

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股份有限公司生产的“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,氰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。过上两三天,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,电子版投送。

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