



疑问一

脱氢乙酸钠是什么？

广东省科学技术协会有文章指出,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,具体来说是防腐剂,由于它能较好地抑制细菌、霉菌和酵母菌,避免霉变,而且价格低廉,因此被广泛运用在食品领域。脱氢乙酸钠的适用范围比其他防腐剂宽泛,一般的弱酸类防腐剂苯甲酸钠、丙酸钙和山梨酸钾等,都需要在酸性环境下,才能最大限度发挥抑菌功效,而脱氢乙酸钠的抑菌效果几乎不会受到酸碱度影响。

疑问二

目前可用于哪些食品？

根据现行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014),脱氢乙酸钠可以用于12种食品,分别是黄油和浓缩黄油、腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、熟肉制品、复合调味料、果蔬汁(浆),最大使用量在0.3g/kg—1g/kg不等,在面包、糕点中的最大使用量为0.5g/kg。

脱氢乙酸钠明年起大范围禁用

自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不得再用于面包、糕点

疑问三

为何在面包、糕点中广泛应用？

脱氢乙酸钠在面包、糕点中应用较为常见,是否有不可比拟的优势?中国农业大学食品科学与营养工程学院教授、中国健康促进与教育协会营养素养分会副主任委员范志红向记者表示,脱氢乙酸钠对酵母和霉菌的抑制效果较好,所以经常用在预包装的糕点、面包和其他容易长霉的加工产品中,仅需添加0.03%到0.05%,就能延长保存期。

此外,脱氢乙酸钠易溶于水,没有特殊味道和颜色,不影响食品的色香味。它属于低毒物质,在体内主要代谢为乙酸(醋里的主要酸味物质),而乙酸是一种毒性极低的成分。不仅如此,脱氢乙酸钠还能在120℃加热情况下保持稳定,不会因为蒸煮处理而产生有害分解产物。因此,在过去几十年中被许可添加到糕点等多种食物中。

疑问四

新国标中脱氢乙酸钠的使用变化有哪些？

2024年3月,国家卫生健康委员会发布新版《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024),将于2025年2月8日正式实施。新国标删除了脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、

面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、果蔬汁(浆)7类食品中的使用规定。同时,新国标还降低了脱氢乙酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中的最大使用量,由原先的1.0g/kg调整为0.3g/kg。

疑问五

为何对脱氢乙酸钠的使用进行调整？

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波此前介绍,根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况调研,修订了脱氢乙酸钠的使用规定。多位专家也对于此次调整原因做了分析。资料显示,国家食品安全风险评估中心对一种食品添加剂进行重新评估,要考虑在安全性上有新的证据发现,需要重新评估,或是食品消费结构发生变化,当一种食物的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。范志红向新京报记者表示,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍酸菜消费量并不多,所以只

是对最大限量进行降量调整。食品科普专家云无心指出,食品安全追求“尽可能降低风险”,而不是只有“有害”和“安全”两种状态。部分食品将禁用脱氢乙酸钠的逻辑是,有其他选择,可以把本来很低的风险进一步降低,而不是因为吃了含有脱氢乙酸钠的食物就会导致危害。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,旨在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

一种在面包、糕点中使用20余年的食品防腐剂脱氢乙酸钠近期被推到风口浪尖。不少短视频博主甚至将含有这一成分的产品称为“毒面包”“夺命面包”,引起部分消费者担忧。究其原因,是新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)将自2025年2月8日实施。脱氢乙酸及其钠盐(脱氢乙酸钠)在淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料等食品中的使用规定被删除,同时腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。脱氢乙酸钠究竟是何方神圣?为何在面包、糕点中广泛应用?新国标为何对其使用作出调整?其安全性到底如何?在新国标实施前,含有脱氢乙酸钠的面包、糕点是否还能食用?

常见的食品添加剂误解

尽管食品添加剂在保障食品安全和品质方面发挥着重要作用,但公众对食品添加剂仍然存在一些误解,主要包括以下几个方面:

“零添加”就是更安全

“零添加”并不意味着食品绝对不含任何添加剂。在某些情况下,不使用添加剂可能会导致食品更容易变质,反而增加了食品安全风险。此外,即使食品中没有添加人工合成的添加剂,也可能含有天然存在的类似物质,如水果中的苯甲酸等。

食品添加剂都是有害的

食品添加剂在规定的使用范围和使用量内使用是安全的,而且很多食品添加剂在人体代谢过程中会被排出体外,不会对健康造成危害。相反,如果没有食品添加剂,食品的保质期会缩短,品质会下降,可能会导致更多的食品浪费和食品安全问题。

非法添加物等同于食品添加剂

非法添加物是指那些未经国家批准,不允许添加到食品中的物质,如三聚氰胺、苏丹红等。这些物质不是食品添加剂,其使用会对人体健康造成严重危害。而食品添加剂是经过严格审批和监管的,合法使用的食品添加剂不会对人体造成危害。

如何正确看待食品添加剂

为了正确看待食品添加剂,我们应该做到以下几点:

●了解相关知识

通过学习和了解食品添加剂的相关知识,包括其种类、作用、安全性评估等,消除对食品添加剂的恐惧和误解。

●关注食品标签

在购买食品时,仔细阅读食品标签,了解食品中添加了哪些添加剂,以及其使用量是否符合国家标准。对于一些特殊人群,如儿童、孕妇、老年人等,在选择食品时可以更加谨慎。

●保持均衡饮食

保持均衡的饮食结构,摄入多样化的食物,减少对单一食品的依赖,这样可以降低食品添加剂的摄入量。

疑问六

脱氢乙酸钠还安全吗？

范志红解释说,随着科学发展、研究深入,食物成分的新生理作用会被发现。有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。但不能因此证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,只是会让人们对于该物质有更严格的限量。另外,与动物实验相比,人们日常吃进去的量,还不足实验中发现的有害量十分之一,不用担心其危害性。

疑问七

现存含有脱氢乙酸钠的面包还能吃吗？

范志红表示,脱氢乙酸钠在体内能够被代谢掉,所以其安全性比较高。相关实验数据证明,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分;其次,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。如果没有大量食用添加该物质的食品,无需担心健康风险。如果实在不放心,购买相关食品时,可以看一下配料表是否有脱氢乙酸钠。

疑问八

新标准为何不是公布即实施？

新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)将于2025年2月8日正式实施,为何不是发布即实施?范志红向新京报记者解释,政策的出台需要全面评估,行业影响巨大,需要与业界进行沟通,企业需要时间去过渡。此次禁止脱氢乙酸钠在多种食品中使用,相关企业需要调整配方,再次确认保质期,调整生产流程、配料表

和营养成分表、重新印刷包装等,需时间去过渡。所以各个国家和地区在改变食品添加剂相关法规之时,通常会给出半年到两年的宽容期,让食品企业有调整的时间。云无心也指出,一项新规设有缓冲期,是因为骤然禁止会导致行业生产混乱,造成的社会损失比“它带来的风险造成的社会损失”更大。当然,如果是突发“极大风险”的情况,那就需要“马上禁用”。

疑问九

脱氢乙酸钠有哪些替代品？

面包、糕点等禁止使用脱氢乙酸钠作为防腐剂之后,替代品有哪些?范志红表示,可以用来做防腐剂的食品添加剂非常多,目前在面包、糕点中使用比较普遍的是丙酸及其钠盐、钙盐,其水溶性好,对光和热稳定,易为人体吸收,并参与人体的正常代谢过程,无危害作用。丙酸及盐类有良好的防

霉作用,如对毛霉抑制有效,对细菌抑制作用较小,对酵母无抑制作用,故常用于面包、糕点和乳酪中。另外,山梨酸及其钾盐也是可以在面包、糕点中使用的防腐剂,在人体内能参与正常的代谢,不会蓄积,展现出极高的安全性。但这一防腐剂可能会影响食品保质期,进而缩短货架期,增加成本。

