

中国乳协理事长宋昆冈回应"老酸奶疑似含工业明胶"传闻

犯罪成本太高,乳企不敢犯禁

据新华社消息 "我感到 震惊和不解。"中国乳制品工 业协会理事长宋昆冈10日在 谈及"老酸奶含工业明胶"的 传闻时说,如果用工业明胶, 一吨酸奶也就省几十块钱,现 在的乳制品企业都是好不容 易才拿到了生产许可证的,不 敢再去撞红线。

日前网络上有传闻称 一些老酸奶使用了工业明 胶,而这些工业明胶从旧皮 鞋中提取,这引起了消费者

宋昆冈介绍,食用明胶是 用动物的皮和骨头制作的,属 于胶蛋白,添加到风味酸奶中 可改善其组织状态和口感,且 有一定营养

然而,乳制品安全也确 实受到工业明胶的威胁。在 卫生部发布的《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》中, '革皮水解物"即所谓工业明 胶被明确列为"非食用物 质",这份名单还提醒,"革皮 水解物"可能添加的食品品 种为"乳与乳制品、含乳饮

对此,宋昆冈算了笔账: 一吨酸奶加5公斤到6公斤的 明胶,成本只有几十块钱,企 业如果偷梁换柱,获得的收益 非常有限。另一方面,乳制品 企业经过整顿,进行了大量的 改造,投入了大量的资金,不 敢再去撞红线。

"经过乳制品企业生产许 可证重审,企业数量已从1500 到1600家下降到了去年年底 的716家。好不容易拿到了生 产许可证,我想企业没有必要 胡作非为。"宋昆冈说。

宋昆冈还特别指出,在 添加工业明胶的问题上,只 要伸手就能被抓。一旦添加 了皮革生产用的工业明胶, 用羟脯氨酸检测法就能查出 来。"犯罪成本太高,所以我 不太相信这个事。"宋昆冈

但他也表示,在酸奶中 添加工业明胶属于违法行 为,应予以严惩。他说,如果 公众发现有乳制品企业使用 工业明胶,或是掌握了这方 面的信息,可以向政府部门 举报,也可以向中国乳制品 工业协会举报,电话为010一

"凡是奉公守法、有职业 道德的乳品企业的老酸奶,是 严格按照国家标准生产的,这 些企业不会使用工业明胶。 宋昆冈说。



省城一家超市,各种老酸奶琳琅满目。 本报记者 王媛 摄

国家皮革技术研究推广中心主任王全杰:

"旧皮鞋制明胶做酸奶"不科学

本报济南4月10日讯 (记者 郭静 李钢) "用旧皮鞋来制作老 酸奶,我从业三十七八年了,还从没 听说过。旧皮鞋制作工业明胶也不

合算,这样说不太懂科学。"10日,国 家皮革技术研究推广中心主任、烟 台大学皮革与蛋白质研究中心主任 王全杰说。 王全杰一直从事研究皮革和蛋

白质技术,明胶正是他研究的范畴 之一。他说,工业明胶主要用于黏贴 东西,由皮革或者皮革的下脚料制 成,其质量标准很低,允许含有镉、 铁、铝等重金属及其他杂质。

"旧皮鞋并不完全由皮革制成, 鞋上的染色、非皮革的部分等都要 去掉,比皮革下脚料制作明胶成本 要高得多。"王全杰说,因此很难用 旧皮鞋来制作工业明胶。

但是对于工业明胶制成老酸奶 的说法,他说有可能。"工业明胶比 食用明胶的价格便宜得多,一般要 便宜2/3左右,"王全杰说,工业明胶 公斤大概在10元以上,而食用明 胶则在30元以上。因此他说有可能 存在不法企业鱼目混珠,利用工业 明胶充当食用明胶,以此谋取更高

省食安办:举报最高奖30万

本报济南4月10日讯(记者 李 钢 郭静) 10日,"工业明胶做老 酸奶"的微博事件经媒体报道后,引 起更加强烈的关注。省食安办表示, 如相关企业有类似违法行为,欢迎 公众举报,一旦查实最高可获30万

山东省食安办一工作人员接受 采访时表示,食安办已通知相关监 管部门密切注意事态发展。"工业明 胶作食品添加剂是违法行为,一经 查实将严格依法处理,决不姑息。

该工作人员说,由于爆料没 有指出是哪家企业,因此欢迎广 大市民举报,一经查实可获现金

他介绍,今年3月省食安办会同 十多个部门公布了《山东省食品安 全举报奖励办法(试行)》,今年5月1 日前实施。《办法》规定,被举报违法 行为经查证属实,最高可按涉案货 值金额的8%-10%奖励举报人,最高 达30万元。市民可拨打各地食品安 全监管部门举报电话举报。

○当事人说

删微博是因为 接到电话

第一爆料人、央视主持 人赵普的爆料微博9日被 删除后,截至10日晚8时, 他又发了两条微博,但均未 再提及老酸奶一事。经济观 察报记者@朱朱文强的微 博更是在9日中午就被删 除。记者分别在赵普的微博 和邮箱留言,但未得到回 应。而@朱朱文强在另一条 微博回复网友称,删除微博 是因为"接到电话"

另有媒体报道,央视财 经频道多名人士接受采访时 均表示不清楚此事,《每日质 量报告》的记者更表示,近期 没有做过乳制品报道,最近 的一次是在2009年。

据《新闻晚报》报道,央 视财经频道上海中心站主编 牟瑛表示,财经频道所有内 容都通过官方渠道披露,不 允许记者随便向外透露,而 此次披露者非财经频道成 员。本报记者 李钢 郭静

新闻回顾

老酸奶营养价值 早就被质疑

两条微博发出后,一些食 品安全专家解释食品级明胶 与工业级明胶的区别,劝导大 家不要一棍子打死所有的酸 奶和果冻企业。不过事实上, 早在去年,老酸奶的营养价值

业内人十表示,和普诵酸 奶相比,老酸奶中明胶含量更 多。这是因为凝固型酸奶在运 输途中一旦受到摇晃撞击就 会变成液态,批量化生产的老 酸奶不得不添加更多明胶和 果胶,使其变得更为浓厚凝 固。添加增稠剂也是为了迎合 消费者的需求,不少消费者认 为酸奶越浓稠营养就越丰富, 因此当初青海老酸奶上市后, 立刻掀起消费热潮,随后内蒙 古老酸奶、北京老酸奶乃至于 西湖老酸奶都上市了.

ing).

但在去年,就有营养专家 质疑,以"营养价值高"作为卖 点的老酸奶存在虚假宣传。现 在的老酸奶和过去传统制作 的原料纯粹的老酸奶并不-样,只是普诵的牛奶原料加明 胶、果胶等植物胶使其成为凝 冻状态,确切地说应该是"酸 奶软冻"。更有专家指出,老酸 奶只是营销手段,其长达二十 多天的保质期就是源自食品 添加剂。更有乳企内部人士承 认,老酸奶的营养价值与普通 酸奶几乎没有差别。

据《新闻晚报》

友情提醒

如何辨别 优质酸奶

正常的酸奶颜色应是微 黄色或乳白色,含脂量越高颜 色越发黄。凝固型酸奶的凝块 应均匀细密,无气泡,无杂质, 允许有少量乳清析出。搅拌型 酸奶会出现不同色泽,但应是 均匀一致的流体,无分层现 象,无杂质。

专家建议,最好买大品牌 中的中高档产品,少买皮冻、肉 冻、水晶肠、灌汤包等食品;买 酸奶不要追求浓稠或成冻;少 吃各种软糖、雪糕、冰淇淋等产 品;购买价格超过同类产品平 均值的产品。 据《新闻晚报》

~~ I~ II~ ~~ /~

传说孟会山上有一种 鸟、长着四只麻和一对瘤 西, 它就是大名鼎鼎的"崇 。据号鸟是大的传点 就是勞过且过。当冬天就快 要到了的时候,它还是优稳游 義,直到來死在睾风量,还在 赋養:"哆罗罗,哆罗罗,塞风 冻死表,斯天就鱼岸。"

这里是别宾真,却正是多 多人天天都在做的事。尤其对 于健康。多少遗憾终身都源于 **务过且过。我国已成为接往非** 传染性类的大国,由此导致的 死亡占总死亡率的80%。慢性 **拷的负担占整个类将负担的** 70%。中国人平均寿命是74岁。 但是健康生存寿命仅66岁。胡 大一教授指出,在此类挨约

中,心血管病、疏至中、衰尿 **jy、强症、慢性呼吸系统类的**8 大美術号歌的死亡李是高、美 **拘负担量大,但这是可改变、** 可控制的危险因素。关键还是 要人们真正置視是幾,改变生 接方式, 喷影于未然。

近年来, 医际区学研究机 构都在强调未消光度,已货早 治以及磁床恢复治疗等强念。 一级预防与二级预防御已会 成为必求营点。全国商业发表 老上亿、商血融融者过亿,国 家見论堆加多少投入都是杯 水车套。唯一的出路就是预防 为主。

未知於死化、統中以有十 几年, 甚至几十年的发作过 差,起源在堂午,拍板在青午。

发展在中午,发酵在老年。在 这个最慢过程中.我们在任何 一阶段开始预防,都可以比赛 按學一步保护表们的驗血管。 值得注意的是. 男性90~40岁、 女性40~50岁是最危险的时 期,因为勇能的动脉硬化比女 性平均早10年左右。

一氯预防:朱约允劳。这 一阶段美国并未发生,但某些 危险因素已经存在, 惊时后要 通过一定的预防手段, 差转换 對的可能達養。

二氯预防:已货早冷。对 于藏卒中来说, 二级预费是指 务拷后如何预购再次发生李 中,难免或减少并发症。 后遗 症和残疾的发生,或增促激炎

滋卒中药物预防

用小剂量阿司西林+降血酶 的药物(他行类药物)+中药+ 维生素要。

中的可以选择具有活血 表表,通转止為,升密維持基 药物。五糖心脑清缺股意以 传统法血化由中药缸花中提 取的血花油为主药, 辅以芳 普丹湾的冰片及维生素E、维

斯平中药的预除推荐使 鱼素BS等组成以中药为主的 中海药复合制剂。全面消耗 经由化会开究及除止血栓形 庆、柳州自由基的雪水。 轻调 内著名进院对784何息者在途 疗中老华人血管疾病中的临 床现套显示,五编心脑特对 降低基取调磅、降低分纳三 赠、对铁业性贴业学技术总 有此单部作品。

腹本中预防经层投导

1.注意控制高点压、积极 防油糖尿病; 9.表解,供测: 8.精致故食; 4.堤建推路身体; 8.保持心情愉快、干燥; 6.每天放水类克及; 7.老年人追除正大便秘站; 8.定款进行健康体验,发 **进闩程平除平均。**

神威^{*}药业 SHINEWAY

特 约 刊 登

神威药业五福心脑清研究院

400-6129-208

