

食品包装内干燥剂 安全隐患莫忽视

海苔、饼干、月饼、膨化食品，如今，在各类定量包装的食品中，一般都会放入小包装的干燥剂，以降低包装物中的湿度，防止食品吸潮变质。然而，尽管人们对于包装食品中的干燥剂都有“不能食用”的认知，在打开包装食用时一般也会将它丢弃，但在日常生活，由于干燥剂导致的儿童意外伤害事件还是屡见不鲜。那么，食品包装内的干燥剂究竟都有哪些成分？为何对儿童更易造成危害呢？

市场上常见的食品干燥剂

据了解，目前市面上的干燥剂多以氧化钙（生石灰）、硅胶、三氧化二铁以及氯化钙为主要原料。其中，以生石灰和硅胶为原料的食品干燥剂最为常见。特别是生石灰，因其吸湿效果好，且来源方便、价格又便宜，所以大部分干燥剂以生石灰为主，在食品干燥剂中一直被广泛使用。

近年来，作为石灰类干燥剂的替代产品——硅胶干燥剂逐渐流行，其主要成分为二氧化硅，无毒、无腐蚀性、性状稳定且吸湿能力较好。

食品企业首先会从干燥剂的安全性角度考虑，其次才是成本问题。特别是石灰类干燥剂使用过程不可逆，一旦吸湿变硬便无法继续发挥作用，这也是导致其逐渐被淘汰的原因之一。另外，根据食品药品包装规定，干燥剂的包装要有抗强度，且应在干燥剂外包装上标注其主要成分及有害结果，并做出安全提示。从目前市场调查情况看，食品企业一般会在干燥剂包装上标注“不要食用”、“远离儿童”等警示字样。

误食碱性干燥剂危险性最大

近年来，市场上的各类儿童食品丰富多彩，为防止吸潮变质，食品干燥剂的使用越来越广泛，但由于儿童好奇心强，食用了

中和反应过程中，会放出大量的热量，造成气体膨胀和水体膨胀，同时也会产生一定的压力，当压力达到一定的程度，可能会引发“爆炸”反应。因此，石灰类碱性干



包装袋内的食品后，对干燥剂的性能并不熟悉，因误用、误食造成的意外伤害日益增多。

据专家介绍，生石灰即氧化钙，属于碱性物质，遇水后会变成熟石灰，在这一

过程中，会放出大量的热量，造成气体膨胀和水体膨胀，同时也会产生一定的压力，当压力达到一定的程度，可能会引发“爆炸”反应。因此，石灰类碱性干燥剂一旦被孩子意外踩爆、误食或不慎入眼，都可能对肌肤、消化道或眼结膜等造成损伤，尤其对眼睛伤害最为严重。

儿童是食品干燥剂的主要“防范”人群，为让孩子远离有安全隐患的干燥剂，

专家提醒家长们，在给孩子零食吃时，一定要把里面的干燥剂拿出来，放在远离孩子的地方。同时，家长应叮嘱孩子远离干燥剂，不要玩干燥剂，不要将干燥剂投入水中，以免造成伤害。

如果是无色透明的小球，这属于硅胶干燥剂，硅胶在胃肠道不能被吸收，可经粪便排出体外，一般来说，对人体没有毒性，误服后不需要做特殊处理。如果入眼，用清水从内眼角往外眼角冲水即可。如果大量服用三氧化二铁类干燥剂，可能会导致恶心、呕吐以及腹痛、腹泻等症状，可对症治疗。

如果误食了氧化钙成分的石灰干燥剂，容易引起食道烧伤或者胃溃疡，应尽快喝水或牛奶稀释、催吐，以减少体内的吸收。但喝水也不宜过多，以免造成呕吐再次灼伤食道，成人一般在120~240毫升，儿童按每公斤体重10毫升计量，总量不超过200毫升。若是不小心皮肤沾染了石灰干燥剂，则需要用大量的清水冲洗。一旦有石灰干燥剂溅入眼里，更应立即用清水冲洗至少15分钟以上。

当然，食品干燥剂在防止食品吸潮变质、延长食品保质期方面有着重要的作用，尽管在意外情况下存在安全隐患，但也并非洪水猛兽，更不能“因噎废食”。其实，无论是什么成分的干燥剂，只要不破损、不沾水，都是安全的。况且，作为石灰类干燥剂的替代产品——硅胶干燥剂正在推广，石灰类干燥剂逐渐会被淘汰。因此，对于大人们来说，关键是要尽到自己的教育监管责任，让孩子们远离它，不误用、不误食，即可避免悲剧的发生。

（据《北京青年报》）

欢迎在《时尚消费》刊登酒水、餐饮、茶楼广告

咨询电话：8599376 13839412578 13839451901 15036819999 13592220015

