

面粉增白剂获准注销 禁用草案曾迟迟得不到批准

食品添加剂使用不能拿来主义

一种在国人几乎每天都食用的面粉中存在着 24 年的食品添加剂即将退出历史舞台。

在 9 月 15 日举行的“食品添加剂标准制定与公共政策”研讨会上,全国政协委员、中国肉类食品研究中心总工程师冯平透露,2010 年 7 月卫生部办公厅对“关于再次建议尽快出台新的小麦粉国家标准”的提案答复中表示,全国食品添加剂标准委员会已审查同意注销过氧化苯甲酰(俗称面粉增白剂)。

卫生部办公厅在答复中说,全国食品添加剂标准委员会已审查同意注销过氧化苯甲酰,卫生部将据此启动注销过氧化苯甲酰及其善后处理措施的论证。卫生部称,将会同有关部门采取以下措施:一是指导过氧化苯甲酰面粉处理剂生产企业尽快转产,加快对企业技术改造政策扶持力度;二是制定舆论引导方案,解疑释惑;三是做好面粉处理剂和面粉生产企业监督检查工作等。

7 月 26 日,卫生部公布食品添加剂的国家标准——《食品安全国家标准食品添加剂使用标准(征求意见稿)》。在征求意见稿中,被人们俗称为“面粉增白剂”的过氧化苯甲酰,依然被归为面粉处理剂而允许使用。

孕妇一边食用加了增白剂的面粉,一边补叶酸

“过氧化苯甲酰”,拥有这个拗口的化学名称的是一种略带刺激性气味的白色粉末,在加热或受到摩擦时易产生爆炸,对上呼吸道有刺激性,对皮肤有强烈刺激作用,在化工行业被广泛用作氧化剂,如用于石蜡的脱色。医药行业可将它作为角质溶解剂,用于治疗痤疮,此药品在提醒患者的注意事项一栏,标有“本品仅供外用”,“妊娠及哺乳妇女慎用”等字样。

据了解,新加工的小麦粉由于含类胡萝卜素和其他维生素,呈浅黄色。通过长时间的氧化可以退色变白,厂家在面粉中加入强氧化剂——过氧化苯甲酰可以使面粉迅速变白。因为迎合了中国人的消费观念“一白遮百丑”,过氧化苯甲酰被广泛用于面粉制造业。

1986 年,当时的商业部在新颁布的小麦粉标准里首次允许添加过氧化苯甲酰,并沿用至今。同时,卫生部将过氧化苯甲酰列入《食品添加剂使用卫生标准》,允许每公斤小麦粉里添加 6 毫克过氧化苯甲酰。

冯平告诉中国青年报记者,2008 年和 2010 年他曾经两次和其他全国政协委员联名提案,要求“尽快制定小麦粉国家标准”,同时禁止使用面粉增白剂过氧化苯甲酰和过氧化钙。

冯平认为,当时的认识是过氧化苯甲酰可以起到漂白作用,是技术进步。但目前看,它仅仅是改变了面粉的外观,同时牺牲了营养价值——加入增白剂后,面粉的麦香气消失,过氧化苯甲酰还存在着威胁健康、破坏食物营养成分等多种问题。

众所周知,面粉是全国人民的主粮,是贫困地区居民摄取微

量营养素的主要来源。允许面粉生产中加入增白剂,就导致孕妇一边吃着加有增白剂的馒头,一边还要服用叶酸。我国奥抗阳性患者为数众多,肝癌患者年龄也在降低,面粉增白剂还原产物苯甲酸会加大肝脏的负担,对这类人群的健康更为不利。

冯平同时指出,尽管国家对面粉增白剂的使用有严格限量,但是部分小企业为了造出雪白的面粉,往往超标甚至滥用增白剂,这也是近些年屡次出现面粉不合格问题的主要原因。

20 年来,随着我国种植结构的调整,优质小麦产量品质逐年提高,面粉加工工艺水平也取得了长足进步,面粉加工精度普遍



9 月 14 日下午,西安市含光路一商店内,一位顾客正在挑选面粉,很多面粉厂家在产品显著位置,标注不含增白剂来吸引顾客。

得到提高,不添加增白剂完全可以加工出白度、精度都满足要求的小麦粉。

面粉增白剂去留之争持续多年

据记者了解,对于在面粉中是否该添加过氧化苯甲酰,一直存在争论。主禁派认为,过氧化苯甲酰会破坏面粉的营养结构,过量使用会对人体造成危害。而反对禁止的一派则表示,根据实验,过氧化苯甲酰在食品添加剂使用的范围内,不会引起面粉食用安全问题,不应该从国家添加剂名录中注销。

24 年前,时任商业部粮油工业局局长的王瑞元最早引进并同意在面粉中添加有漂白功能的增白剂。如今,他却是国内坚决要求禁止在面粉中添加过氧化苯甲酰的“元老级”人物。

王瑞元之所以对增白剂的态度产生转变,是因为他出国考察时发现,许多国家地区已禁用增白剂——1997 年,欧盟正式禁用;澳洲和新西兰也随后禁用。

从 2000 年开始,王瑞元在各种粮油工业会和粮食行业会上都呼吁,企业禁用面粉增白剂。“如果看不到禁用,我死不瞑目!”

年过七旬的王瑞元多次在公开场合表示。在王瑞元的倡议下,全国面粉龙头企业先后 4 次联名写信给上级主管部门,要求禁用过氧化苯甲酰。

国家粮食局从 2003 年后开始组织下属研究机构修订小麦粉国家标准草案,明确要求禁用过氧化苯甲酰。2006 年,国家粮食局在其网站上进行消费者调查,87% 的被调查者不愿意接受添加化学增白剂的小麦粉。随后,国家粮食局形成标准报批稿,报送全国食品添加剂标准委员会。在其拟定的小麦粉国家标准草案中,明确提出禁用过氧化苯甲酰和过氧化钙两种化学增白剂。但是,由于各方分歧较大,该草案迟迟没

卫生研究所副所长的陈君石说:“如果说面粉使用过氧化苯甲酰会带来安全问题,必须拿出数据证明。要取消一种添加剂,必须是因为食品安全问题。”陈还担任卫生部食品卫生专家咨询委员会主任、卫生部食品卫生标准化委员会主任等职。“批准或者取消添加剂,专家委员会要根据一系列规定,JECFA 就是很重要的依据。”

陈所说的“JECFA”即联合国粮农组织和世界卫生组织所属的食品添加剂联合专家委员会。JECFA 对过氧化苯甲酰的评价是:过氧化苯甲酰在人用小麦粉的允许处理量为 0—40mg/kg(特殊条件下为 40—75mg/kg)的 ADI 值。



9 月 14 日下午,西安市含光路一商店内,一位顾客正在挑选面粉,很多面粉厂家在产品显著位置,标注不含增白剂来吸引顾客。

ADI 值即“依据人体体重,一生摄入一种食品添加剂而无显著健康危害的每日允许摄入量的估计值”。按照这个标准,反对禁用一方认为,我国规定的过氧化苯甲酰最大使用量(6mg/kg)不会造成人体健康危害。

对此,中国病理学会主任委员韩驰认为,国外并不以 JECFA 为唯一标准,而且这个标准也不一定适合中国,因为“生活方式、环境、饮食习惯、体内的基因状况都不一样。”

在当天的研讨会上,国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组成员、国家食物与营养咨询委员会副主任、中国食品科技学会副理事长、食品安全专家李里特教授反驳了陈君石的观点。针对反对禁用方提出的“拿出数据证明”的要求,李里特引用了两篇公开发表的日文文献——日本科学家研究发现,摄取过量的过氧化苯甲酰后,会对人的心血管造成影响。

反对禁用一方还有个观点——不像香精等其他添加剂,不让它在大米中添加,还可以添加到别的食品里。而过氧化苯甲酰在我国作为食品添加剂只能用在面粉中,一旦过氧化苯甲酰在面粉中被禁用,这些生产过氧化苯甲酰的企业就要倒闭。

下一个被禁的食品添加剂是什么

“我国在食品添加剂问题上,存在着盲目的拿来主义思想,正是由于缺乏对食品添加剂自主客观的判断,才造成了过氧化苯甲酰在中国多年的去留之争。”李里特告诉本报记者,“我们很少主动地拿我国的饮食结构和我们的产品去对很多食品添加剂技术进行甄别,通常都是照搬外国的标准,不管人家是否一直允许用、允许用多少,我们就直接拿来,自己没有判断和评价。”

李里特举例说,欧洲人喜欢生肉,所以烤牛排都不会很熟,欧洲的商家就会迎合这种消费观念,在肉里加入亚硝酸盐类的增色剂,让肉看起来红一些,但是中国人的饮食传统里并没有对生肉的偏好,甚至讨厌吃带血色的肉,但是中国的生产者却盲目地追随了西方在肉类加工中使用亚硝酸盐类增色剂的做法。我国现行的面制品加工、肉制品的加工方法都是照搬外国。“这就是邯郸学步!”李里特说。

过氧化苯甲酰诞生于欧洲,这种氧化剂最初被用来改良面粉的加工性,增加其弹性,欧洲人认为西式白面包做得越松软越好,但是我国居民消费的馒头,并不需要发得很松软,有嚼劲的比较好。

“反式脂肪酸在我国的大量使用,也是非常盲目的。”李里特介绍说,反式脂肪酸即氢化油,诞生于一战期间的美国,由于战争期间猪肉供应不足,美国发明了这样一种混合油来代替猪油,用于西式的面包加工。当时,这项发明被视为一种进步,因为氢化油用价格低的植物油代替了动物油,而且植物油里不含胆固醇。

后来科学家通过研究发现反式脂肪酸对人体危害比它带来的好处要大,所以西方马上就禁止了,很多生产厂家便把这些产品移到中国。

中国人尤其是年轻人近年开始流行吃西式糕点,外国企业为了扩张业务,在中国开办各种西点培训班,免费培训各类西点人才。“比如在北京,中等职业技术学校里西点糕点的制作是主要学习内容。”李里特告诉记者。

“反式脂肪酸的危害在学者当中已经形成共识,经营企业的人也知道,”李里特说,“国内新建了很多制造氢化油的工厂,20 世纪 70 年代以前是没有这些东西的,现在反式脂肪酸在很多国家都被禁用了,我国现在才刚刚兴起。”李里特建议,媒体应该加大对反式脂肪酸危害的宣传力度,呼吁有关部门制定法律法规禁止反式脂肪酸的使用。“其实大家一直存在一种误会,觉得猪油不好,实际猪油是最好的糕点用油,猪油的胆固醇比奶油少得多。”

李里特还举了个例子,属于氧化剂的溴酸钾的中国经历也耐人寻味。1914 年溴酸钾开始被用作添加剂改善面包品质,用了 80 多年,一直被公认为是最好的面粉添加剂,1988 年,日本有研究室发现,溴酸钾有问题,紧接着世界其他国家的研究室也发现问题,各个国家开始禁用时,我国才刚刚批准溴酸钾的使用。(据《中国青年报》)