

当前位置：首页 >> 自动化仪表 >>

“零添加”误导消费者？科学仪器判断食品安全

时间：2020-08-14 作者：专家委 点击：412

一直以来，健康安全的饮食都是大众追捧的方向，而不少商家抓住了这一点，以“原汁原味”“纯天然”“无添加”等作为卖点，来引导消费者选择他们的产品。而就在近期，国家市场监督管理总局就食品安全监管相关的问题，发布了《食品标识监督管理办法(征求意见稿)》，其中明确规定禁止使用“不添加”“零添加”等标识，以保障消费者利益。

或许有不少读者会感到疑惑，如若真的“零添加”，那不是食品更安全吗，为什么要禁止呢？事实上，当这个问题出现的时候，就说明消费者以及被此类卖家误导了。

如果你仔细去看目前市面上的“零添加”广告，会发现两类情况。一种是内容中所谓“零添加”涉及的物质，本身就不属于食品添加剂，是不允许在食品中使用的，像什么牛奶中零添加三聚氰胺、咸鸭蛋零添加苏丹红、肉零添加瘦肉精。不添加是本分，如果卖家添加了，那就出事了。

另一种是无关紧要的零添加，像是果汁标注个“额外零添加蔗糖”啊，或者加工食品写个“不添加味精”。这类零添加客观的来说并不会直接影响食品安全问题，更多的是设计到营养学上。并且需要一提的是，即便不添加蔗糖，如果是名副其实的纯果汁，本身也是有不少的糖分的。

那存在真正的零添加吗？这个问题其实很难回答，因为缺少一个标准，如果姑且将零添加的标准定义为不使用食品添加剂的话，那么是存在的。但是，即便如此，市面上绝大部分的食品都是使用了食品添加剂的，并且无论是否使用食品添加剂，都不能决定食品的安全问题。

事实上，没有使用食品添加剂的食品，可能存在霉变、腐败等问题，这样食品就不安全了；用了食品添加剂的则可能存在超标的问题，或者添加剂本身就会对人体的一些机能产生负担，这样也不能说它健康。食品是否安全本身就是一个需要从多个角度，不同指标去分析的话题。

而就食品安全判断来说，迷信“零添加”远不如想象可靠的科学仪器来的合理。事实上，作为有关部门进行市场抽检的有利工具，营养学相关机构分析营养素搭配的重要帮手，有各式各样的仪器设备可以回答食品安全的问题。像气相色谱、气质联用仪、荧光光度计、培养箱、显微镜等等，都是食品安全相关国标中常常提到的食安指标检测仪器。

不仅如此，随着芯片集成技术的不断发展，便携式仪器的出现也为保障居民食品安全提供了新的可能。各地陆续建立起来的快检区就是一个很好的例子。

所以说，在科学仪器与便民服务相得益彰的今天，规范食品广告，避免卖家误导消费者，并且提供真正有帮助的食安分析服务，是切切实实能为居民食品安全问题带去保障的一种措施。

参考资料来源：科技日报

(来源：专家委)

自动化仪表
分析仪器
医疗仪器
传感器
仪器材料
电子电工
试验设备
环境监测
光学仪器
控制系统

合作媒体



友情链接

中国仪器仪表学会 深圳市科协 广东省仪器仪表学会 深圳市仪器仪表与自动化行业协会 中国仪器仪表商情网 中国自动化网 激光制造网