

多批次白酒涉嫌添加甜味剂

白酒为何总依赖添加剂

添加剂一直是白酒行业的灰色地带，塑化剂、甜味剂这些添加剂让许多消费者对国内酒企充满质疑，然而，白酒企业仿佛在添加剂的路上一意孤行。近日，国家食药监总局曝光78批次白酒检验不合格，其中有多款产品添加了甜味剂而榜上有名。白酒企业缘何如此钟情添加剂，让人值得思考。

多批次白酒涉嫌添加甜味剂

记者获悉，日前，国家食药监总局官网曝光78批次白酒检验不合格，其中有多款产品添加了甜味剂而榜上有名。食品安全国家标准和白酒产品标准规定，白酒中不允许添加甜味剂。白酒检出甜味剂(环己基氨基磺酸钠、糖精钠)不符合食品安全国家标准的样品27个，涉及企业22家。其中检出环己基氨基磺酸钠的有20家。

相关食品安全国家标准和白酒产品标准规定，白酒中不允许添加甜味剂。造成不合格的原因是生产企业为降低成本，增加产品的口感，在产品中添加甜蜜素、糖精钠、安赛蜜等甜味剂来调节口感，或是由于其他原辅料使用不当带入。

无独有偶，今年2月，国家食药监总局专项抽检共抽检样品3000批次，样品涉及全国30个省(区、市)1147家生产企业。此次抽检有177项次共108批次白酒甜味剂不合格，占抽检样品总数的3.6%。贵州茅台酒厂集团保健酒业有限公司生产的“锦绣东方酒”和甘肃皇台酒业股份有限公司生产的皇台本色酒(本色6#窖藏)，吉林省吉盛涌鑫酿酒有限公司生产的老北京二锅头酒也榜上有名。

多家酒企曾深陷“添加门”

甜味剂能够增加酒液的绵甜口感，吸引消费者购买，出于追逐利益，甜味剂作为



添加剂在酒业屡禁不止。茅台、皇台等多家知名品牌均因被检出甜蜜素(甜蜜素是人工生产的甜味剂)而登上黑名单。

记者调查发现，添加甜味剂给许多企业都造成了极其负面的影响。几年前，白酒行业经历的塑化剂风波可谓对白酒行业造成重创。对于受到那场塑化剂风波的酒鬼酒而言，业绩直线下降、品牌信誉度岌岌可危，甚至有业内人士指出，酒鬼酒正是由于这件事才戴上ST的帽子。

对此，业内人士称，添加剂与塑化剂不同，添加剂是先放到产品中，而塑化剂一般由于外包装是塑料制品而产生的，一个是先入一个是后入。然而，只要二者沉淀到一定基数都会影响人身安全。

酒企为何钟情添加剂

甜味剂、塑化剂对品牌造成各种不良影响，甚至直接导致企业经济受损，而为何国内白酒企业依然屡禁不止呢？

中国品牌研究院食品饮料行业研究员朱丹蓬分析道：“首先，国家监管空白，白酒业自有技术标准缺失，与此同时，白酒行业税收在当地占较重比例导致监管缺失；其次，企业追逐利益，氯化物可以起到回香作用，甜味剂是使口感绵甜、清冽甘甜，所以作为食品添加剂屡次使用；另外，还有一些行业常用的添加剂，但是企业不按照规定操作；最后，白酒有些工序较为原始，生产过程中很难把控。”

“面对国内白酒行业添加剂的种种现象，今年10月将会有新《食品生产许可管理办法》出台，对食品安全监管会更为严格。”朱丹蓬补充道。

(据《北京商报》)

桂花酒

桂花是上好的桂花，酒是上好的酒，桂花和酒搭配而成的产物——桂花酒，当然也是上好的佳酿了。

四川广元的走马岭一条路直通南北，那一座大山，满山遍野都是桂花，农历八月，满世界都飘着桂花的香味，几里路以外都能闻到。香，那是一个浸透人心底的香。

桂花虽香，但得采，如果不采，过了十天半月，已就香销无迹了。采桂花，制作桂花酒，那也是当地家家户户的一件大事。

采桂花那是很有学问的。直接摘枝，爬上树使劲儿摇，还有就是用竹杆子打。这些都是笨办法，整不好还得伤了桂花树，来年，就会少开花或不开花了。真正采桂花那是有一整套程序的。提前几天，在准备采摘的桂花树头离地一米多高的地方捆上一圈子草绳。草绳扎紧后，再往上打上几个木楔

子，使绳子能紧紧地捆住树头。过上三两天，在桂花树头底下铺上一层薄膜，再抱着桂花树一摇，桂花像雨一样往下掉，那场面才叫美丽与壮观。看着那桂花雨，一群人是喜笑颜开、手舞足蹈，一股花香直入心田，那真是一个爽。其实也简单，这种采桂花的方法，就是利用了桂花树脱水落花的原理，也充分体现了乡下人的勤劳与智慧。

酒，更是几千年来乡下人智慧的产物了。

从走马岭偏西，有一个岩湾塘的地方，那里，几百年来人们都叫它潘家沟。潘家沟没有一户姓潘的，一个小地方出名的原因是因为村庄里有一眼泉水。那股眼儿蓝汪汪的，比隔壁张大妹的眼睛还深。泉水冬暖夏凉，暖得冒热气，凉得直扎骨头。清泉连着美酒，酒因此也有了名气。潘家

沟那地方的酒，在走马岭下那个叫着白合场的场镇子里，每遇集市，那都是第一家卖完的。那酒，在场镇子这头开了坛，那头都能闻到香呢！好多人逢集市买不到潘家沟的酒，就数着日子等潘家沟的酒厂子炉灶出酒那天，天没亮就起来，大坛子小坛子地背着挑着，直接到厂子里排着队打酒。

好酒与桂花的密配制作出来的桂花酒，那是让人想着都流口水的。

走马岭那方圆数十里地界，要说制作桂花酒，猫桥子的刘二娘那是数一数二的。猫桥子不远，就在走马岭的岭子下。刘二娘制作桂花酒有两手，一是熏、二是酿。无论是熏是酿，刘二娘制作出来的桂花酒，那口感说起来都要醉倒几人。色泽金黄，清香浓郁，味纯绵厚，入口回甜，多少人吃醉了都

不知道是怎么回事儿，多少人吃醉了都还想吃，多少人离乡背井远走他乡都还能想起刘二娘的桂花酒的味道。就是靠着那两亩地的桂花林和一手制作桂花酒的手艺，刘二娘硬是把两个娃送进了城里的大学。你说，这桂花酒的劲头足不？

离开了走马岭，城市里也有着桂花、酒以及桂花酒的清香和味道，只是那些桂花酒，离开了原有的土壤和林子，喝起来总不是那个滋味。商业街路口的那个酒馆，喝着酒却闻不见桂花的香。还有东门口那个豆花馆的柜台上写着，喝一碗桂花酒能活九十九，还有什么滋阴壮阳、益寿延年的功效。这就奇了怪了，我来自桂花酒的原产地和老酒坊，怎么就不知道还有这么大的神力。

一切都多了些商业的味道，少了些桂花酒本来的香纯。

只是，多年以后，在城市的街道东奔东走，我站在那个飘着桂花和酒香的巷子里，还是想念一杯老家乡桂花酒的味道，不知那些香纯是否早已变换与故旧？(周天红)



《酒话连篇》征稿

一、内容

1. 直接谈酒，兼及酒故，陶渊明之贪杯，李白之豪饮，读来逸趣横生等。

2. 泛谈酒史与文化，既有饮者之德，又有酒令之趣。

3. 忆旧念故，或思及挚友，或怀念亲人，或感慨人生，世味在酒香中

弥漫。

4. 以酒为媒结缘的故事，可风趣幽默，可教悟人生。

二、要求

1. 行文优美、小资，倡导健康饮酒，弘扬真善美。

2. 和周口人文历史社会有关联的稿件优先选用。

3. 千字左右，电子版报送。

三、奖励

每月从来稿中评出4篇优秀稿件，赠送礼品一份。

四、邮箱

zkrb2578@126.com

本栏目欢迎商家提供奖品！

咨询电话：8599376