

螺蛳粉添加“增臭剂”引争议

添加配料标注和添加成分标准需加强监管

本报记者 卢岳 卢若琳

螺蛳粉是广西壮族自治区的特色小吃之一,具有辣、爽、鲜、酸、烫的独特风味。这种风味小吃历史悠久,不仅在柳州当地深受欢迎,而且在全国范围内也逐渐赢得了广泛的喜爱,但是近期螺蛳粉却因为添加了增臭剂被推上“风口浪尖”,引发了广大“嗦粉者”的热议。

螺蛳粉增臭剂曝光 引发消费者担忧

近日,一起螺蛳粉中添加“增臭剂”的事件成为了公众关注的焦点。据悉,该事件起源于成都市场监管局的一次例行检查,一家评分4.7分、月销四五千的外卖螺蛳粉店被发现使用了一种名为“螺蛳粉加臭剂”的添加剂。这种加臭剂被用作增加螺蛳粉汤底的酸香味,但并未在产品配料表中明确标注。目前,该涉事店铺被暂停营业,线上外卖店也暂时关闭,等待进一步整改。

这场“增臭”风波引发了许多消费者的担忧和质疑,这种添加剂是否安全,是否会影响到螺蛳粉的传统风味?一些网友直接在网络平台发文表示:“再不吃螺蛳粉了”“没想到喜欢的螺蛳粉也会‘塌房’”“果然任何食物离开本地之后都吃不到原来的味道了”

同时,记者在电商平台搜索发现,有不少商家在线上出售这种“螺蛳粉加臭剂”,这些商家宣称自己的产品“每碗成本低至0.1元”“柳州螺蛳粉专用”“又香又臭”。两斤罐装的加臭剂售价24.8元,目前显示已售出5000+。

在该店铺的评论中记者也看到一些螺蛳粉的经营商表示自己家开店售卖的螺蛳粉也是加了“增臭剂”的,这样的螺蛳粉汤底更加酸香,可以吸引更多的顾客来品尝。

现代食品工业中,添加剂的使用已经成为了一种常态,它们被用来增强食品的口感、色泽和保存期限。然而,当添加剂的使用超出了规定的范围,或者没有被明确标注在食品配料表中时,就会引发消费者的疑虑和恐慌。



对于“螺蛳粉加臭剂”这种添加剂,虽然商家宣称其能增加螺蛳粉的酸香味,提升食品的口感,但若未在产品配料表中明确标注,就会让消费者感到被欺骗。更何况,对于这种添加剂的安全性和对螺蛳粉传统风味的影响,消费者有权知道真相。

此外,电商平台上出售的这种“螺蛳粉加臭剂”的低成本和高销量也让人深思。在追求利润的同时,商家是否应该更注重产品的质量和消费者的健康?而广大消费者是否应该更加警惕,对食品的成分和来源进行更深入的了解?

品牌与协会回应:强调合规与安全

随着事件的发酵,多家知名螺蛳粉品牌迅速回应,强调他们的产品中并未添加增臭剂,且所有成分均符合国家食品安全标准。“好欢螺”的电商平台客服表示自家产品没有添加任何增臭剂,产品味道主要来源于酸笋发酵后的味道。“臭宝”螺蛳粉的客服也表示从未添加增臭剂,产品都是严格遵守食品安全标准来的。

柳州螺蛳粉协会秘书长回应表示,增臭剂主要使用腌制的酸笋、海鲜酱以

及香辛料调配加工生产的,符合固态或半固态调味料生产标准,柳州本地获取酸笋原料容易,几乎未使用增臭剂,外地个体户可能对螺蛳粉理解不透彻,因此使用螺蛳粉增添风味。

行业发展迅猛 食品安全监管亟待加强

企查查数据显示,国内现存螺蛳粉相关企业3.32万家。近十年,其注册量呈整体增长态势。2023年注册量达1.32万家,同比增长60.94%,首次突破万家,达近十年注册峰值。从区域来看,两广地区现存螺蛳粉相关企业较多,其中,广西壮族自治区现存8221家,位居第一。广东现存7569家,位居第二。湖南以2000家,位居第三。此后是河南、贵州、山东等地。

可以看到螺蛳粉受到广大消费者的喜爱,螺蛳粉行业的发展也蒸蒸日上。然而,在行业迅猛发展的同时,食品安全问题也不容忽视。增臭剂事件的曝光,让消费者对于螺蛳粉的食品安全产生了疑虑,也对整个行业的信誉造成了影响。

针对这一问题,业内专家纷纷呼吁加强食品安全监管。中国企业资本联盟副理事长柏文喜表示:“目前针对螺蛳粉等食品中的增臭剂,我国食品安全法明确规定了对食品添加剂的监管措施。具体的监管措施包括对食品添加剂的生产、销售、使用进行全程监管,并定期进行抽检和检测,以确保食品添加剂的质量和安全性。同时,监管机构也会对违反食品添加剂使用规定的企业进行处罚,以保障消费者的权益。”

食品安全无小事。螺蛳粉行业的蓬勃发展为消费者带来了更多美味选择,但食品安全始终是行业发展的基石。只有加强监管,确保食品安全,才能让消费者吃得安心、放心,推动螺蛳粉行业持续健康发展。

“增臭剂”事件虽然给螺蛳粉行业带来了一定的冲击,但也为该行业提供了一个反思和改进的契机。业内人士也提到:“在未来的发展中,螺蛳粉企业需要更加注重产品的品质和风味保持,同时也要关注消费者的需求和反馈,以实现可持续发展。”

面,汾酒的足迹遍布五大洲的多个国家,不仅参与了进博会这样的大型活动,还在法国、英国、加拿大、格鲁吉亚、瑞典、泰国、奥地利、新西兰等国家举办了多场小型活动。渠道方面,汾酒已经在60多个国家和地区,发展了50多家海外经销商,设立了9000多家终端门店、180多家国外免税店和中国离境免税店。这些成果,有赖于汾酒确立的“1+4”国际化战略体系。

复旦大学教授、联合国教科文组织活态遗产与社区发展教席首席专家杜晓帆表示,目前跨文化、标准、法律是摆在国际化之路上的重重障碍,需要以文化为切口“走出去”,传播“中国白酒文化共同体”承载的历史内涵与文化价值,让世界对白酒产生更多的价值认同。这个观点,也得到原文化部副部长周和平认同。他认为,酒文化是中华文化的重要组成部分,也是中国白酒走向国际的重要历史文化资源;白酒企业要通过申请世界非物质文化遗产,加快白酒文化遗产的“双创”进度等方式,以文化国际化让世界更了解中国酒。

2014年,“一带一路”倡议掀起国际化高潮。这一年,汾酒也确立了“国际汾”的战略定位,开始深入推进国际化。产品方面,汾酒在2015年率先制定实施了与国际标准接轨的汾酒食品安全内控标准,为出海打下基础,同时也开启了“中国白酒标准国际化元年”。活动方

高端酒亮相南非 汾酒推进国际化

把气场拉满;白瓷配青花的酒瓶,流露出传统的中华风雅;经典的清香白酒酿造工艺,呈现出清香典雅、绵甜甘冽的特征,在舌尖回味无穷。

当地华人消费者在活动中表示,汾酒青花30复兴版的瓶身高雅脱俗,让人眼前一亮。也有外国友人称赞汾酒青花30复兴版的口感,“自己第一次喝到这么高度数的酒,觉得清香很特别,以后会更加关注。”

市场的欢迎,让当地的经销商在4天的活动中,取得了不错的销量。对于汾酒而言,这场活动是出海的又一次重要尝试,也是应对国内白酒市场的顺势而为。从国内情况看,存量竞争加剧和国际蒸馏酒消费逐步普及,不断挤压着白酒企业的市场。另一方面,全球烈酒市场的蓬勃发展,是中国白酒的新机遇。

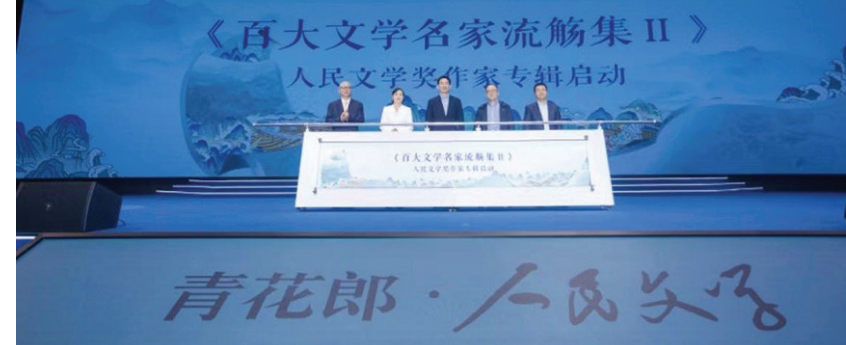
近年来,汾酒出海动作频频。去年结束的“2023丝绸之路万里行·共赢之路”

程守望后,如今迎来了从容欢叙、共享丰盛的花开时节,好作品就是历经生、长、养、藏,必将传世流芳。

每年一度的评奖、颁奖,将文坛泰斗、中坚力量、青年新锐和广大文学工作者团结在一起,展示着当代文坛的绝代风华。颁奖典礼现场,获奖作家齐聚郎酒庄,畅谈创作心路历程,也讲述着自己与“青花君子”之间的深厚友谊。

此次评选中,余一明的《十竹斋密码》获2023年度青花郎·人民文学奖长篇小说奖,在作品中,余一鸣将明清初著名出版家胡正言的高雅神韵作为文化底色,在复原、解码古代雕版印刷的高超工艺中,传递出中华文脉高雅的审美情操。在郎酒庄,余一鸣讲述道,雕版工艺和郎酒酿造技艺一样,背后都是文化的传承,文化的传承也

2023 青花郎·人民文学奖在郎酒庄园揭晓



许不是很明显、外露的,但在某些时刻会让人忽然觉悟。酒文化,雕版文化都是民族文化的代表,所以用当代的文化觉悟观照这一古代文化瑰宝,描

写着这些工匠刻苦的精神、顽强的意志、创新的思想。

诚如所言,此前中国作家协会副主席阿来就曾慨叹,在互联网时代,有

支持奶粉「新国标」规范化促进行业发展

近年来,中国的奶粉行业取得了长足的发展。随着国民收入的增加和居民消费观念的提升,家庭对婴幼儿营养和健康的关注程度增加,婴幼儿奶粉的需求量也逐渐增加。然而,在奶粉市场中也存在一些问题,例如假冒伪劣产品、营养成分不明确等。为了解决这些问题并提高婴幼儿奶粉的质量和安全性,“新国标”的发布对行业来说具有重要意义。

2021年3月18日,国家卫生健康委网站发布50项食品安全国家标准,其中的《食品安全国家标准婴儿配方食品》(GB 10765-2021)、《食品安全国家标准较大婴儿配方食品》(GB 10766-2021)和《食品安全国家标准幼儿配方食品》(GB 10767-2021)三大标准,被称为“史上最严”的奶粉新国标。

随着“新国标”的实施,专家们普遍认为这将使得奶粉行业朝着更加规范化的方向发展,并提供更好的保障。一方面,“新国标”对奶粉的营养成分和生产工艺进行了更为严格的规定,确保奶粉产品的质量和安全性得到提升。另一方面,“新国标”的实施也将对奶粉企业提出更高的要求,鼓励他们加强研发和生产环节的创新,以适应市场需求和满足消费者的期待。

业内人士对“史上最严”的奶粉三大新标准持积极认可态度,并认为这一“新国标”对婴幼儿食品安全和行业发展带来了重要影响。

“新国标”的发布标志着婴幼儿配方食品行业迈向了新的阶段。与之前的标准相比,“新国标”在营养规定上更为严格。它对较大婴儿和幼儿配方食品的蛋白质、碳水化合物以及乳糖含量等方面进行了调整和限制,以更好地满足婴幼儿的营养需求,避免了过度营养的风险。

“新国标”针对不同阶段的婴幼儿奶粉制定了不同的要求,从1段奶粉到3段奶粉的配方,都经历了一系列的调整。首先,针对1段奶粉,新国标禁止添加果糖和蔗糖,而必须添加胆碱。这一举措在一定程度上保障了婴儿脑发育和认知功能的健康发展。对于2段奶粉,除了禁止添加果糖和蔗糖外,新国标还规定必须添加胆碱、锰和硒。这些营养素在婴幼儿的生长和发育中起到重要的作用,对婴幼儿的免疫功能和骨骼健康至关重要。

在3段奶粉中,亚油酸与α-亚麻酸的比例需在5:1-15:1区间,以满足婴幼儿对必需脂肪酸的需求。此外,维生素D的含量也提高到了更合理的范围,确保婴幼儿骨骼发育和免疫系统的正常功能。新国标的变化对婴幼儿奶粉行业是一次积极的革新。通过遵守新国标的要求,婴幼儿奶粉企业将更加注重产品品质和健康价值的提升,为婴幼儿的成长提供更好的保障。同时,家长们也应当更加关注产品标准的变化,选择符合新国标要求的奶粉,为宝宝的健康成长提供最佳的营养保障。

“新国标”提高了奶粉市场的规范化水平,消除了市场上低质量产品的存在。根据“新国标”的要求,奶粉企业必须遵守更为严格的质量标准和安全要求,以确保产品的质量和安全性。这些要求涉及从原材料采购到生产工艺的每个环节,并促使企业加强质量控制和流程管理。这种规范化的过程有助于提高整个奶粉行业的声誉和信任度。

其次,“新国标”对奶粉企业提出了更严格的要求,鼓励企业加强产品研发和生产工艺的创新。以前,企业往往通过降低价格或采取激烈的促销手段来吸引消费者,以获取更大份额。可是,新国标的要求对产品的质量和安全性提出了更高的标准,这迫使企业不得不把更多的注意力集中在提升产品的品质上。为了满足“新国标”对营养成分、营养素比例和添加剂使用的要求,奶粉企业需要进行更深入的研究和技术创新。这将推动企业不断改进配方,提高产品的营养价值和安全性。新国标的实施推动了行业向更高质量的方向发展。

然而,在努力达到新国标要求的过程中,一些企业可能面临挑战,比如:因为DHA含量的提高导致奶粉有腥味的问题。闫美丽指出婴幼儿奶粉“新国标”对DHA含量提出了更高的要求,这对奶粉企业的生产和工艺把控是一个考验。DHA是一种重要的omega-3脂肪酸,对婴幼儿的早期发育和智力发展具有重要作用。旧国标中,对DHA的添加量没有设定下限,所以添一点也可以,新国标设置了下限,每100g中含15毫克,企业必须达到这个量才可以。“新国标”对婴幼儿奶粉中DHA的含量要求比原标准提高了,因此奶粉企业需要在生产过程中确保产品中DHA的准确添加和恒定含量。DHA是一种不饱和脂肪酸,具有一定的氧化稳定性,但长时间暴露在空气中或受到高温处理可能导致其氧化。这可能导致奶粉产品产生腥味或其他不良口感。为了解决这个问题,企业需要从工艺和研发的角度进一步提高品质。

(黄瑞霖)

□ 本报记者 丁新伟

共享“大家的郎酒”,共赏“人民的文学”。4月13日,2023年度青花郎·人民文学奖颁奖典礼在赤水河左岸郎酒庄园举办,一众文学名家齐聚,共同见证当代当代文学的高光时刻,启动《百大文学名家流觞集II》人民文学奖作家专辑。

创刊于1949年的《人民文学》被誉为“文学国刊”,青花郎·人民文学奖更是业内重要的综合性文学奖奖项,也是广大读者共同参与评选的文学盛会。据中国作协党组成员、书记处书记、《人民文学》杂志社社长施战军介绍,在2023年度评选中,杂志社通过《与辉同行》直播间寻找到了近10万订阅《人民文学》的亲友群,吸收众多读者意见,结合权威专家精湛的专业点评,评选出了一年来杂志上发表精品力作。

颁奖典礼上,施战军表示,青花郎·人民文学奖产生于疫情期间,在远

文学家流觞集II》人民文学奖作家专辑,将出自名家之手的经典作品集集结成册,又将青花郎与《人民文学》的情谊推至又一高峰。

一直以来,郎酒坚持在有价值的地方创造价值,和有价值的人一起创造价值。活动现场,郎酒集团党委书记李明政表示,《人民文学》是国内最负盛名、最具影响、国家殿堂级的文学阵地,和《人民文学》的合作体现了郎酒的价值选择,《人民文学》对于郎酒品牌是价值赋能、文化赋能。

多年来,郎酒扎根深山,以世界级酒庄为媒,以酒为引,与文学成知己,与作家做朋友,从携手莫言、阿来、苏童、舒婷等一众当代文坛巨匠作家,曲水流觞、借酒抒怀,到与中国两大殿堂级文学奖项——茅盾文学奖、鲁迅文学奖战略合作,再到青花郎·人民文学奖不断攀登新高峰、硕果累累,青花郎的文学大家“朋友圈”正不断升级扩容,不断将诗意与美好酿进酒里,为消费者美好生活赋能。

诗酒交融,得遇知音。此次颁奖典礼上,文坛大家们共同启动《百大文