

“竹炭食品”走红现象存疑

专家:不能吸收,系虚假宣传

“竹炭食品”近两年开始走红,竹炭花生、竹炭面包、竹炭月饼、竹炭蛋糕等一度成为畅销食品。记者在国内外某知名电商平台及微博、微信上看到,多家商户和“美食自制达人”在线销售“竹炭食品”,并宣称可帮助食用者吸附体内有害物质、净化血液、清洁肠道、排毒养颜甚至防辐射等多种功效。

这些“竹炭食品”多为在线销售,来源显示为“进口”或“自制”,记者发现多数产品并无可靠生产厂家信息。食品安全与营养专家蒋卓勤表示,商家宣传的竹炭食品保健功能并不存在,涉嫌虚假宣传。同时,竹炭并未被列入国家允许的食品添加剂之列,相关产品涉嫌非法添加。



问题一

“排毒养颜”涉虚假宣传

记者在某电商平台上输入“竹炭食品”,共出现790余个商品,许多商品信息都显示“产自台湾”。其中销量排名靠前的为一款号称“台湾进口”的竹炭花生,销售信息显示已完成744笔交易;“小胖烘焙屋”所售的“竹炭蛋糕原料竹炭粉”线上交易有366笔。

除电商平台,微博、微信上也有不少微商出售竹炭食品。一位微商告诉记者,去年有同行建议她做一款“竹炭蛋糕”,因为“吃竹炭对身体好,不少顾客喜欢买”。于是她也开始做一些竹炭食品,“销量还可以”。

“小胖烘焙屋”在产品页面上宣称“竹炭粉是健康养生新素材”,而在该商品的141条买家评论中,有一些买家反映食用该竹炭制作的食品后出现肠胃不适、拉肚子的情况,劝其他消费者不要购买。

还有一些竹炭食品和竹炭粉销售商在页面上宣称,竹炭食品能去除人体的体内毒素;减少电子产品辐射对人体的损害;调节肠胃不适,提高肠内弱酸性菌增生;提供负离子,抑制活性酵素产生等。

竹炭食品是否具有这些神奇功效?中山大学预防医学研究所副所长、公共卫生学院营养学系主任蒋卓勤表示,虽然竹炭本身有吸附作用,可以放置在居室或冰箱作为吸湿剂、除臭剂等使用,但竹炭的吸附性能与吸附人体内毒素的原理并不相同,所谓“吸附体内毒素”的功能并不可信,“宣传并不存在的产品功能属于虚假宣传”。

问题二

“竹炭”实为非法食品添加

阿里巴巴“南昌市西格玛化工有限公司”店铺负责人向记者声称,其所销售的竹炭粉为“食用级别”,一公斤售价56元。但该负责人同时也承认,厂家并未拿到国家食品添加剂的生产批文。

记者查询国家标准发现,竹炭并未列入《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760),不属于国家允许的合法添加剂范围。

早在2008年,原卫生部发给质检总局的《关于竹炭能否作为食品原料或添

加剂问题的复函》中即强调,竹炭并非合法添加剂。而《食品添加剂使用卫生标准》规定植物炭黑可作为着色剂用于糖果、大米制品、小麦粉制品、糕点、饼干生产加工。

“竹炭与植物炭黑、植物活性炭并非同一种东西”,北京食品学会常务副理事长、北京工商大学食品学院教授曹雁平表示,即使是植物活性炭等作为合法的加工助剂,也应该在食品出厂前将其成分去除掉,不应该在最终的食品成品中存在。

>>>相关资料

竹炭食品对人体无益

国家食品安全风险评估中心副研究员钟凯:竹炭这么大的颗粒只会从消化道排出,不能被肠道吸收入体内。以为它吃进肚子里就能吸附有害物质、清洁排毒,那是一厢情愿。竹炭不是食品添加剂,既不能改善食品色香味,也不能防腐保鲜,也不是食品生产工艺必需的。

医学专家:没有证据证明竹炭食

品对人体有益,食用竹炭食品还可能引起肠胃不适或便秘,而一旦所使用的竹炭粉中掺入一些杂质或有害物质,也可能对身体造成伤害,消费者应尽量少吃。

美国普度大学农业与生物系食品工程专业博士云无心:竹炭并不能被人体吸收,到不了血液,更到不了全身组织。

(据新华网)

