

脱氢乙酸钠 在七类食品中被禁用 宁波情况如何?



一款吐司的配料表中,已不见脱氢乙酸钠的身影。

2月8日,新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(GB 2760-2024)》(以下简称“新规”)正式实施。根据新规,脱氢乙酸及其钠盐被大范围禁用,涉及面包、糕点和焙烤食品馅料等七类食品。

新规实施半个月了,宁波情况如何?脱氢乙酸钠是否已从市场上消失?商家又有哪些替代方案?连日来,记者走访了宁波多家超市、烘焙门店和食品企业。



消费者在一家面包店选购。

1 宁波主要超市、烘焙店已全面下架

随着2月8日新规的正式实施,执行了10年的2014版标准被废止。

作为食品防腐剂中的一员“老将”,脱氢乙酸钠是许多国家广泛使用的广谱防腐剂。其能有效抑制霉菌、酵母菌和细菌的生长,被大量用于食品加工,尤其是预包装面包、糕点及易长霉的加工食品中,以延长保质期。

在我国,脱氢乙酸钠自1998年被列入食品添加剂名单以来,已沿用20余年。而此次新规中,脱氢乙酸钠在多种食品中被禁止使用,包括黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料以及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品。这意味着,脱氢乙酸钠作为食品防腐剂已退出历史舞台。

近日,记者走访宁波市场发现,我市主要超市、烘焙门店的货架上,无论是预包装面包,还是现烤烘焙产品,脱氢乙酸钠基本从配料表中消失。

在位于鄞州印象城地下一层的华润万家超市,一整面的烘焙产品货架前,陆续有消费者前来选购。记者随机查看了达利园、盼盼、曼可顿和桃李面包等多个烘焙品牌产品的配料表,均未发现脱氢乙酸钠的踪迹。在食品添加剂一栏,取而代之的是丙酸钙、山梨酸和山梨酸钾等符合新规要

求的食品防腐剂。

“在今年2月份前,我们已全部下架了不符合新规要求的相关产品,主要涉及的品类有面包及糕点类,华润万家浙江区域内的50家门店共减少9个SKU(“库存单位”,是指库存进出计量的基本单元,以件、盒、托盘等单位均可),目前在售的面包、糕点均完全符合新规要求。”华润万家宁波地区负责人林海秋表示。

记者随后走访盒马鲜生、绿资、欧文等超市和烘焙门店,随机查看了多款烘焙产品的配料表,均未发现脱氢乙酸钠的身影。

“宁波地区所有盒马鲜生的烘焙产品,包括预包装面包和现烤面包等,均已按照新规要求完成配方调整。在新规实施前,我们已对所有不符合新规的产品进行了下架处理。”盒马鲜生宁波地区有关负责人尚芸表示。

记者从宁波市场监管部门了解到,新规实施后,执法人员已对全市食品生产企业的食品添加剂使用情况开展日常监督检查。接下来,宁波市场监管部门将结合宁波食品产业特色和食品季节性生产的特点,适时对糕点、酱腌菜、水产制品等食品生产企业开展检查,并组织开展“两超一非”专项整治行动,严厉查处超量、超范围使用食品添加剂以及在食品中使用非食用物质的违法行为。

2 脱氢乙酸钠“大撤退”,烘焙产品有什么变化?

脱氢乙酸钠的“大撤退”,无疑将加速食品行业洗牌。宁波食品企业如何应对?烘焙产品会涨价吗?会影响口感吗?

据了解,早在2024年,宁波不少食品烘焙企业就已开始提前布局,寻找替代方案,如山梨酸钾或天然防腐剂;或进一步优化生产工艺,如改进杀菌技术、包装技术或调整生产环境,以延长产品保质期。

宁波新美心董事长姜惠怡表示,在2024年2月8日食品添加剂新规发布时,该公司便迅速成立专项小组,对“绿姿”全线产品的添加剂使用情况进行全面检查。通过技术攻关,该公司于2024年下半年提前完成所有产品的配方优化及生产线切换,确保所有产品完全符合新规要求。

“我们主营短保食品(保质期3天-5天),接下来将同时结合市场需求与季节特性,陆续推出多款配方升级产品。”姜惠怡表示。

在浙江荃盛食品的车间内,记者看到,从磨粉、搅拌到

制作成形的生产工序大多均由机械完成。热加工后的糕点被直接送进包装机,进入无氧环境。

“我们早就开始严格按照新规的标准生产了。从2024年下半年开始,所有的月饼、糕点等产品,均不再含有脱氢乙酸钠等不符合新规要求的添加剂。”荃盛食品相关负责人王益栋表示,在食品生产过程中,导致发霉、变异主要是因为细菌接触了水分,以及温度变化导致的霉变。目前荃盛食品生产车间是10万级无尘车间标准,生产全程恒温全封闭,避免了污染和二次污染食品,可确保细菌含量远低于规定要求的含量。

那么,使用替代产品或改进工艺后,烘焙产品会涨价吗?会导致口感发生变化吗?

“配方升级后确实会导致成本上升,不过我们通过提升产品结构、调整生产线提高产能利用、协同供应链、与供应商达成战略合作等举措找到平衡点,确保消费者利益。”姜惠怡说。

记者 史妮超 毛雷君

脱氢乙酸钠为何被“打入冷宫”?

作为曾在食品工业中占据重要一席的食品添加剂,脱氢乙酸钠为何在新规中被“打入冷宫”?

追溯脱氢乙酸钠的应用历史可以看到,我国食品添加剂标准化技术委员会在1998年年会上讨论并通过将脱氢乙酸钠列为食品添加剂的新品种。当时的食品安全评估结果认为,脱氢乙酸钠是一种安全的防腐防霉保鲜剂,在水溶液中逐渐离解为乙酸,对肌体无害,且防腐作用不受酸碱度和加热影响。

近年来,随着烘焙产品的消费量明显增多,其中的食品添加剂含量需要重新考量。国家食品安全风险评估中心对脱氢乙酸钠进行了毒理学评价,认为脱氢乙酸钠经口暴露在一定剂量下可能存在潜

在的安全风险。研究表明,长期过量食用脱氢乙酸钠,可能会引起肝肾功能性减弱,还可能出现惊厥、颤抖、共济失调等神经症状。

不过需要说明的是,不能抛开剂量谈毒性,只要不是长期大量食用,按新规规定的范围和使用量使用是安全的。

对此,中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅公开表示,我国食品添加剂的使用标准严格遵循国际食品安全准则,并随着发达国家标准的演进和最新科研成果的不断涌现、国内食品消费结构的改变而进行适时更新。此次针对脱氢乙酸钠作出的调整,是为确保我国食品安全管理体系与国际先进标准的同步完善。

延伸阅读