也出席了本次论坛。她以《食品科技工作者的良知和社会责任》为题进行了发言,她强调,部份媒体和企业为了达到炒作的目的,将科学研究报告断章取义进行误导消费者的宣传,并得出与其近年研究结果完全相悖的结论,这是极其不负责任的。参与对食品中丙烯酰胺的研究,不是单纯在看哪些食物中含有丙烯酰胺,也不是单纯地比较到底是炒饭中的丙烯酰胺含量高,还是炒菜,还是薯条,还是饼干,还是方便面等食品中的丙烯酰胺含量高,而是在于通过研究,协助行业改善工艺,使消费者在品尝美味的同时,获得更健康的保证。她同时认为,面制品行

业是食品工业中科学研究和科技创新度较高的行业,只有这样重视科学的行业才会是持久的,才是让消费者最为放心的行业。并指出,只要尊重科学,合理膳食,吃方便面不会有害身体健康。

用科学的力量 构筑食品安全的基石

全国政协常委、国际食品科学技术联盟中国总部主席、中国食品科学技术学会理事长潘蓓蕾女士指出,从1996年至今,中国食品科技学会对食品安全这个上能牵动政府,下能影响百姓生活的话题,投入了很大的精力,并连续召开了12次以国际交流为主要方式的食品安全研讨会。特别专注于对冷冻冷藏、乳酸菌及方便面等新兴行业食品安全及标准问题的长期跟踪、研究,其中对方便面行业的研究从1995年10月起步,至今已有11年。形成了从宏观发展到技术研究的重要积累,形成了对这个行业的深刻理解。她指出,公众科普是食品安全的基石,我国食品安全面临的最大问题是消费者知识的贫乏,是公众科普教育的缺失。尽管在中国政府的不断努力下,我国食品安全的整体水平在上升,但“啤酒甲醛致癌”、“霉水饺致癌”、“油炸方便面致癌”,每一个食品安全事件的出现及炒作,都在消费者中引起恐慌和震动。一个又一个“事件”“揭黑幕”,直指最具有公信力的优秀品牌食品企业。而在认真分析诸多“事件”中,许多都可以看到商家背后的利益驱动。

潘蓓蕾理事长表示,本次由中国食品科技学会和中国营养学会共同召开的这一论坛,正是基于这样一种使命感。力求以客观、公正、理性的第三方立场,用科学家的研究成果,用权威部门的检测数据,用国内外产品的对比研究得出正确的结论,回击“方便面致癌说”,并且还油炸食品本来面目。

杜绝恶意炒作 相信国家法律法规

国家质检总局产品质量监督司纪正昆司长指出,新闻报道应本着科学、准确、理性的态度,近年发生的食品安全事件,事后经调查取证,有相当一部分存在炒作嫌疑,其中就包括油炸食品中的丙烯酰胺。纪正昆也希望媒体在报道食品质量安全卫生问题时,能够坚持客观、科学、准确、真实的原则,杜绝恶意炒作,更好地维护我国食品在国际上的形象,切实维护国家经济安全和社会稳定,真正维护广大消费者的切身利益。不要夸大事实给消费者造成不必要的恐慌。他同时提醒消费者不要轻信“有毒、有害和致癌”等字样,应该相信国家有法律法规和强制性标准。

以“量”为前提 正确判断危害产生

作为卫生部权威的食品安全研究机构——中国疾病预防控制中心营养与食品安全所的专家吴永宁教授指出,丙烯酰胺广泛存在于日常食用的,包括家庭自制及工业加工的众多食品中。但是,食物中含有致癌物和吃了就致癌完全是两回事。判定这种物质是否真的会对人体产生危害,要有个“量”的概念,如果没有“量”这一前提,就没有毒物的概念,更不能得出“只要含有某种有害物就一定会致癌”这一结论。目前还没有充足的人群流行病学证据表明通过食物摄入丙烯酰胺与人类某种肿瘤的发生有明显相关性。世界卫生组织和有关西方国家是根据来自动物和人群暴露评估数据仅有证据发出风险预警,为此,卫生部根据我国居民的膳食状况在2005年发布了预警的第4号公告。需要指出的是卫生部公告预警的是油炸薯条,而不是所有油炸食品。从中国食品科学技术学会送检方便面样品的检测结果也能看到,没有发现油炸方便面比非油炸方便面的丙烯酰胺更高。在任何国家和地区目前也没有一

个对食品中丙烯酰胺进行限量的标准出台,国际食品法典委员会食品添加剂与污染物委员会正在起草减少丙烯酰胺污染的操作规范,中国疾病预防控制中心营养与食品安全所一直代表中国政府参加每年的大会,今年中国也作为起草国之一参与该国际标准的起草。他强调,丙烯酰胺正处于研究与跟踪当中,消费者不必为此恐慌。

倡导合理膳食

中国营养学会理事长葛可佑对方便面的营养做了全面分析与讲解,并再次谈到了科学膳食的理念:没有任何单一的食品能满足人体的需要,只有多种食物合理搭配才能满足需要,也就是说“没有不合理的食品,只有不合理的膳食”。方便面不是人们的惟一食品,不能指望方便面能提供人们需要的全部营养。因此,应该用一种客观的心态看待方便面的优点和缺点。

保护消费者的基本权益

中国消费者协会董京生副秘书长在发言中表示,食品安全对于消费者至关重要,给消费者提供科学正确的食品安全信息同样重要。保护消费者的基本权益,就要让消费者有知情权、选择权,但是以商业利益为目的的炒作行为,不仅不能给消费者真正的知情权,还会误导消费者,甚至造成消费者的恐慌,这也是对消费者权益的侵犯。

结束语

本次会议的主办单位中国食品科学技术学会和中国营养学会的负责人均表示,此次会议的召开,表明中国食品科技、营养界对食品安全重大事件的介入与关注;希望在食品安全问题上,站在科学、理性的第三方立场,通过对科技知识的解读,引导消费者关注科学、关注科技、关注科普,从而树立科学的消费观,理性消费、科学饮食。同时,也希望能有更多的行业和企业加大科学研究,以创新提升企业的核心竞争力,促进我国食品产业价值的整体提升。STF



中国农业大学
食品科学与工程学院
胡小松教授



中国营养学会理事长
葛可佑研究员



中国疾病预防控制中心营养
与食品安全所主任 吴永宁



中国消费者协会
副秘书长 董京生