

新闻热线 **96706** [ 欢迎提供新闻线索 ] 15906310630  
24 小时 热线 威海热线 15906300630  
线索一经采用 奖励50-1000元

# 反式脂肪酸“隐身”冰淇淋内?

## 生产公司:这种物质含量很少,对人体安全没影响

本报记者 侯书楠 实习生 张宁



▲乐天大杯比安科冰淇淋含有部分氢化植物油。

▼乐天公司提供的产品质量报告单上显示,反式酸含量仅0.04克。本报记者 侯书楠 摄

乐天(中国)有限公司  
产品质量报告单

品名	规格	生产日期	保质期	批号
乐天大杯比安科冰淇淋	141g	2011.06.12	12个月	11071100
乐天小杯比安科冰淇淋	70.5g	2011.06.12	12个月	11071100
乐天中杯比安科冰淇淋	105.75g	2011.06.12	12个月	11071100
乐天大杯比安科冰淇淋	141g	2011.06.12	12个月	11071100
乐天小杯比安科冰淇淋	70.5g	2011.06.12	12个月	11071100
乐天中杯比安科冰淇淋	105.75g	2011.06.12	12个月	11071100

今年5月,卫生部发布的食品安全新国标,对食品添加剂的用量和标识方法有了新规定,雪糕等食品开始标识添加剂和植物油等成分。近日有市民致电本报热线爆料,她买的冰淇淋里添加了“有害物质”反式脂肪酸,却未标明含量有多少,她担心吃后有害身体健康。

市民爆料:

### 冰淇淋含“有害物质”

市民陈女士致电本报热线称,她在某超市买了一杯乐天大杯比安科冰淇淋,无意中发现配料表上标有“部分氢化植物油”。“这不就是媒体曝光过的反式脂肪酸吗?可标签上并未注明氢化植物油的含量,吃完会不会对身体有害呢?”陈女士感到很疑惑。

按照陈女士的指示,记者在该超市里找到了这款

冰淇淋,生产日期标识为今年6月12日,配料表上注明含有部分氢化植物油以及13种食品添加剂。

据了解,为了让冰淇淋更可口和降低成本,很多厂家在产品中会添加“部分氢化植物油”。然而植物油在氢化过程中会产生反式脂肪酸,人体摄入反式脂肪酸会增加心血管疾病的风险,而且反式脂肪酸除了能给人提供能

量之外,没有营养价值反而对身体有害,应该尽量减少摄入。

记者走访发现,蒙牛、伊利、雀巢、和路雪等知名品牌的配料表上只笼统地注明“植物油”。然而植物油有很多种,许多消费者接受采访时表示很少认真辨别是否包含“部分氢化植物油”、“植物奶油”、“精炼植物油”、“固态植物油”等原料。

公司回应:

### 一个冰淇淋只含0.04克

乐天冷饮(山东)有限公司生产部部长刘先生解释:“氢化植物油并不等于反式脂肪酸。我们生产的这款冰淇淋使用的是氢化椰子油,含量是3%,这款冰淇淋净含量为141g,也就是说一杯冰淇淋里含有4.23g的氢化椰子油。”

随后,乐天公司向记者提供了今年6月7日的产品质量报告单,其冰淇淋

中使用的嘉里特种油脂(上海)有限公司生产的金鹂氢化椰子油,检测结果显示反式酸的含量≤1%。即大杯比安科冰淇淋生产原料中4.23g的氢化椰子油中含有0.04g左右的反式酸。

根据世界卫生组织联合国粮农组织(WHOFAO)在《膳食、营养与慢性疾病》(2003年版)中建议,为增进

心血管健康,反式脂肪酸应占每天总能量的1%以下。以每天摄取2000千卡热量的人为例,即每天摄取量应在2.2克以下。依据2010年11月9日卫生部新闻发布会公布的数据,我国居民的反式脂肪酸人均摄入量在0.6克左右,属于安全范畴。

“我们的冰淇淋生产符合国标,也达到了质量安全认证。”刘部长表示。

专家意见:

### 合理使用添加剂对人体无害

除了植物油之外,记者在走访过程中发现,雪糕配料表上食品添加剂的数量不在少数。不管是知名品牌,还是名不见经传的小品牌,其生产的雪糕都含有含食品添加剂,少则四五种,多则十多种。

和路雪旗下的可爱多非常巧克力口味冰淇淋,包装上标注了乳化剂、增稠

剂、食用香精、大豆磷脂等18种食品添加剂,包括日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红等11种色素。伊利“冰工厂”系列的冰片蜜桃雪糕也标注了羧甲基纤维素钠,卡拉胶、黄原胶、食用香精、柠檬酸等11种食品添加剂。

山东大学海洋学院教授、全国高等医学教育学会药学教育研究会理事张崇

禧表示,雪糕中的食品添加剂主要是起调味、着色、塑形和乳化作用,是改善雪糕口感的必要成分,只要按照国家标准,合理添加,不会对人体造成危害。

但张崇禧也提醒消费者:“一天不要吃过多的雪糕,这样会导致重复摄入不同的乳化剂,对肠胃、对健康都不好。”

●小提示

## 吃雪糕时该注意啥?

### ◎含糊其辞的配料表一般有问题

今年5月份卫生部发布的包括《食品添加剂使用标准》、《预包装食品标签通则》等4项食品安全国家标准。其中在《预包装食品标签通则》(GB 7718—2011)里,着重强调了食品添加剂在配料表中的标示方式,要求所有食品添加剂必须在

食品标签上明显标注。尽管该通则中明确规定了食品添加剂的标示方式,然而还是有不少厂家在标签上“钻空子”。记者在调查中发现,不少品牌雪糕的食品添加剂提到乳化剂和增稠剂时,既没标示具体名称,也没提到其采用的国际

编码。这明显不符合《预包装食品标签通则》里关于食品添加剂的标示规定。

张崇禧告诉记者:“只写笼统地乳化剂和增稠剂,而不写具体用的是什么配料,其中一定有猫腻。”他提醒消费者,购买此类标示不清的雪糕时要慎重选择。

### ◎冰箱里的雪糕最好在一周内吃完

市民应该如何选购高质量的雪糕呢?张崇禧建议,市民最好还是认准品牌,一般知名品牌的雪糕其生产工艺比较严格,产品质量也能得到保证。其次,消费者在挑选雪糕时也要注意看看配料表,对于标签上

原料写得含糊不清的产品最好不要购买。

冰箱里的雪糕最好在一周内吃完。很多市民习惯一到暑假就批发足量的雪糕,让孩子在家里随时都有雪糕吃。但张崇禧提醒市民,雪糕放在冰箱里

最好不要超过一周。因为家里的冰箱经常开开合合,不能够保证雪糕的冷藏条件,容易滋生细菌。对于已经化掉的冰淇淋,不要二次冷藏,因为冰淇淋融化后同样容易滋生细菌。

**立邦 诚招代理商**

**龙口 栖霞 乳山**

联系人: 田小姐  
联系电话: 0535-6275687  
15953511263  
廊坊立邦涂料有限公司