

# “美食”可能是“添加”出来的

## ——揭秘食品添加剂乱象

吹弹可破的虾仁、鲜嫩多汁的牛肉、“上乘食材熬制”的高汤……当你大快朵颐之时，能想到这些色香味俱全的美食不少是靠各类添加剂“调”出来的吗？

记者近日走访发现，五花八门的添加剂成为众多餐馆调味揽客的利器。不少美食的背后都存在滥用添加剂和非法添加等问题，有损消费者健康。还有一些不法分子甚至使用对人体有害的工业原料。

从2011年至今，在国家食药监部门的食品安全重点工作中，超范围、超限量使用食品添加剂一直是重点“严打”对象，2015年更被列为专项整治的“突出问题”。



### 美食靠“添加”，开水变“高汤”

鲜亮的牛肉、爽口的毛肚、扑鼻的高汤、鲜香的火锅，走进各类餐厅，声称“新鲜食材”“原汁原味”“纯正熬制”的各类餐饮食品，以靓丽的颜色、诱人的气味、浓烈的味道让人胃口大开。然而，一些家庭主妇却发现，如果使用从菜市场购买的新鲜食材烹调，却往往很难做出类似的口感、色泽和味道。

真的是厨艺差距所致？一些餐饮业人士称，厨艺并不是导致口感和味道悬殊的关键，真实原因是一些饭馆、餐厅靠添加剂增色、提香的“潜规则”。

记者日前走进上海闵行区毛家塘市场、武汉市舵落口市场和南宁市中华路的多家添加剂销售门店。气味扑鼻的香辛料、五颜六色的食用色素遍布市场，众多商铺正在火热销售各种调味料和食品添

加剂。这些产品虽名称五花八门，用处却大同小异：要么增鲜，要么提香。

在毛家塘市场内的一家调味料店，黄姓店主向记者推荐了一款名为“骨粒香”的调味料。“这是菌类提取物，只需加一滴就能让一锅汤香气四溢，自己熬得要多少菌啊。不过，这个不健康，家庭一般不会用，都是卖给饭店的”。

一些商贩和餐馆厨师透露，要使饭馆烹炒的食物色香味俱全，使用相应的添加剂就能轻松实现。比如，使用名为日落黄的添加剂，只要在卤水中加上小半勺，就让烧鸡、猪头肉等卤肉油光发亮、黄里透红；号称是牛骨熬炼、整鸡炖制的纯正肉汤，其实很多都是使用类似牛肉精等包含大量食品添加剂的复合调味料，加入开水制成。

记者采访发现，无论是猪骨膏、牛肉精、一滴香等调味品，还是柠檬黄、发泡剂等添加剂，最大特点就是价格便宜、使用方便。一整瓶1千克的飘香剂或一大包号称猪骨熬制的肉骨粉，售价才30元至40元，一包肉骨粉就能做成几百甚至上千锅的火锅或高汤。算下来，每次使用成本只有几毛钱，就能达到“熬制数小时”的口感效果。

“食品加工和餐饮行业还有很多类似的‘潜规则’。”广西食品餐饮行业人士李伟说，比如将吊白块用于米粉、腐竹，可以让食品蓬松、容易留存；用明矾加工油条，蓬松效果一般比非铝发酵剂更好，“为了让自己的产品卖相口感更好，赚取更多利润，这些对人体有害、明令禁止用于餐饮食品的添加剂用得普遍，生产者却肯定不会自己吃”。

### 违法添加难禁绝 监管还存模糊地带

近年来，我国对食品安全问题重拳出击，加上出台针对添加剂滥用、非法添加等食品问题追究刑责的司法解释，各级相关部门联合执法严厉打击食品添加剂乱象。然而，受基层执法力量不足、非法添加日益隐蔽、监管依据不足等因素制约，超量、超范围使用添加剂，问题依旧难以禁绝。

随着餐饮业向中央厨房的工业化模式升级，监管出现了模糊地带。一名地方食药监干部告诉记者，对于食品添加剂的监管，生产企业有GB2760《食品添加剂使用标准》，但这一标准不适用于餐饮业。“很多中央厨房拿的是餐饮服务许可证，但其从事的是带有食品生产性质的工作，那么，这些标准是否也适用于中央厨房的规范？”

“食品安全法对于在餐饮业如何使用添加剂规定得比较模糊。”吉鹤立说，希望针对餐饮业有一个专门的食品添加剂标准。“菜是烧好了就端上桌消费掉的，本着‘非必要不使用’的原则，例如防腐剂、抗氧化剂、护色剂、着色剂等几大类，包括亚硝酸钠、含铝的添加剂、亚硝酸盐等，就不应该在餐饮业中使用”。

此外，含有各类食品添加剂的复合调味料虚假宣传，也是一大监管难题。“就像我们常说的，果味饮料和纯果汁之间有着本质的区别，商品必须标注清楚果汁含量。”上述监管人员说，但在餐饮业，这些鸡汤、羊肉汤都不是炖出来的，大多是鸡肉精、羊骨膏加开水冲出来的，最多算“鸡味”汤、“羊肉味”汤，是不是也应明示消费者？另外，事实上，监管部门往往没有办法检测这些肉汤到底是“炖”出来的还是“冲”出来的。

“快餐和餐饮食品到底应该怎么标注？怎么让消费者有知情权？虚假宣传怎么查？餐饮单位按什么标准生产？餐饮单位自行在菜肴和点心中使用的添加剂是否要到相关部门备案？”马志英等专家表示，这些都需要进一步明确监管规则。同时，对餐饮环节使用添加剂现象应开展风险监测与评估，积累一定数据后，出台相关监管标准，严查超量、超范围使用的商家。

### 食品添加剂产量逐年递增，使用原则应该是“非必要不使用”

上海市食品添加剂行业协会秘书长吉鹤立介绍说，一滴香、柠檬黄、发泡剂等食品制作加工中使用的“辅料”，都属于食品添加剂，或者包含添加剂的复合调味料。其用途是为改善食品品质和色香味以及防腐、保鲜，成分多属植物提取物或化学合成品，“因其少量添加就能增强食物的某方面特性，因此广泛运用于食品加工领域”。

据业内专家介绍，目前，我国食品添加剂、营养强化剂等国家标准中，食品添加剂根据用途功能可以分为酸度调节剂、消泡剂、着色剂等23大类，共包含有2000多种。

根据《食品添加剂卫生管理办法》等规定，相关物质要被纳入食品添加剂范畴，必须获得卫生部门批准，同时其生产工艺、使用范围、使用量均必须遵循相应标准。而记者采访发现，一些食品添加剂在使用过程中，超范围滥用的现象较为突出。此外，一些未纳入食品添加剂范围的物质，也常用于食品生产加工，给消费者带来严重的健康隐患。

近年来，山东、安徽、广东等地食药部门抽检食品中均曾发现，部分食品超量或超范围使用食品添

加剂问题。2015年初，山东省食药监局就公布，8种食品检测不合格，其中多是蔬菜制品、酱腌制品、豆腐等，多为食品添加剂超量添加的问题。比如，在野山椒、老虎菜、芝麻辣丝、豆腐等产品中都检出苯甲酸、山梨酸超标。据介绍，这两种添加剂均属于防腐类添加剂，一些餐饮商贩或企业为延长食品保质期，往往过量加入食品添加剂。

俗称“工业盐”的亚硝酸钠，在食品添加剂使用范围中仅限于腌腊肉制品类，并对肉制品和熏煮火腿中的残留量进行了严格限定。然而，不少餐馆经营者和肉品加工商，为使肉熟后颜色鲜亮，口感滑嫩，且延长保质期，往往违规添加使用。2014年6月，河北平山县城外环路一家炖骨馆，被查出非法使用亚硝酸钠累计加工炖大骨约900公斤销售。经过检测，这家餐馆生产的炖大骨及炖肉汤内亚硝酸钠含量均超过限量值的两倍多。

5月14日，柳州市对米粉生产“黑窝点”进行集中整治发现，柳江县进德镇基隆村谭家屯一家窝点使用食品添加剂硫磺熏蒸米粉，以延长米粉保质期。根据国家标准，

食品添加剂硫磺可通过熏蒸方式用于水果干类、蜜饯凉果等产品的生产加工，而用于米粉生产属于超范围添加使用。

记者采访了解到，包括亚硝酸钠在内的亚硝酸盐，以往在餐饮肉制品中使用较为普遍，在业内甚至流传“无肉不亚硝”的说法，但亚硝酸钠具有较强毒性和致癌性。

更令人触目惊心的是，双氧水、硼砂等对人体严重有害的化工原料，时常出现在猪肠、牛百叶等食品的加工环节中。李伟向记者透露，使用双氧水或硼砂浸泡肥肠等猪牛内脏，既能洗掉这些内脏的异味，更有弹性，还有很好的膨胀效果。一般肥肠或百叶浸泡后，一斤能增重半斤到1斤，“能泡一大盆内脏的双氧水，1斤才花6块钱，你说这划算不？”

上海市食品研究所技术总监马志英说，食品添加剂的使用原则应该是“非必要不使用”，更不能用于掩盖食品腐败变质。而在我国的餐饮行业，为了卖相、口味、成本、甚至掺假等目的，食品添加剂的使用明显已经过头，非法添加问题也十分突出。