

“珍珠”奶茶和面包糕点禁用脱氢乙酸钠

食品添加剂新国标掀起“配料表变革”

“今后喝珍珠奶茶不会受影响吧！”

“珍珠奶茶中‘珍珠’禁止使用脱氢乙酸钠之后奶茶会不会涨价？”

2月8日，国家卫生健康委发布的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)正式实施。

其中最为关键的一项调整是禁止在面包、糕点以及焙烤食品馅料及表面用挂浆中使用脱氢乙酸钠，而珍珠奶茶中的“珍珠”作为典型的淀粉制品，也在禁止使用脱氢乙酸钠之列。另外，着色剂柠檬黄不再允许在蛋糕夹心上使用，肉罐头中不得再使用山梨酸钾……

一场“配料表变革”，正随着这场新国标展开。



在哈尔滨市中华巴洛克历史文化街区，一个女孩观看“面包树”。

新华社发



已有烘焙企业用山梨酸、纳他霉素、山梨酸钾、丙酸钙等替换脱氢乙酸钠。

食品添加剂新旧标准有何不同

记者了解到，新版标准与旧版标准内容相比有以下几大变化。

一是一些品种不再作为食品添加剂使用。经过产业调查和风险评估，落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海萝胶、偶氮甲酰胺等物质不再具有工艺必要性，在新版标准中被删除，不得在各类食品中使用。

二是调整了部分食品添加剂的使用范围和使用量。例如：罐头类食品中不得再使用ε-聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、山梨酸及其钾盐、稳定态二氧化氯等食品添加剂；食醋中不得使用冰乙酸；果蔬汁(浆)中不得使用纳他霉素；蒸馏酒中不得使用β-胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯等。这些调整顺应了食品工业技术发展的变化，与一些新修订的食品标准更好地衔接。

三是严格限制脱氢乙酸及其钠盐的使用。黄油、浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点以及焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品中均不得使用脱氢乙酸作为防腐剂。这些调整有助于进一步提升食品健康水平。

四是新增对个别甜味剂共同使用时的总量控制要求。在相同食品类别中同时使用甜味剂天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺和阿斯巴甜，或同时使用甜味剂天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺和安赛蜜时，混合使用的最大使用量不得超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。这些调整可确保混合使用甜味剂更安全、更合理。

2024年2月8日，国家卫生健康委员会会同市场监管总局发布了新版标准，给广大食品生产企业预留了一年的过渡期。过去一年，市场监管总局和各地市场监管部门多次提醒各类食品生产企业提前做好准备，新版标准2025年2月8日实施后必须严格按照新标准使用食品添加剂。

不用担心“珍珠”奶茶会涨价

2月8日，该项新规正式实施，使用10年的2014版标准废止。这些不再被允许使用的食品添加剂中，广泛应用于面包、糕点中的脱氢乙酸钠成为关注的焦点。

“脱氢乙酸钠是联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)认可的一种食品防腐、防腐添加剂，从添加剂种类来说，属于低毒高效的广谱性防腐剂。它能较好地抑制细菌、霉菌和酵母菌，避免霉变。”2月10日，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅告诉记者，脱氢乙酸钠是防腐剂里面的“老兵”，但新的科学研究认为脱氢乙酸钠如果长期过量摄入，可能会有一定的健康风险，目前根据我国的政策实施，含有淀粉的食品一律不得使用。

另外，包括黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料以及表面用挂浆、预制肉制品、肉罐头、果蔬汁(浆)等食品中也禁止使用。它在腌渍的蔬菜中的最大使用量，由原先的1克/千克调整为0.3克/千克。

朱毅分析，奶茶中“珍珠”禁止使用脱氢乙酸钠之后，应该会转向物理防腐配合天然防腐剂的使用。在奶茶行业的规模化效应下，会快速摊薄成本，所以消费者不用担心产品涨价。

“随着国家标准的规范使用，‘珍珠’的配方和制作工艺，也会在确保产品健康安全的前提下进行生产，企业也会积极调整生产线合规生产。当然建议消费者在今后购买奶茶时可以查看配料表，对消费者而言，未来喝奶茶的健康焦虑，它的健康风险会进一步降低，企业的产品也将更加合规。”朱毅说。

为什么不再使用这种添加剂

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。

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。

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数量，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。

并未停止寻找“完美替代品”

追溯脱氢乙酸钠的应用历史可以看

到，我国食品添加剂标准化技术委员会在1998年年会上讨论并通过将脱氢乙酸钠列为食品添加剂的新品种。当时的食品安全评估结果认为，脱氢乙酸钠是一种安全的防腐防腐保鲜剂，在水溶液中逐渐离解为乙酸，对肌体无害，且防腐作用不受酸碱度和加热影响。

如今，我国面包、糕点类产品虽已告别脱氢乙酸钠，但行业寻找替代品的脚步并未停止。

业内人士表示，早在2021年《食品添加剂使用标准》修订征求意见稿发布时，业内就对脱氢乙酸钠禁用后的替代品提出过疑问。脱氢乙酸钠稳定性较高，不易受环境中的光、热、酸碱度影响，是一种应用范围较广的防腐剂。与之相比，丙酸钙受酸碱度影响较大；山梨酸钾更适合中性、微酸的环境，在空气中易被氧化着色；还有一些企业使用新的微囊包埋技术，可让山梨酸缓慢释放，但这项技术缺少长期效果论证，因此应用较少。

“截至目前，行业还没有找到脱氢乙酸钠的完美替代品。”有专家进一步分析称，由于上述几种食品防腐剂稳定性不如脱氢乙酸钠，因此替换后，对产品的组织状态、配料、环境控制、包材、洁净度等也提出了更严格的要求，进而带来一定的成本上涨。以目前糕点行业应用较多的山梨酸钾为例，企业用其替换脱氢乙酸钠研发测试时需要成本。不过由于分摊到每个产品上的成本变化较为微小，因此对终端产品售价不会有影响。

当然，干净的配料表，已成为消费者的核心诉求。而明确的信息释放，正是树立口碑最简单路径。随着食品添加剂新国标的实施，追求“清洁配料表”，简化配料表已经成为品牌企业的共同选择，通过精选原材料，改进配方，通过设备更新提升工艺来达到“减配”目的，实际上进行的是一场产业升级。

一场“配料表变革”，正随着这场新国标展开。

综合新华社、《健康时报》、《齐鲁晚报》、《新京报》报道