# 皮革明胶做酸奶是不是真相

## 央视主持人赵普爆料别吃老酸奶和果冻,民众呼吁有关部门调查

本报记者 李钢 郭静

**9日上午,央视知名主播赵普的一条微博,在网络上引起轩然大波。微博称:“转发来自调查记者的短信。同志们:不要再吃老酸奶(固体形态)和果冻,尤其是孩子,内幕很可怕,不细说。”此后短短5个小时,微博转发达12万余次,评论2万多条。**

### “再也不吃老酸奶和果冻了”

与赵普微博相印证的是,一微博认证为“资深媒体人”的“朱朱文强”也在其微博中发布:“今晚(8日晚)群聚扯淡,央视一哥们说,以后你们谁也别吃果冻和酸奶了,大伙问为啥,他弄了一个比喻说,哪天你们扔了双破皮鞋,转眼就进你们肚子了。末了,这哥们说,其实这才是今年315晚会的重头,可惜片子没播。”

但在9日晚些时候,赵普和“朱朱文强”的微博都被删除。

9日下午,当记者从超市买老酸奶和果冻时,一位年轻的女士好意提醒,“听说老酸奶不能吃了,网上都有。”另一人则问:现在你还敢吃这东西啊?不少网友则直接称:再也不吃老酸奶和果冻了。

“之所以引起这么大影响,主要还是食品安全事件一次次曝光,大家都‘宁可信其有’。”市民黄先生说,“另外爆料的还是央视主持人,也增加了公众对这件事情的信任度。”

但他表示,老酸奶和果冻的内幕到底怎么样,还需要有关部门进一步查实,“不管是不是用破皮鞋制成,都要用事实说话。”

所谓“皮鞋吃进肚子”,其实指的是用皮革制品制成的明胶添加到食品中,那现实中真有这种可能吗?

### 皮革制明胶若食用可致癌

“明胶实际是一种蛋白质,主要由动物的骨头、皮肤和筋腱等经过熬制等一系列工序制成。因此,同样是动物皮的废旧皮革也是可以制成明胶的。”山东轻工业学院食品与生物工程学院讲师、食品安全博士赵林说,但废旧皮革制成的是工业明胶。

“食用明胶是我国准许的食品添加剂,是一种增稠剂,若按规定使用,对人体没有危害,但工业明胶是绝对不能食用的。”赵林说。

而卫生部的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》(第1-5批汇总),工业明胶被列入其中。

食用明胶在食品领域应用十分广泛。比如冰激凌、酸奶、干酪、软糖、奶糖、火腿肠、酱牛肉、酱油等。

赵林介绍,食用明胶需要用新鲜的、经过严格检疫的、没有经过任何化学处理的动物骨骼或原皮加工。而皮鞋等皮革制品生产时要使用一些含有金属元素铬的化学制剂,所以工业明胶中往往会有重金属残留,若食用“会对身体产生巨大的危害”。

据了解,长期食用含重金属的明胶,会破坏人体骨骼及造血干细胞,导致骨质疏松,严重的会患上癌症,但这一般在2年以上才会显现出来。

### “大品牌理论上不会这样做”

近年来,不少媒体曾曝光一些不法企业用工业明胶代替食用明胶的事件。

中国明胶协会理事长王敬忠向媒体表示,巨额的暴利驱使企业铤而走险,非法生产食用明胶。他分析:1吨正规食用明胶的原材料,价格高达2000元至3000元,而一般的皮革下脚料,1吨仅需100元至200元。

记者调查也验证了王敬忠的说法。通过网络查找,记者随机电话联系了河北一家叫“衡水兴荣明胶有限公司”的厂商。接电话的工作人员介绍,工业明胶的市场价格为7000元一吨,而食用明胶最便宜的也要16000元一吨,“贵的要3万多元一吨。”

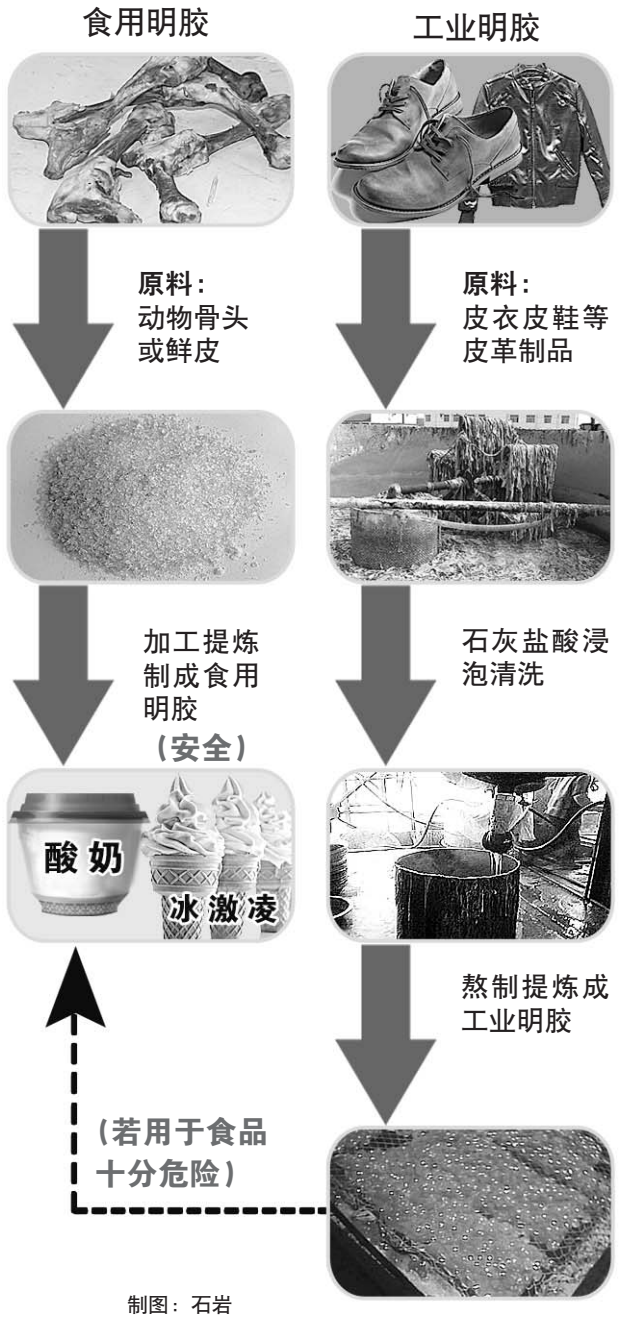
据王敬忠统计,目前,国内生产食用明胶的不法小厂家有100多家,取得生产许可证的只有20多家。

王敬忠说,在一些不法工厂,工人们会从皮鞋、皮衣或制鼓的皮革上削下废料,就是成碎末的皮子。“但制成后的明胶透明无味。消费者根本无法将正规的食用明胶和废皮革做成的明胶区分开来。”

不过,前中国奶协常务理事王丁棉在接受媒体采访时提出:“大品牌(酸奶和果冻生产企业)理论上不会这样做,但不排除部分采购员为赚外快,采购工业明胶充当食用明胶。”

王丁棉分析:“网上价格,每公斤食用明胶为25元,酸奶中明胶用量仅千分之一到千分之二,那么1公斤(10小杯)酸奶中明胶的成本不超过5分钱。知名品牌没有必要为了节约这点成本就用工业明胶。”

赵普和“朱朱文强”的微博截图。




制图:石岩

### 相关链接

#### “赵普体”受网友追捧

9日下午记者连线“朱朱文强”,他表示,这是前日朋友聚会聊天时,央视的一位媒体同行谈到的。他没有想到,微博在网上引起这么大反应,现在自己和这位同行都感觉到了压力。

网友开始在网上创作“赵普体”,把此次事件的主人公赵普也“诙谐”了一把。“转发来自某房企高管的短信:哥儿几个,别买房了,内幕很可怕。不细说。”“转发来自韩寒的短信:编辑大人们:不要再让我修改了,尤其是字号,内幕很可怕,不细说。” (宗禾)

#### 爆料出自善意 但别造成误伤

赵普的微博一石激起千层浪,有人为他的直言叫好,有人为食品安全担忧,不过也有网友表示,在没有充分证据的情况下,措词要严谨,否则可能会对整个行业造成误伤。

媒体人“朴抱一”发微博称:从皮革胶到酸奶、果冻行业的证据链并不完整,请各位同行慎用媒体公信力。目前不能确认这些明胶是进入工业还是食品工业,也不能定性分析这些明胶含有的有害物质的比例,更不能确定哪家企业、哪个品牌使用它。

“杨江”也认为:一、赵普出发点是善意的,但措词要严谨,要对公众与合法企业真正负责;二、问题主要是工业明胶被不法厂商滥用;第三、皮革水解蛋白被用于乳饮料与还原奶曾有查获,但近两年没有发现;第四、提醒公众谨慎是必须的,但不要造成误伤。 (宗禾)

#### 检测工业明胶难度不小

北京理化分析测试中心主任刘清珺指出,工业的非食品添加剂,检测往往都存在一个指向性不明的问题,比如工业明胶,要检测革皮水解物,它可能含有多种化学物质,检测只能根据这些可能的伴生物一一展开排除,检测难度其实很大。 (宗禾)

### 多学一招

#### 怎样才能远离明胶

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红在微博中向网友支招:食用明胶对人体是安全的。不过,如果实在想远离明胶,可注意以下几点:

1.不购买皮冻、肉冻、水晶肠、灌汤包等食品。

2.买酸奶不要追求浓稠或成冻,天然酸奶经过摇晃搅拌之后会变稀,比牛奶稠不了多少。

3.少吃各种软糖、雪糕、冰激凌等产品。

4.买价格超过同类产品平均值的产品。 (宗禾)

## 各乳企面对传闻争相澄清

# “肯定不是我们,跟我们不搭界的”

**本报讯** 赵普微博引发热议后,各大乳企纷纷撇清干系,表示自己产品所含明胶符合国家标准,对人体没有危害。

9日晚,记者拨打了青海老酸奶生产厂家青海小西牛生物乳业股份有限公司的咨询电话。可能由于下班的原因,电话无人接听。在青海老酸奶的食品包装上,记者看到配料中有“食品添加剂”一栏,其成分被标注为“果胶,乙酰化双淀粉已二酸酯(增稠剂),单、双甘油脂肪酸酯”。

伊利公司的客服热线则处于留言状态。记者在其中一款“红枣凝固型老酸奶”的配料中看到,其食品添加剂中含有明胶和果胶成分。

蒙牛公司的客服人员告诉记者,蒙牛的老酸奶中确实添加明胶成分,但其提炼自牛骨,属于植物添加剂,完全符合国家的食品标准。“我们已经从网上看到了有关消息,但目前还没有接到消费者的反映。”客服人员称,蒙牛老酸奶的所有成分,都在产品配料表中有明确标明,“食品添加剂”一栏中注有“明胶、琼脂”。

记者随后拨打了光明乳业的客服电话,刚提到主持人赵普和他的微博,客服人员就急着表示:“肯定不是我们,跟我们光明不搭界。”这位客服人员说,当天已经接到不少消费者打来的电话,询问有关明胶的问题。她告诉记者,光明的老酸奶中含有果胶、明胶和食用香精等食品添加剂,都“在规格范围内”。

“我还不知道这件事,”9日下午,当记者致电山东老酸奶的生产厂家——山东得益乳业有限公司的一位技术总监时,他自称之前还没听闻此事。随后他大声说,“我们用的明胶都是从正规厂家进的,肯定没有问题。”

“生产厂家都有资质等方面的证明,相关的证件都可以查。”该技术总监称。 (宗禾)