

# 饮用水加氮气能喝吗？玉米粉“被壮阳”？…… 这些“舌尖上的疑问”你还在纠结吗？ ——专家解读2016年食品安全热点话题

“重组牛排”是用“胶”粘的？饮用水加了氮气能喝吗？……过去一年里，老百姓心头的这些“舌尖上的疑问”被反复热炒，问题的答案却越来越模糊。

吃得健康、吃得放心，对老百姓来说是“天大的事”。在日前举行的2016年食品安全热点科学解读媒体沟通会上，与会专家学者对一年来老百姓“舌尖上的疑问”进行了权威解读。

1

## “重组牛排”用“次品肉块+肉胶”拼接？ 卡拉胶不等于工业用“胶”

2016年底，有媒体报道称，从澳洲肉类市场流入大量的“重组牛排”“胶水牛排”，都是用“次品肉块+肉胶”拼接的，报道引发公众广泛关注。

**【解读】**北京食品科学研究院院长王守伟：首先，“次品肉块”其实是肉的分割或者肉块修整中产生的“碎肉”，绝不等同于“劣质肉”；其次，“重组牛排”使用的卡拉胶是从海藻中提取的多糖类物质，也不等于建

筑用“胶”、塑料用“胶”。“重组牛排”属于调理肉制品，此项技术目前在国内外被广泛应用。

**【提示】**消费者在选购牛排时，可通过配料表来区分原切牛排和“重组牛排”。如果标签中有配料表，出现其他辅料和食品添加剂的，则可能为“重组牛排”。“重组牛排”在加工过程中，加工的周期越长，微生物生长的几率越大，建议100%加热之后再食用。

2

## 饮用水加了氮气能喝吗？ 对人体健康不产生影响

2016年年初，某品牌包装饮用水被举报在水中添加了氮气且未标识，并怀疑为工业级氮气。此事使得食品中的“加工助剂”成为人们关注的热词。

**【解读】**中国工程院院士孙宝国：食品级氮气作为合法的食品加工助剂，对人体健康不产生影响，多种食品中均有使用。因为它具有高度安全性，所以无需标注残留量。在

饮用水当中使用氮气，是一种成熟工艺。

**【提示】**消费者可以放心购买和食用以食品级氮气作为加工助剂的食品。食品添加剂和加工助剂的区别在于，食品添加剂在食品中作为配料而存在，不需要在最终食品中被去除；加工助剂在加工过程中与食品接触，但与食品本身不一定有关，一般应在食品中除去而不会成为食品的最终成分，或仅有残留。

● ● ● 新闻延伸

### 运动后喝凉水会猝死？

小概率事件，  
但大量饮用凉水可能会是诱因之一

很多人有冬日运动的习惯，运动完总会全身出汗，口干舌燥，这时最想喝点冰冰凉凉的东西，但是有人说运动后喝凉水会引发猝死，真的是这样么？

**【解读】**上海曙光医院主任医师熊旭东：大部分的猝死都是心源性猝死，虽然运动后喝凉水猝死只是小概率事件，但是大量饮用凉水却是引发猝死的“导火索”之一。运动强度比较大时，心脏本身处于高速运转，心脏就处于一种相对高负荷的状态，这个时候如果饮用大量冰水、凉水，会刺激毛细血管收缩，增加外周血管的阻力，同时也会增加心脏的负荷，容易诱发一些心脏疾患，导致猝死。

### 吃了经过安检的食物对身体不利？

不用担心，  
可以放心食用

如今随着城市人口越来越多，地面交通拥堵不断加重，更多的人愿意选择地铁这种便捷的出行方式。但乘坐地铁，必须将随身携带的物品进行安检，一些人就有了担忧：水果、水等食物过了安检机会有辐射残留吗？这些食品吃了之后会对身体造成不良影响吗？

**【解读】**中国食品与营养信息交流中心专家阮光锋：大家不用担心地铁安检辐射对食物产生影响，一个物体的辐射主要看其自身的含量和成分，虽然射线装置有强有弱，不能一概而论，但是，地铁、机场和一些特定场所设置的安检机的辐射量都控制在安全线以下，经过其安检的食物大家可以放心食用。

### 洗澡时先洗头会引发猝死？

除非身体本身就有问题，  
否则洗澡顺序不必在意

最近，朋友圈里流传这样一条消息，“冬天先洗头可能会诱发心脑血管疾病，甚至导致猝死。”这条消息引起了很多关注，那么它的可信度有多高呢？洗澡时的顺序真的会影响健康吗？

**【解读】**四川省人民医院神经内科主任医师郭富强：除非身体本身就有问题，否则不论洗澡时的顺序是什么，都不会导致猝死。不过，老年人或心脑血管病患者冬季洗头时需格外注意，洗澡时如果一开始就用较热的水洗头，血液容易集中到头部，从而增加脑溢血等的患病风险。

### 摔碎一支水银体温计会让人中毒吗？

一般不会，  
但被吸入后会在人体内积累

冬天是感冒的高发期，不少人会在家中准备一支水银体温计来测量体温，但在使用过程中，水银体温计很容易被摔碎。有人说，水银体温计被摔碎后若不妥善处理，可能会使人中毒。一支小小的水银体温计，真有那么大的危害吗？

**【解读】**中南大学湘雅三医院儿科副主任医师陈志衡：人如果处在大气汞浓度为1.2至8.5毫克/立方米的环境中，很快就会出现中毒现象。一支水银体温计中的汞含量是0.5克左右，一般摔碎后不会导致严重的汞中毒现象。不过，陈志衡仍提醒大家，即使空气中汞含量较低，被吸入后也会在人体内积累，久而久之，就易引发肾损伤等病症。

综合新华社、人民网、《工人日报》等

3

## 果汁标注“100%”涉虚假宣传？ 消费者应正确理解

有媒体报道称，消费者在购买标称“100%纯果汁”时发现其配料表中含有纯净水，认为这是商家在故意炒作概念。“复原果汁”的话题一度引起了人们的热议。

**【解读】**中国农业大学教授胡小松：100%果汁产品在包装上向消费者明示产品配料

中含有纯净水，表明该产品属于复原类的果汁。浓缩或复原果汁标注100%含量，符合国家标准与行业惯例，消费者应正确理解。同时，果汁中原果汁含量国家标准亟待制定，避免某些企业生产与其标称含量不相符的果汁饮品。

4

## 玉米粉“被壮阳”？ 消费者应认准“蓝帽子”

2016年4月，有媒体报道，不法分子受利益驱动将“伟哥”主要成分西地那非掺入玉米粉中，冒充保健食品，销往全国多地。

**【解读】**北京联合大学保健食品功能检测中心主任金宗濂：西地那非不在保健食品允许使用的原料目录内，属于“违法添加”，会对人体造成伤害。目前保健食品可以声称的保健功能有27项，没有“改善性功能”这一项。明示和暗示保健食品具有“壮阳”“改善

性功能”的产品均属违法夸大宣传。政府应加强监管，规范保健食品市场秩序。

**【提示】**消费者应仔细查看购买的保健食品是否有“蓝帽子”，即保健食品的标志和批准文号，还需登录国家食品药品监督管理总局网站进行查询和核对。在食用保健品时，应仔细阅读说明书，包括适宜和不适宜人群，知晓是否适合自己服用，特别应注意说明书中的警示语，正确服用保健品。

5

## 网上“黑作坊”频现？ 应加强第三方平台监管

2016年年初，订餐网“饿了么”被曝光存在“黑作坊”，这些“黑作坊”在勒令下线后又悄然转战其他平台，引起人们对网络订餐产品质量和安全性的担忧。

**【解读】**中国人民大学法学院副院长胡锦光：平台规则的严格化是互联网食品监管

相关规定中的一大亮点。互联网空间内，各主体之间信息不对称的问题突出，抬高了监管成本。如果政府部门能把第三方平台管住，通过它利用合同再去约束生产经营者，就能极大地降低监管成本，提高监管绩效。

6

## 儿童普遍暴露于抗生素？ 临床滥用为主因

2016年年初，据媒体报道，上海一项研究结果表明，苏浙沪地区儿童普遍暴露于低剂量抗生素。该研究认为，这种广泛暴露状态可能加重细菌耐药，也可能对儿童的生长发育与人

群健康造成潜在的危害。

**【解读】**国家食品安全风险评估中心技术顾问刘秀梅：目前我国细菌的耐药问题主要来源于临床人用抗生素的滥用以及医院内的交叉感染。细菌耐药问题已经成为全球公共健康领域一大挑战，如果现在不引起重视、不加强监管，有可能使人类再次面临感染性疾病的威胁。

