



婴儿奶粉的食品安全问题最为公众关注。央视对海淘奶粉消费测评节目播出后，很多年轻妈妈更紧张了，到底宝宝该吃哪种奶粉好？ 任磊磊 摄

海淘奶粉 40% 不合格？

原来，“正确理解”最重要

本报记者 任磊磊

近日，央视《消费主张》栏目曝光了19款热销海淘奶粉样品的不合格率竟然达到了42.1%。19款热销奶粉有8个样品的铁、锰、碘、硒实测值不符合我国食品安全标准。

齐鲁晚报记者采访了相关乳品专家。专家表示，不合格产品和食品安全问题并不是一回事，海淘奶粉不符合国标，并不意味着这类奶粉有食品安全问题，但市民在选购奶粉时应当选择适合孩子的配方。

真相一：什么是好奶粉？

那些无限接近母乳的，才是好奶粉

先还原一下这次检测的过程。

央视《消费主张》购买全球19款畅销的海淘奶粉，委托国内食品检测机构，针对12种矿物质、13种维生素、2种污染物，进行详细检测。

检测样品是栏目组今年5月通过京东商城、天猫网站、淘宝、麦乐购进口母婴商城以及蜜芽进口母婴限时特卖网站等平台购买，主要以7个国家的19个品牌的1段婴儿配方奶粉，包括美赞臣、雅培、康宝瑞、明治等品牌。上述这些品牌都是在原产国销量领先的产品。检测内容包括12种矿物质、13种维生素、2种污染物。

经检测发现，19种国外奶粉，有8个样品的铁、锰、碘、硒实测值不符合我国食品安全标准，样品的不合格率竟然达到了42.1%。

这一检测结果，让那些盲目迷信进口奶粉、喜欢海淘的妈妈慌了神。

什么样的奶粉是好奶粉呢？伊利的乳品专家向齐鲁晚报记者介绍，对1段的婴儿奶粉来说，无限接近母乳的婴儿奶粉是最好的。所以，所有的配方奶粉都以接近母乳的营养成分去调和配比。

而配制奶粉的原材料是牛奶，但牛奶是更适合牛的乳品，所以牛奶是无法直接让宝宝喝的，因此将牛奶制成接近母乳的

奶粉，是所有企业的终极目的。

除了附加的营养成分，奶粉本身的蛋白质配比是关键所在。据研究，母乳中α乳清蛋白与β酪蛋白的比例为60:40，而牛乳中则是20:80，母乳中的乳清蛋白含量高于牛乳。国标在参考母乳中乳清蛋白和酪蛋白比例后，率先提出了“乳基婴儿配方食品中乳清蛋白含量应≥60%”的要求。

央视所检测的19款奶粉，均是羊奶粉生产厂商在其本国销售的产品。专家表示，这些奶粉更适合当地宝宝的营养配方，因此对于中国宝宝来说，在营养成分的搭配上并不完全适用。

中国的婴儿奶粉的国标是2010年发布的《婴儿配方食品》，代替《婴儿配方乳粉I》、《婴儿配方乳粉II、III》、《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》及其修改单。

国标参考的是食品法典(CAC)标准，目前160多个国家参照此标准制定了各国自己的标准。

对奶粉生产企业来说，2010年颁布的《婴儿配方食品》和《较大婴儿和幼儿配方食品》两项国标，是原装进口奶粉进入中国市场的硬门槛。

真相二：中国国标史上最严？

食品安全和不符合国家标准并不完全一样

近日，不少媒体宣传中国婴儿奶粉国标是“全球最严”。对此，专家也表示，中国目前的婴儿奶粉不论从标准检测，还是规定项目上来说，确实走在全世界前列，好多标准远远超出国外的标准。

但这只是问题的一面。其实，在产品质量、食品安全方面，不同国家标准的侧重点不同。

此次检测还对7个国家的

19款奶粉进行了第三轮检测：污染物检测。检测指标是看铅和硝酸盐含量是否超标。结果是这19种海淘奶粉的铅和硝酸盐含量均符合中国婴儿配方食品安全标准。

专家表示，食品安全和不符合国家标准并不是完全一回事。因为婴儿奶粉是以符合当地的标准和婴儿营养需求所设计，肯定跟中国的标准有差异。同时，国外奶粉在污染物检测这一项上合格，又说明这些产品在食品安全方面是合格产品。

“中国的检测数量多，也与我们的国情有关。”专家表示，由于中国在农产品生产、环境污染、食品安全等方面产生了一系列食品安全危机的连锁反应，所以中国在很多方面都制定了非常详细的标准。比如三聚氰胺事件发生之后，中国在制定国标的时候，把三聚氰胺也列入了标准里。而在一些发达国家，因为未出现过此类食品安全事件，所以就未制定针对三聚氰胺这方面的标准。

这一现实也说明，国家标准固然严格，但如何执行、如何落实才是最重要的。

真相三：奶企离不了母乳大数据？

日本人吃海带澳洲人吃牛排，影响奶粉配方

据悉，国际食品法典委员会(CAC)的标准Codex Stan 72-1981是全世界最权威的婴儿配方食品标准，其对婴儿奶粉所含的各项元素进行了详细的规定，包括：能量、蛋白质、碳水化合物、总脂肪、亚油酸、亚麻酸、13种维生素(A、D3、E、K、硫胺素、核黄素、烟酸、B6、B12、泛酸、叶酸、C、生物素)、12种矿物质(铁、钙、磷、镁、钠、氯、钾、锰、碘、硒、铜、锌)、胆碱等。

中国的国标同时还参照了中国营养学会2000年编著的《中国居民膳食营养素参考摄

入量》。

专家表示，国外的婴儿食品与国产的存在两大差异：首先是矿物质方面，中国奶粉国标对矿物质含量的要求不但有下限，还有上限，而欧洲则没有这样的标准。

另外，二段产品，在中国标准中二段奶粉蛋白质含量反而要比国外高。这是因为欧洲宝宝一岁后一般以肉食、鲜奶、奶酪等其他高蛋白食物为主，从其他食物中摄入的蛋白质高过咀嚼力相对较弱的中国宝宝，所以奶粉中一般蛋白质的含量就会低于国内奶粉。

“如果育婴家庭选择海淘购买奶粉的话，可以让商家提供一下检测报告。检测报告会详细列出各项目的标准要求、检测结果以及检验结论。通过对比国标，可以验看是否更为适合自家宝宝。”

另外，目前不少奶企在国标的标准上，开始建立中国母乳大数据。通过收集全国各地母乳的样本，分析中国母乳的营养成分。上海专家就对我国母乳中的133种营养素和功能成分做出定量，建立了数据库。母乳中有三大营养素——蛋白质、脂肪和碳水化合物。与国外相比，上海地区的母乳中脂肪酸含量偏低，这可能与中国母亲膳食中素食所占比例较国外大有关，而中国妈妈们平时可能由于饮食口味偏咸，所以母乳中钠的含量偏高。这些产品都成为婴儿奶粉的参考资料。

同样，澳洲人饮食以牛排为主，所以奶粉微量元素的标准与中国有所不同，钙、铁成分偏少；而日本人海鲜吃得得多，所以，日本奶粉中锌、碘含量极少或者根本不含。所以，“在保证食品安全的情况下，国产奶粉是比较适合中国宝宝的产品。”专家表示。

北京市营养学会理事长王军波进一步说明：“正规渠道进口的婴儿奶粉是按照中国的国家标准生产的，配方也是按照这个来设计的，所以也是没有问题的。”



央视对海淘奶粉进行了消费测评。(资料片)

出品：经济新闻中心
设计：壹纸工作室
本版编辑：蔡宇丹
组版：马秀霞