

现在2400多种食品添加剂有一半都检测不了

很多曾经被认为对人体无害的物质,最终都被证明是危险的

天然,是安全食品的唯一出路

7日上午,首届全国挂面产业发展论坛在郑州召开,全国160名挂面行业大鳄云集大河锦江。一加一天然面粉有限公司董事长王刚,受邀做了40分钟主题为《一加一品牌成长给挂面行业的启示》的演讲。不为人知的是,台下一个不起眼的角落里,坐着不久前刚刚离职的某面企研发总监史进(化名)。他自称与王刚持有相同价值观,区别是,“台上的人是在兼济天下,而自己只能独善其身”。

“只要1%的人做出忠诚的选择——不同于主流社会的选择——那就会兴起改变世界的运动。”《小趋势》作者马克佩恩通过大量数据分析得出的结论,7日中午,被史进直接抛给了记者。他认为,一加一天然面粉最终会走得很远,王刚对“天然”的选择,必然会“改变”世界。

技术骨干辞职源于添加剂滥用

41岁的史进是国内某面粉企业的研发总监。前不久,随着“三年内不得在同行业供职”承诺书的签署,他折腾了一个月的离职事件最终尘埃落定。

3天后,史进在朋友圈里发信称:“合法的就是安全的?事实上,很多曾被认为对人体无害而被广泛使用的物质,最终都被证明是危险的。”

这位技术骨干离职竟与面粉添加剂的滥用有关。

4月22日下午3点,记者在郑州惠济区初见史进,他刚送走上小学的女儿,正往酸奶机里加菌种。豆浆机、酸奶机、面包机、蛋糕机、烘焙炉……史进家的厨房俨然一个“加工厂”。

“我有个朋友是地产老总,女儿7岁来了月经,他哀

嚎挣那么多钱有什么用?”史进说,“昨天看见一个7个月大的婴儿在吃方便面,你知道那里面有多少添加剂吗?对方大人说,已经煮烂捣碎,那玩意能煮烂捣碎吗?我心里很难受……”

史进表示,年内在家给妻子女儿做饭,不考虑求职。1年后,他将应邀为一家生物科技有限公司赴广西深山做各类

乳酸菌种的功能性实验。

史进是商丘人,9年前来到郑州,兄弟姐妹3人。史进妻子是他大学同学,4年前史进才把老婆孩子接到身边。

对于添加剂,史进早年推崇而今惶恐。他不认为添加剂本身有问题,只对滥用深恶痛绝:“刀用于切菜是工具,用于杀人就是凶器。”他自称无力改变大局只能选择“整肃”自我。

怕8岁女儿在添加剂中“沦陷”

史进的家很整洁,厨房门口地面铺着一条擦地毛巾。记者注意到,居室不大,用于放置书本和电脑的两个桌子占去了大半。

“每天接送女儿8趟,怕一眼看不住,她去偷买小食品。现在小孩食品种类太丰富,越是色彩鲜艳、味道诱人对孩子越有诱惑力,里面全是各种添加剂。”史进忧心忡忡,“小孩子正在生长发育,代谢器官还不成熟,对添加剂的耐受性比成年人要差很多,

长期吃这类小食品,后果不敢想……”

据记者随后探访证实,上学前、放学时,不少学校附近的小摊、小店挤满小孩,油炸制品、膨化食品、糖果、小糕点等5毛钱食品随处可见。

国内一家青少年儿童环保教育机构曾在北京、上海、西安等9个城市对两万多名儿童进行调查。结果发现,3/5的孩子每天食用含添加剂零食3次以上,一半以上孩子每天喝饮料1—3瓶。夏天,食用冰激凌

的孩子更是高达97%。

史进眼下只盯孩子,他以儿童面条为例称,儿童面条本身不允许加入任何添加剂,里面除了面粉外,只能是各种维生素和矿物质,连盐和食用酒精都不能出现。“但问题是,现在市场上谁家面粉安全,没有安全面粉何来安全儿童面条?泡菜里有着色剂、果冻里有防腐剂、一支雪糕含16种添加剂、一袋方便面含14种添加剂,几乎所有食品中都含有添加剂,20年后,我们将没有健

康的下一代。”

2007年,英国南安普顿大学的一项研究发现,食用人工色素会影响儿童智力发育。研究称6种人工合成色素的毒性“堪比含铅汽油”,这6种合成色素分别是:日落黄、柠檬黄、淡红色素、丽春红、喹啉黄及诱惑红。

在史进眼里,国家虽有专门的法律法规,但评价体系和监管力度都过于薄弱,只能依靠舆论来发现问题。

40岁得癌症,20年前就已埋下病根

事实上,舆论“发现”也只是冰山一角。

刚刚过去的一个月令史进心潮难平。“不少添加剂的使用都合法,但一种食品同时富含多种添加剂,其中的有害物质一定会在体内产生积累效应。”他说,尤其各种添加剂叠加使用的标准目前还是空白。

我国食品安全与环保专家董金狮先生受访时表示,添加剂的毒性试验,只是单个物质在动物身体里的实验,不会做几种物质相互作用的危害试验。他说,现有2400多种添加剂,实际上有一半都检测不了。

上周五,记者走访我国著名器官移植专家、郑州人民医院副院长陈国勇先生被告知:肝、肾是人体的“环保中心”,添

加的化学物质如果过量,肝与肾无法负荷时,身体便会产生病变。“人到40岁出现的肝肿瘤和肾病等,多是在20多岁时就已经埋下的病根。”

一位来自质量监督部门的工作人员告诉记者,添加剂本身没有大的安全问题,危险来自“超量”、“超范围使用”、“滥用非食品添加剂”。

他说,这三类危害多是未

经国家批准或明令禁用的添加剂品种,一旦添入不可避免便会导致食品安全事故。“如前几年的硼砂、吊白块、荧光粉、二氧化硫等。”

北京大学公共卫生学院食品和营养卫生学系副教授柴巍中建议,一次别吃多种加工食品,叠加摄入的危险不仅在于过量,还有添加剂相互作用产生的危险。

安全食品的出路只有4个字:回归天然

“毒食物”真那么多?我们怎么安全吃?就在人们喋喋不休讨论添加剂是“敌”是“友”时,

一加一天然面粉已走出很远。

7日,在首届全国挂面产业发展论坛上,中国粮油学会会长首席专家王瑞元、中国粮油学会秘书长胡承森以及来自业界和学界的多位专家达成共识,认为安全食品的出路只有4个字:回归天然。

有“倡禁元老”美誉的王瑞元说:馒头、饺子和挂面作为中国传统主食的“三宝”,采用天然原料一定可以做得更好。

河南工业大

学博士生导师陆启玉教授说,人们对工业化生产的食品风味需求正趋于理性,更注重原料的天然味性。其实用高筋面粉都可以保持面条的筋道,我们反感利用各种添加剂把挂面变得像“橡皮筋”一样。

一加一董事长王刚应邀做了40分钟演讲,博得阵阵掌声。面对记者,王刚心怀坦荡:尽管我们不希望在食品安全方面出任何事故,但现实中,每一次安全事故恰恰能使一加一快速生长。“所有面粉0添加,绝无添加剂残留,目前,一加一是绝版。”他说,消费者感觉不到一加一背后做的

一切。以包装机为例,一加一用的是奶粉包装线,从挂袋到成箱,一律全自动,没有任何人为操作,生产线全是不锈钢。一加一天然面粉,每两个就有一个独立纸箱包装,不是为了美观,是为了面粉从出厂到上架整个过程杜绝一切污染。

对于添加剂,王刚一直明确反对。“想要面粉筋度高、口感好,色泽好,最直接的办法是使用更为优质、筋度更高的小麦。但,成本要高许多,我们就是要把一加一天然面粉做成‘老百姓的口粮’。”

据了解,高筋小麦每吨售价比普通小麦高出600元,而添加增筋剂,成本只有40—50元。(据大河报)

