

面包糕点‘禁钠令’落地 糕点商品告别‘防腐剂’ 市民舌尖安全再升级

近日,国家新版食品添加剂标准正式实施,面包糕点中禁用脱氢乙酸钠的消息引发市民关注。记者了解到,根据新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),脱氢乙酸及其钠盐将不再允许用于面包糕点等食品中。

面包口感会改变吗?保质期变短了怎么办?我市面包糕点厂家将如何应对这一改变?带着这些疑问,2月23日,记者走进位于西城街道西塔西路的一家食品厂进行调查。



工作人员制作面包

脱氢乙酸钠为何被‘请出’面包房

上午9时,记者进入该食品厂厂区,没有想象中大量工人来来往往的繁忙景象,一切生产正在井然有序地进行中。在仓库内,工人们身着工作服,忙碌地对备货周转箱进行反复消毒。在订单发货区,产品正接受紫外线消毒处理,全覆盖的摄像头实时监控,确保各个环节的标准化与安全化操作。

记者在进入制作车间前需要‘全副武装’,换上工作服,戴好口罩帽子,进行洗手消毒,并在智能风淋室停留10秒以上进行除尘,严格预防车间食品二次交叉污染。

一进入车间,烘焙面包的诱人香气就扑面而来。先进的自动化生产

设备高效运转,各道生产工序有条不紊地进行着。食材经过和面、擀压、成型、烘烤、脱模、冷却、筛选和包装等一道道工序,制作成了精致的面包,并迅速通过冷链车发往各门店。

“我们厂生产面包、西点、常温蛋糕等,产品种类有100多种,日产量3000-5000个,基本上只供应门店销售。”食品厂负责人应路介绍道。

应路指着刚出炉的菠萝包解释:“我们工厂面包生产中会添加小苏打、酵母等必要添加剂,而蛋糕则使用蛋糕油系列特殊添加剂,且不含脱氢乙酸钠。”

应路坦言,脱氢乙酸钠的禁用,主要对生产长保质期产品的公司构

成较大影响。“例如预包装的面包或饼干,添加脱氢乙酸钠后保质期可达三十天,禁用后则缩短至十天左右。企业需增加物流成本、建厂成本或代工费用,以确保食品新鲜。好处是,消费者可以吃到更新鲜的产品。”

应路指出,脱氢乙酸钠的禁用,对生产保质期超过五天的预包装面包糕点等产品影响较大,但对面包店行业影响有限。因连锁面包店主打现制现烤的新鲜概念,面包货架期通常仅三天左右,故无需添加防腐剂,但不排除馅料等原料中可能带入。“大家购买夹心类面包时,应选择正规门店,并注意冷藏条件和保质期标签。”应路建议。

理性看待食品添加剂

脱氢乙酸钠是广泛使用的食品添加剂,主要作用是防止微生物生长,延长食品保质期,属于食品防腐剂。2024年3月国家卫健委发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中删除了脱氢乙酸钠在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、果蔬汁

(浆)等食品中的使用规定。同时,新标准允许脱氢乙酸钠继续用于腌渍的蔬菜等食品中。

“腌渍酸菜在日常饮食中占比不大,所以只是对最大限量进行降量调整。”市市场监管局工作人员胡中豪说,消费者应理性看待食品添加剂,不能抛开剂量谈毒性,脱氢乙酸钠在合理使用的情况下,对人体健康的潜

在危害相对较小,风险较低。

胡中豪强调,我国现有2000多种食品添加剂,均经过严格评估。真正要警惕的是非法添加物,如苏丹红、三聚氰胺等。市民不必谈“剂”色变,关键要看是否合规使用。他建议广大市民,在选购面包、糕点相关食品时,务必仔细查看标签,确保配料表中不包含脱氢乙酸钠。

脱氢乙酸钠是什么

脱氢乙酸钠是一种较为常见的食品添加剂。从添加剂种类来说,脱氢乙酸钠是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。相较于苯甲酸钠、丙酸钙和山梨酸钾等一般需要在酸

性环境下才能发挥最大效果的防腐剂,脱氢乙酸钠适用范围宽泛得多,pH值在4-8的范围内,防腐效果比较强。

根据我国现行的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB

2760-2024),脱氢乙酸钠可用于腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、熟肉制品(肉罐头类除外)、复合调味料等食品中,其最大允许使用量为0.3-0.5g/kg(以脱氢乙酸计)。

融媒记者 吕晓婷

糖画手艺人画家乡 勾勒了很多永康人的童年回忆

本报讯(融媒记者 胡洛伊 叶知兹)糖画亦糖亦画,可观可食,俗称为‘倒糖人儿’。‘倒糖饼儿’或‘糖灯影儿’,作为非物质文化遗产,糖画把艺术与美食融合得恰到好处,深受大家的喜爱。

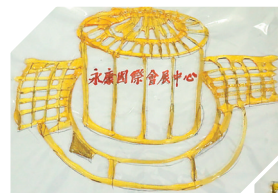
近日,糖画手艺人胡广南以永康为主题,巧妙地将永康元素融入到糖画作品中,展现了糖画的独特魅力。

糖画的制作工艺主要包括熬糖、化糖、绘制和粘签等步骤,每个步骤都需要付出十足的耐心。“糖的熬煮时间、糖丝的宽度,这些都是糖画制作的难点,都需要长时间的练习才能掌握。”胡广南笑呵呵地说着,稳稳地用勺子勾勒出各种线条,永康的标志性建筑西津桥、国际会展中心在他的巧手下一一呈现。

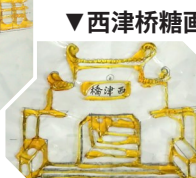
胡广南画糖画已有30多年了,能娴熟地把各种图片或文字用糖画生动地展现出来。他拿勺子的手稳如磐石,从锅中舀起糖液,眼神专注地开始作画,糖液在他手中仿佛有了生命,在手腕的一起一伏间,逐渐显现出大家熟悉的样子。他的糖画已然成为很多永康人的童年回忆。

“有时候客户会拿着照片,让我根据图样把它画出来。”胡广南一边做着糖画一边介绍说,“最近让我做哪吒的孩子比较多,还有很多年轻人喜欢‘老婆大人’‘爱’之类的字。”

作为糖画手艺人,近年来,胡广南还应邀在我市多所小学、幼儿园开展糖画体验活动。他表示,将继续致力于糖画技艺的传承与创新,创作出更多有趣的作品,更好地诠释传统文化的魅力和价值。



▲国际会展中心糖画



▼西津桥糖画

理发师‘跨界’ 木雕圈 自学成才炼成‘小木匠’

本报讯(融媒记者 胡东来)木雕,作为一门古老而精湛的艺术形式,承载着人类文明的历史与智慧,以其独特的魅力展现艺术价值。近日,芝英镇芝英一村的可望凭借自学的木雕技艺,成功创作出了木雕作品《年年有余》。

应可望本职是一名理发师,他对生活充满热爱,有跳霹雳舞、绘画等多种兴趣爱好。去年,他在造访朋友家时,被其家中的木雕作品深深吸引,并由此激发了自学木雕的热情。于是,他购置了一系列专业的雕刻工具,包括刻刀、抛光机、磨砂机等,开始了他的木雕之旅。

起初,应可望只是利用业余时间,从小件作品入手,不断摸索和实践。随着技艺的日益精进,他开始尝试雕刻更大、更复杂的作品。在一次爬山过程中,他偶然发现了一截形状酷似鱼身的树桩,便将其带回家中,着手创作一件寓意吉祥的木雕作品。

经过细致的画图设计、雕刻打磨、抛光处理以及上漆等工序,应可望耗费了半个多月时间雕刻了作品《年年有余》。该作品长30厘米,宽24厘米,高20厘米,分为上下两部分,整体造型栩栩如生。不少上门理发的顾客看到这件作品后,都赞不绝口,为应可望的才华和创造力点赞。

木雕作品《年年有余》

