

2017年10大食品安全类谣言

02·关注

周日
读本

东南商报

2017年12月24日 星期日
编辑：朱忠诚 董富勇
组版：陈 科
美编：严勇杰

1 市面出现废旧塑料袋做的紫菜

谣言内容 网上热传一则视频,视频中的女士从一包买来的“紫菜”中取出几块泡在水里,说闻到一股腥臭味,而且拉拽不开,吃的时候嚼不碎,判断是废旧的黑塑料袋做的。

真相 紫菜产业专家表示,坛紫菜本身就很有韧性,有的比塑料袋还好。北京市食品安全监控和风险评估中心在实验室对紫菜和塑料进行了鉴别,认为塑料薄膜做紫菜不靠谱。目前市面上出售的都是干紫菜,烘烤制作干紫菜要经过200℃至300℃的高温,塑料不可能承受这种高温。另外,紫菜富含蛋白质,烧过有烧焦蛋白质气味,明显不同于塑料袋。

2 有人利用塑料制造假大米

谣言内容 网上热传一则视频:一个年轻人把一些塑料扔进机器内,通过一系列工序,机器的另一头就生产出一堆类似大米的东东。在微信群里,这视频就被冠以黑心大米的旗号被网友疯传。对此,网友们惊恐万分。

真相 经过媒体记者核实得知,这是一条移花接木的谣言。视频中呈现的内容是真实的,只不过从机器中产出来的白花花的看起来像大米的小颗粒,根本就不是大米,而是塑料造粒,也就是把塑料还原成颗粒状便于再次加工。

3 肉松饼是棉花做的

谣言内容 今年,一段声称“肉松饼里装的是棉花”的视频在朋友圈中热传。只见一男子将某品牌肉松饼拿水浸泡,之后不停用手揉搓,形成了一团白色絮状物。他称这种絮状物是“棉花”,并试图用打火机点燃“棉花”。类似的视频有多个版本,这些视频中的所谓“检测方法”也都是将肉松泡水后形成白色絮状物,然后用撕扯或试图点燃来证明这是“棉花”,进而声称:这么多年,人们吃的都是“棉花肉松饼”。

真相 国家食品药品监管总局机关刊《中国食品药品监管》杂志社微信公号“CFDA中国食品药品监管”刊文称:肉松的本质是肌肉纤维,主要成分为蛋白质,放入嘴里一咬就会融化,口感松软。而棉花的本质是植物纤维,主要成分为纤维素,是一种不可溶的纤维,虽然看上去也很松软,但嚼不烂。也就是说:真用棉花冒充肉松,一吃就会识破!

此外,视频中使用的“火烧”鉴别法也不靠谱。肉松的主要成分蛋白质是可燃物,所以被点燃是正常的,还会有一种焦糊味。棉花也可以点燃,但不会有焦糊味。

4 肉、蛋、奶是现代老年病的根源

谣言内容 有流传甚广的网文称,“素食可以防治各种慢性疾病”“肉、蛋、奶是老年病的根源”。

真相 从食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋在全民较真(Fact_Check)上发布的文章可以看出,网文中的说法欠妥。

肉蛋奶是人体必需的铁、锌、钙、维生素B12和蛋白质的重要来源,而素食如果在膳食均衡上安排不好,又有营养素缺乏的危险,易导致营养不良。所以合理膳食才是健康饮食的关键。

5 某咖啡连锁店承认糕点含致癌橡胶鞋底原料

谣言内容 一则关于面粉“增筋剂”的报道今年又被“旧闻重发”出来。报道称:“某咖啡连锁店承认在中国所售糕点含致癌橡胶鞋底原料(偶氮甲酰胺)……目前英国、欧盟、澳洲已禁用!”

真相 食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋发文称,偶氮甲酰胺是一种食品添加剂,用于面粉的漂白和氧化,常作为面粉增筋剂使用。从全世界对偶氮甲酰胺的安全评估来看,偶氮甲酰胺安全性其实很好,并不会使人得癌症。偶氮甲酰胺的降解物也没有致癌性。



6 桃子西瓜同食有剧毒

谣言内容 一篇朋友圈把西瓜和桃子连在一起,指出:桃子和西瓜千万不能一起吃,会产生剧毒马上丧命,请将这个科普知识转发给身边的人。看到这样的标题和内容,大多数吃瓜群众是不敢以西瓜和桃“试命”的,毕竟性命攸关,可不是闹着玩儿的。

真相 中国疾控中心营养与健康所食物营养评价室副研究员徐维盛指出,根据《中国食物成分表(第二版)》数据显示,桃子和西瓜在营养成分上没有很大的差别,都富含水分,只不过桃子的含糖量更高一些,而西瓜鲜红的颜色含的胡萝卜素更多一些,二者同食并不会产生所谓的食物相克。

7 空心菜是毒中之王

谣言内容 朋友圈曾盛传一则消息:“空心菜是吸收农药和重金属最厉害的蔬菜,重金属超标对人体可能带来致命的伤害。国外都拿空心菜净化土壤用,没人吃。”这消息让很多人惶惶不安。

真相 南京仙林检验中心对韭菜、菠菜、芹菜、苋菜和空心菜五种蔬菜进行了检测,从结果来看,每个样品都检测出了重金属,但含量远远低于国家标准限量。空心菜相比其他蔬菜,几乎所有指标都处于中等,有的还低于其它蔬菜。蔬菜是否重金属超标,并不取决于蔬菜本身,而是种植地的土壤和水是否受到污染。对于国外利用空心菜吸收快的特性,来净化土壤的说法,专家表示从未听说,做法本身也不可行。

8 榴莲和牛奶一起吃会咖啡因中毒

谣言内容 微信朋友圈曾流传这样一则消息:中国游客吃榴莲后喝牛奶,致咖啡因中毒、血压飙升,引发心脏病猝死。帖子中还说:泰国有明确规定,食用大量榴莲后,8小时之内不能饮奶类产品。

真相 河北医科大学第三医院营养科副主任雷敏分析,咖啡因主要存在于咖啡、茶以及其他草本植物中,所以这则消息从营养学角度来分析是说不通的。吃榴莲后8小时内不能喝牛奶也是不成立的,就拿我们常吃的甜点举例,榴莲冰淇淋、榴莲泡芙等一系列榴莲甜品,都是混合鲜奶油或炼乳与榴莲制作而成。鲜奶油和炼乳又是用鲜牛奶加工而成,目前尚未有因食用这些甜点导致生命危险的案例报告。

9 红心柚子是染色的

谣言内容 网上流传着“红心柚是打针染成红色”的说法,而且有人在打开购买的红心柚之后发现,红心柚的果肉红色不均匀。

真相 北京市政府投资建设的公益性科普门户网站“蝌蚪五线谱”官方微博刊文称:红心柚果肉之所以是红色,是因为比普通柚子多了β-胡萝卜素和番茄红素,对人体显然无害。而果肉颜色不均匀的情况,主要是受生长环境的影响。同一个柚子,每一瓣的大小都不一样,口感和颜色也有差别。完全一样的情况反而是不常见的。

至于打针染色的说法,给柚子打针既容易造成柚子难以保存,又很难实际操作,根本就是得不偿失。

10 无酱油代码的酱油致癌

谣言内容 日前,“酱油致癌”的消息在网上引起热议。消息称,国家卫生部门公布:国家标准的粮食酿造酱油有国家标准代码 GB18186,没有的是化学黑焦糖勾兑,食用后会使人患上肝癌。

真相 据新华网消息,国家卫生和计划生育委员会、食品安全标准与监测评估司标准管理处工作人员明确表示,他们从未发布过与网传消息相似的公告或新闻。

“GB18186”代码表示什么?“GB18186”代码是一项酿造酱油的国家标准,进口酱油并不会使用这个标准。除此之外,还有一些酱油会标注商业行业标准或者是企业标准代码,但他们都是符合食品安全要求的。

据《人民日报》客户端