

中国有17种转基因生物在售

怎么知道哪些是转基因食品,一看标识就明白 五花八门的转基因食品传言,听听专家说真相

有的人相信转基因食品安全可靠,有的人不论相关机构怎么证明都不愿吃转基因食品。选或不选,是每个人的自主权。

不过,面对身边琳琅满目的食品,许多关心健康的消费者发愁,怎么知道是不是转基因?生活中有无可能完全避免转基因?那些在网上流传甚广的鉴别转基因食品的方法正确吗?记者就此采访了相关专家。

琳琅满目的食品, 哪些是转基因食品?

——主要看标识,与美国自愿标识、欧盟定量标识相比,我国实施按目录、定性、强制标识制度

走进北京市朝阳区路上的一家小型超市,记者在粮油区看到了多种品牌、种类和包装的食用油。调和油、葵花仁油、金胚玉米油、油菜籽油、一级大豆油、压榨花生油……眼花缭乱之际,一名导购大姐走过来推荐某品牌的花生油。“这种油不含转基因,卖得特别好,就是价格稍微贵点儿。”

仔细一看,花生油的瓶身上醒目地写着“纯物理压榨”、“非转基因”两行字,拿起同品牌的食用调和油,在产品名称、配料表、保质期等产品说明的最末一行注有:“本产品所含大豆油的加工原料为转基因大豆。”再观察其他品种,记者发现凡是加工原料来源于转基因大豆的大豆油或调和油,都在产品说明中予以标注。

中国农科院生物技术研究所研究员黄大昉介绍说,截至目前,我国共批准发放7种转基因作物安全证书,分别是耐储存番茄、抗虫棉花、改变花色矮牵牛、抗病辣椒、抗病番木瓜、转植酸酶玉米和抗虫水稻。但实现大规模商业化生产的只有抗虫棉花和抗病番木瓜,抗病辣椒和耐储存番茄在生产上没被消费者接受,故未实现商业化种植,而抗虫水稻和转植酸酶玉米没完成后续的品种审定,未进行商业化种植。

此外,进口用作加工原料的转基因作物有大豆、玉米、棉花、油菜和甜菜5种,其中转基因大豆数量最多。2012年,我国进口大豆数量达到5838万吨,大多为转基因大豆。这些大豆主要进入榨油厂作为食用油的加工原料。

“为满足消费者的知情权和选择权,我国实施与国外相比较为严格的按目录、定性、强制标识制度。”中国农业大学教授告诉记者,列入转基因标识目录并在市场上销售的5大类17种

转基因生物在我国都需要标识,目前市场上的转基因食品如大豆油、油菜籽油及含有转基因成分的调和油均已标识,消费者只需在购买时认真查询即可鉴别。

其他国家转基因的标识问题如何规定呢?

黄昆仑介绍说,美国是转基因食品生产和应用的大国,市场上以转基因大豆、玉米、油菜、番茄和番木瓜等植物为来源的转基因食品超过3000个种类和品牌,但美国对转基因产品实行自愿标识制度。“在美国,食品标注或不标注‘转基因’由食品公司自愿决定,但标识必须真实,不能对消费者产生误导。”

欧盟则实施定量标识制度,即规定食品中某一成分的转基因含量达到该成分的0.9%时须标识,在此阈值之下的可不标识。

转基因食品传言,多少是真的?

——土豆削皮都会变黑,一些果蔬品种天生耐储藏,进口转基因大豆不适合做豆腐

关于转基因食品,流传着很多说法,如“欧盟、日本都不吃转基因食品”、“我国土豆削皮切丝后不变黑,都是转基因的”,“我国大量进口转基因大豆,豆腐、豆浆也都是转基因做的”等,这些传言是真的吗?专家对此一一作了解答。

——“欧盟、日本都不吃转基因食品”

真相是:欧盟1998年,批准了转基因玉米在欧洲种植和上市,获得授权的转基因玉米就有23种、油菜3种、土豆1种、大豆3种、甜菜1种。除了极少数是作饲料或工业用途,绝大部分都是用于食品。2010年共有10种转基因作物拿到了许可(欧盟网站);2012年,西班牙、葡萄牙、捷克、斯洛伐克、罗马尼亚5个国家批准种植转基因作物(ISAAA)。日本连续多年都是全球最大的玉米进口国、第三大大豆进口国,2010年日本进口了1434.3

万吨美

玉米、234.7万吨美国大豆,其中大部分是转基因品种。

——“我国土豆削皮切丝后不变黑,都是转基因的”

真相是:我国没有种植转基因土豆,全球也没有任何国家批准转抗多酚氧化酶基因土豆的商业化种植。土豆切丝或削皮后是否变黑(褐变)与品种以及环境条件等都有很大关系。变黑的快慢和程度主要决定于酚类物质的含量、多酚氧化酶的活性,以及是否经过低温冷藏等有关。

——“我国大量进口转基因大豆,豆腐、豆浆也都是转基因做的”

真相是:进口转基因大豆脂肪含量高而蛋白质含量较低,适合榨油而不适合做豆腐,市售豆制品多为国产非转基因大豆制作,无需忧虑。

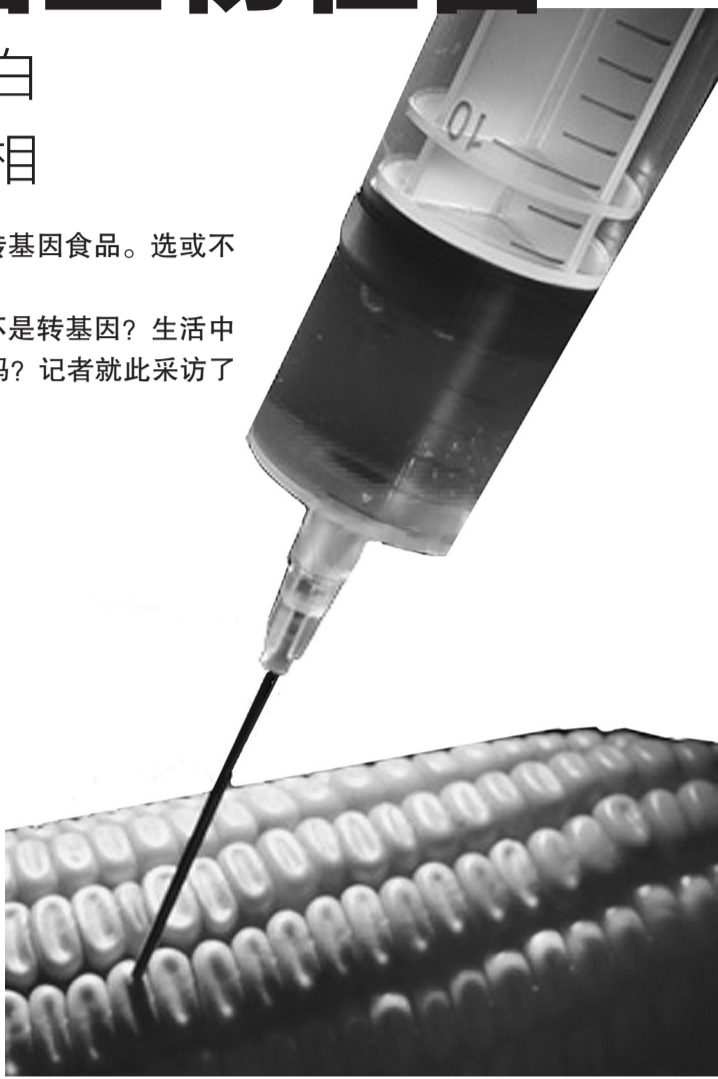
——“水果蔬菜不容易坏就是转基因产品”

真相是:品种之间的储藏性差距很大,有些果蔬品种天生耐储藏,比如说国光苹果皮厚,不放进冷库也能储藏两三个月,而且皮厚、蜡质层厚,也相对不容易受到霉菌的攻击。此外,蔬菜水果都有自己的保存条件,只要按条件储藏,就能保存很久,比如说完整的西瓜能存放半个月以上,完整的洋葱、胡萝卜在家里放一周也没问题。

——“有机食品不含转基因”

真相是:有机食品要求严格按照有机生产规程,不使用任何化学合成的农药、肥料、化学防腐剂等合成物质,不使用基因工程生物及其产物。也就是说,通过正规机构认证的有机食品的确不含转基因成分。

但有机食品产量不高,价格较高,不可能大量普及。



生活中有无可能完全避免转基因?

——保证食物多样性和营养均衡,拥有健康的生活方式是维护健康的关键

我们在日常生活中能否避免转基因食品呢?

黄昆仑表示,是否选择转基因食品是公众的自由。我国规定凡是原料采用进口的或者我国批准种植的转基因农产品及其直接加工品的食品都是转基因食品。对于转基因食品,其安全性是通过安全评价得出的,即通过安全评价,获得安全证书的转基因产品是安全的,可以放心食用。

有的人表示疑惑:“我在家做饭用花生油,但是不是出去吃饭还有可能吃到大豆油炒的菜呢?”

“消费者不必为此太过担心,转基因大豆中的转基因成分是抗虫蛋白和核酸,但大豆油的主要成分是脂肪而非蛋白质,几乎测不出所谓‘外来基因’的产物。消费者接触到的用大豆油加工出的食品,转基因成分更是微乎其微。在欧洲,转基因成分在0.9%以下的都无需标识,不认为其是转基因食品。”黄昆仑说。

要做到饮食的营养和安全,黄昆仑建议关键是保证食物多样性,做到营养均衡。“营养均衡是机体正常的保障。日常饮食中

要多吃水果蔬菜及粗粮,肉奶适量,均衡饮食,不能长期选择某种有偏好的食品,也不能迷信任何单一的食物会有神奇功效。”

国家食品安全风险评估中心研究员徐海斌表示,食品安全都是相对的,没有绝对安全的食品。比如对大多数人来说营养丰富的鸡蛋和牛奶,对于少数过敏体质的人来说就是导致过敏的罪魁祸首。联合国粮农组织就把牛奶、鸡蛋、鱼、甲壳类(虾、蟹、龙虾)、花生、大豆、核果类(杏、板栗、腰果等)及小麦8类食物列为常见过敏食物。

中国农业大学食品学院副教授范志红表示,对于多数只关心健康的消费者来说,远离转基因农产品并不是获得健康的关键所在。只吃非转基因食品,并不意味着自己的饮食健康质量能够有效提高。希望公众更多关注膳食的营养平衡,而非只是纠结于一种食品是不是转基因食品。比如说,炸薯片不利于健康,无论它是用转基因马铃薯做的,还是用非转基因马铃薯做的,都一样不健康。“如果我们经常吃油炸熏烤食品,吃甜食喝甜饮料,就算全部是非转基因,也不可能常保健康。”

“健康的生活方式最重要。”范志红说,“不做起码的运动健身、烟酒无度、生活不规律、经常处于压抑或焦虑之中……这些才是最伤害健康的事情!吃的食物中有没有转基因的食材,是进口的还是国产的,对于促进健康而言,实在不是什么关键问题。”(据大河报)

相关链接

转基因食品技术在物种基因组中嵌入了(非同种)特定的外源基因的食品,包括转基因植物食品、转基因动物食品和转基因微生物食品。转基因作为一种新兴的生物技术手段,它的成熟和不确定性,必然使得转基因食品的安全性成为人们关注的焦点。

从世界上最早的转基因作物(烟草)于1983年诞生,到美国孟山都公司研制的延熟保鲜转基因西红柿1994年在美国批准上市,转基因食品的研发迅猛发展,产品品种及产量也成倍增长,有关转基因食品的问题日渐凸显。

