

央视主播：果冻老酸奶“内幕可怕”

网传老酸奶和果冻里有破皮鞋做的工业明胶，果冻企业否认，称果冻的法定添加剂中没有明胶

新京报讯 昨日，“破皮鞋做明胶加进果冻和酸奶”的相关微博在网上引发热议，上万网友转发评论。

最先发出微博的是央视主持人赵普，昨日中午，他发

微博称：“来自调查记者短信：不要再吃老酸奶（固态形态）和果冻了。尤其是孩子，内幕很可怕，不细说。”

媒体人“朱朱文强”也发微博称，“央视一哥们说，以后

别吃果冻和酸奶，问为啥，他比喻说，哪天你扔了双破皮鞋，转眼就进你们肚子了”。

“朱朱文强”还说：“这才是今年315晚会重头，可惜没播”。

微博发出后，有网友猜

测，微博指的是老酸奶和果冻中的增稠剂，有可能就是用皮革炼制的工业明胶。

昨晚，赵普和“朱朱文强”均已删除了有关微博。

果冻企业福建亲亲股份

有限公司回应称，果冻的增稠剂中并不含明胶，而是卡拉胶，消费者可以放心食用。乳企则表示，大企业绝不可能使用工业明胶，而食用明胶对身体是无害的。

专家也认为，不太可能存在大品牌企业使用工业明胶代替食用明胶的情况。食用明胶是国家允许使用的食品添加剂，消费者不用担心。

■ 企业回应

亲亲果冻 果冻法定添加剂中无明胶

福建亲亲股份有限公司品质管理部一名工程师昨日表示，亲亲所有的果冻产品里都没有明胶这种添加剂，消费者可以放心食用。“亲亲果冻所用的增稠剂主要是卡拉胶，还有魔芋胶和黄原胶，这些胶体溶解后提供的是膳食纤维。”

该名工程师还介绍，果冻的法定添加剂中，就没有明胶。果冻的特点是黏稠、脆，有爽滑的口感，而且透明度非常高，“如果果冻中添加明胶作为增稠剂，果冻

就会非常硬，并且透明度很差，根本达不到果冻的生产标准。”此外，果冻中要加入果汁、乳品和果肉，对稳定性要求很高，而明胶根本达不到这个标准。最重要的是，明胶的溶解性、流动性不适合果冻的加工工艺。

“作为生产果冻的知名企业，没有必要用明胶来代替果冻法定的添加剂。”该名工程师表示，虽然不太清楚明胶的成本，但是胶体增稠剂在果冻中的用量很少，成本也很低。

大型乳企 大企业绝不可能用工业明胶

对于微博猜测，有些老酸奶中也含有工业明胶，昨日一家大型乳企相关负责人表示，这种情况可能小企业会有，但大企业绝不可能。

“我们可以把制作老酸奶采购的原辅材料清单宣布出来，供大家了解，看看有没有曝光的这么混乱，也希望国家对此进行清理。”该负责人称，不希望个别企业的行为危及到整个行业。

另一家国有大型乳企相关负责人表示，目前国内生产老酸奶的几个品牌乳企，添加的明胶都是食用明胶。“外界对于添加剂过于

敏感了。现在乳制品行业的添加剂范围和分量已经有明确规定，乳制品企业会按照国家标准的要求，严格地控制添加剂的添加和使用，请消费者放心。”

该负责人介绍，添加剂的种类有很多，有些成本很高，如老酸奶里面用的一种添加剂叫果胶，是从水果皮里面提取的，可以增加膳食纤维、黏稠度，价格也很昂贵，所以“老酸奶”的生产企业不可能多加。而“明胶是不错的食品，它就是胶原蛋白，像这样的添加剂对人体是有益的。”

■ 专家说法

只要是食用明胶就不用担心

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授，食品科学博士范志红昨日表示，明胶是一种蛋白质，20年前的酸奶里就有，只要是食用明胶，就不用担心，“可以说，弹性的食品基本上都含有食用明胶”。不过，果冻里的凝胶剂是海藻中提取的卡拉胶，和动物皮什么关系都没有。

范志红从成本上分析认为，大品牌的酸奶和果冻生产商不可能使用工业明胶：“网上价格，每公斤食用明胶为25元，合每克2.5分钱。酸奶中明胶用量仅千分之一到千分之二，那么1公斤（10小杯）酸奶中明胶的成本不超过5分钱。知名品

牌没有必要为了节约这一点成本就使用工业明胶。”真正值得忧虑的是农村、小城镇，由于购买力较差，可能有大量的假冒伪劣食品被摆上货架，这就需要食品监管部门对这些薄弱地区重点监管和抽查。

乳业专家王丁棉则表示，工业明胶含有大量的铬、铅等重金属，“用在食品中就是毒药，和投毒没有区别。”

王丁棉也认为，不太可能存在大品牌企业使用工业明胶替代食用明胶，但是由于工业明胶和食用明胶在外观上没法辨认，也不排除企业中的采购员工会为了捞外快、出回扣，故意采购工业明胶以次充好。



2月17日，江苏南通一大型超市的酸奶促销专柜。昨日，央视主持人赵普发微博劝说不要再吃老酸奶和果冻。 郭新 摄

■ 小知识

食用明胶 胶原蛋白煮后的产物，从动物鲜皮、骨料内提胶，经过蒸发、干燥而混合形成成品。日常生活中的果冻、酸奶、冰淇淋、糖果类、火腿肠、酱牛肉等食品，都含有食用明胶。

工业明胶 一些小工厂把垃圾中大量的皮革下脚料，当做生产工业明胶的原料，明胶中含有大量的铬、铅等重金属。

■ 建议

少买肉冻 少吃软糖

食用明胶是安全的，但工业明胶和食用明胶在外观上没法辨认，如何避免风险，专家给出四点建议：

1. 最好买大品牌中的中高档产品，少买皮冻、肉冻、水晶肠、灌汤包等食品
2. 买酸奶不要追求浓稠或成冻
3. 少吃各种软糖、雪糕、冰淇淋等产品
4. 购买价格超过同类产品平均值的产品

■ 追问

工业明胶有无检测办法？

专家：可测有害重金属含量等，难度不小

记者昨天在卫生部《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》（第1—5批汇总）查询到，工业明胶也被列入其中，它可能被添加到冰淇淋、肉皮冻等食品中，但检测方法一栏里显示为“无”。那么，专业检测机构能否把这个“毒害”排查出来呢？

昨日，北京食品检测专家告诉记者，国家对食用明胶的制造有严格地规定，必须要用新鲜的、经过严格检疫的、没有经过任何化学处

理的动物骨骼或原皮加工，且必须用全封闭的流水线烘干和粉碎。而工业明胶肯定会不可避免地夹杂重金属、化学物质等杂质，因此可以通过检测食品里如镉、铬、铅等有害重金属的含量，来做怀疑排查。

此外，工业明胶与革皮水解物的主要原料差不多，由破旧皮衣、皮箱、皮鞋等边角料，经过化学技术处理，水解出皮革中的蛋白形成，“这种皮革水解物已被卫生部列入第二批《食品中可能违法添加的

非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》，检测是否含有也可以作为判断排查的依据之一。

北京理化分析测试中心主任刘清瑛指出，工业的非食品添加剂，检测往往都存在一个指向性不明的问题，比如工业明胶，要检测革皮水解物，它可能含有多种化学物质，检测只能根据这些可能的伴生物一一展开排除，检测难度其实很大。他称，在此前检测中，还没有发现食品中有工业明胶的踪迹。

■ 北京市质监局

北京没有食用明胶获证生产企业

北京市质监局昨天表示，目前北京没有食用明胶获证生产企业，而工业明胶是禁止用在食品上的。

至于对食品企业所用明胶的监管，质监部门主要监督检查，要求厂家必须执行进货查验记录、购销台账、过程控制等各项

质量安全控制，无证、标识不规范、来源不明的添加剂一律不得购入。

据介绍，按照《食品安全法》规定，用非食品原料生产食品，或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，生产企业除了被罚款外，情节严重

的还面临吊销许可证。

另外，食品添加剂生产企业必须做到产品标签和说明书上，标注食品安全国家标准规定的食品添加剂通用名称，并标注“食品添加剂”字样。

本版采写/新京报记者 范春旭 廖爱玲 李静 实习生 葛南南