



根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。

为何对这种食品添加剂的使用进行调整?之前吃了添加脱氢乙酸钠的食品,是否有危害?怎样科学看待食品添加剂?记者采访食品安全专家予以解读。

“新国标”正式发布 面包糕点不再使用这种添加剂

1 为何调整使用脱氢乙酸钠? 尽量降低风险

专家告诉记者,脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。

那么,新国标为何对脱氢乙酸钠的使用范围和使用量作出调整?

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,对一种食品添加剂进行重新评估,一般有两种原因:一是在安全性上有新的证据发现,需要重新评估;二是食品消费结构发生变化,当一种食品的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格的限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,所以只是降低了最大限量。

专家表示,食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新科研发现以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波表示,修订脱氢乙酸钠的使用规定,是根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况调研作出的决策。

脱氢乙酸钠



2 食用后健康风险有多大? 摄入量决定安全性

脱氢乙酸钠已经在食品行业使用了较长时间。不少人关心:此前吃过这种食品防腐剂,会造成身体伤害的风险有多大?

食品安全专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。

范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”“大量”食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。这说明风险评估结果显示,合理使用脱氢乙酸钠依然是安全的。

阮光锋还介绍,美、日、韩等多国也仍允许在部分食品中使用脱氢乙酸钠,但各有不同规定。例如,美国允许用于切块或去皮南瓜和草莓,最大使用量不超过65毫克/千克;日本、韩国允许用于黄油、奶酪、人造黄油等食品中,最大使用量不超过0.5克/千克。

3 食品添加剂还能不能吃? 可以合理使用

出于对食品安全的考虑,还有部分消费者担心防腐剂等食品添加剂“添加”了风险。

对此,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国表示,食品添加剂的使用历史悠久,例如古代卤水点豆腐时使用的卤水,其主要成分氯化镁,便是一种添加剂。现代人的生活更是离不开食品添加剂。

孙宝国介绍,我国相关标准规定了23类2300多种食品添加剂,包括防腐剂、着色剂、膨松剂、甜味剂等,按照标准使用,不超过最大使用量和最高残留量,不会引发食品安全问题。过去发生的一些食品安全事件,往往源于违规使用“非法添加物”或滥用食品添加剂。

孙宝国表示,为保障公众健康和食品产业发展,我国对食品添加剂一直实行严格的准入和淘汰机制,开展持续、动态的跟踪评价,不断调整其使用范围和使用量,并对部分物质禁止使用,应当科学、理性看待标准的调整。

新华社北京2月8日电

食品安全