

膨化食品中禁用含铝食品添加剂

油条、馒头、面条、膨化食品……这些食品随处可见,但很多人也许并不知道,这些食品在加工过程中可能会使用含铝食品添加剂,长期食用对人体伤害很大,尤其对儿童生长发育和智力都会造成影响。

日前,国家卫计委等五部门规定,从7月1日开始,馒头、发糕等面制品(除油炸面制品、挂浆用的面糊、裹粉、煎炸粉外)不能添加含铝膨松剂硫酸铝钾和硫酸铝铵,也就是俗称的“明矾”,复合型膨松剂(即泡打粉)的主要成分也是上述两种物质。膨化食品中,不再允许使用任何含铝食品添加剂。

面食中广泛使用泡打粉

“用泡打粉发酵面食,蒸制的时候显得蓬松可口,看起来也好看。”近日,闵行区报春路上一个菜场附近的馒头包子铺里,一名来自四川的摊贩说,他和面的时候会加些泡打粉,听说将被禁止使用,显得很吃惊:“以前家家户户做馒头包子不都是添加这个嘛!吃了那么多年的东西难道还会有问题?”不过,这位摊贩也承认,添加泡打粉需适量,一旦加多了和出来的面味道就不好,“吃起来有股化肥味。”随后,记者在淘宝上输入“泡打粉”,发现一种名为“香甜泡打粉”的配料成分中,也有47%为钾明矾(硫酸铝钾)。

据悉,面粉起发主要通过老面、酵母、小苏打和泡打粉4种方式。其中,泡打粉的主要成分就是铝膨松剂

硫酸铝钾和硫酸铝铵,通过化学反应生成大量二氧化碳来达到起发作用,具有起发快、价格低、适用范围广的特点,特别是在馒头、油条及各种膨化食品制作过程中应用广泛,起着快速发泡和起酥的作用。

不少膨化食品铝超标

铝是地壳中最多的金属元素,但并非人体必需的微量元素,天然食品中的铝含量并不高。人们吃进去的铝主要来自含铝食品添加剂,如面制品的膨松剂、海蜇加工的固化剂、食物配料粉的抗结剂以及色素的载体,常常出现在面粉、馒头、面条、油条、油饼、麻花、炸糕、粉条、面包、膨化食品、海蜇和其他面制品中。

世界卫生组织对铝的最高摄入量做了一个健康指导,每人每周每公斤体重不超过两毫克,这相当于一名60公斤重的成年人每周吃进去120毫克铝不会导致铝的蓄积并引起健康损害。“但实际上,我国居民摄入量普遍平均超标严重。”食品安全专家、华东理工大学生物工程学院食品科学与工程系教授刘少伟说。

据国家食品安全风险评估中心6月发布的监测显示,我国部分地区食品铝含量令人担忧:市售烘烤面食(面包)中铝平均含量为126毫克每公斤,市售蒸制面食为149毫克每公斤,油条为495.6毫克每公斤。而颇受儿童及青少年喜爱的膨化食品,含铝量可达300毫克每公斤,来自中国农业

大学食品学院的测定发现,膨化食品中的铝超标达三分之一。国家食品安全风险评估中心监测还显示,人群中30%多的个体每周铝的安全摄入量超过世卫组织制订的每周耐受量的参考值,其中4-6岁的儿童最高,为参考值的2.6倍。

铝超标会影响胎儿发育

“铝元素摄入过量,会对人体造成系列伤害。”刘少伟说,铝具有聚集性,一经吸收后会进入体内大部分器官,主要大量积聚于骨骼,对大脑和肾脏也有损害,此外,铝超标对儿童的影响更大,不仅影响儿童骨骼的生长,还会引起婴幼儿的神经发育受损导致智力发育障碍。来自国家食品安全风险评估中心的提示显示,尽管没有致癌性,但铝亦可影响雄性动物的生殖能力和抑制胎儿的生长发育;铝还可通过与钙、磷的相互作用造成骨骼系统的损伤和变形,出现软骨病、骨质疏松等。

此前,我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)对含铝食品添加剂的使用作出了严格规定,并且要求最终在食品中的铝残留量不能超过100毫克每公斤。根据最新风险评估结果,国家卫生计生委等5部门发布公告,宣布调整含铝食品添加剂使用规定。近日,上海市食药监局也表示,今后将严格执行国家的最新规定,在日常监管中对相关企业使用含铝食品添加剂情况加强监管,特别是针对

数量广大的街头餐饮摊贩,会重点纳入监管范畴。

据风险评估专家介绍,按照调整后的标准,含铝添加剂的摄入量基本能降一半左右。“膨化食品是儿童消费量比较大的食品,儿童需要更好地保护,因此膨化食品中不许再使用含铝添加剂。”国家食品安全风险评估中心主任助理王竹天说。

应少吃海蜇和粉条

刘少伟特别提醒,凉拌海蜇是不少市民喜欢的家常菜,但新鲜海蜇体内含有毒素,食用后会中毒,必须用食盐、明矾腌制,浸渍掉毒素后方可食用。鲜海蜇的加工通常要明矾浸渍三次才适合直接加工食用,也就是俗称的“三矾二水”,这也决定了它是铝含量最高的加工食品。另外,在吃火锅和麻辣烫时,粉条也是一种深受喜爱的食品,但其加工中一定要加含铝的添加剂才能将其做成条状,所以虽然这两种食品的制作过程中并没有禁止使用含铝化合物,但平时也应该少吃。特别是食用海蜇前,最好用醋泡泡再吃,有利于降低铝含量。

专家介绍,要保持均衡饮食,以免因偏食而摄入过多的铝;成年人少吃一个馒头(100克),铝摄入量能减少0.19毫克每公斤体重;少吃一根油条(50克),铝摄入量能减少0.39毫克每公斤体重;儿童少吃一袋薯条薯片类膨化食品(60克),铝摄入量能减少0.07毫克每公斤体重。

沪专利申请和授权年度情况首次发布

日前,上海市知识产权局举行“2013年上海市专利情况发布会”,首次全面发布了上海专利申请和授权的年度情况。

2013年上海市专利申请总量为86450件,同比增长4.6%。其中发明专利39157件,增长5.4%,占全市发明、实用新型、外观设计专利申请总量的比例达历史最高水平,高于全国平均水平十几个百分点。每万人口发明专利拥有量为20.3件,比上年同期增长18%,在全国各省市中排名第二。

去年企业发明专利申请量为24363件,占发明专利申请总量62.2%;企业发明专利授权量为6053件,占发明专利授权总量56.9%,反映出上海企业技术创新主体地位比较稳固这一特点。在企业发明专利授权量排名中,中芯国际集成电路制造(上海)有限公司(414件)、宝山钢铁股份有限公司(258件)、上海华虹NEC电子有限公司(206件)分列前三。在前十名企业中,集成电路、电子通讯企业占绝大多数,它们都具有研发投入大、知识产权制度较为完备、知识产权人才多等特点。

从区县层面看,在每万人口发明专利拥有量排名中,徐汇区、杨浦区、长宁区、闵行区、静安区、浦东新区、宝山区、松江区、虹口区、嘉定区分列前十。发明专利授权量排名前十位的区县依次为:浦东新区、闵行区、杨浦区、徐汇区、宝山区、松江区、长宁区、嘉定区、普陀区、金山区。

2013年,本市专利质押融资金额达到10.2亿元,比上年增长5.8倍,表明上海的专利运用能力不断提升。去年,本市提交的PCT国际专利申请量为886件,同比下降13.5%。对此,市知识产权局局长吕国强表示,上海企业申请PCT专利的意识还有待提升。在这个指标上,广东位居全国首位,中兴、华为的PCT申请量很大。



沪实施人机结合评判道路驾考

记者近日从交警部门获悉,根据公安部的相关要求,为进一步降低考试员的自由裁量权,提高考试公信力,自7月1日起,本市实施科目三实际道路驾驶考试人工评判结合计算机辅助评判。据悉,本市首次实施后考试合格率为67.92%,较今年以来考试总合格率5.58%。

据悉,本次机动车驾驶证科目三实际道路驾驶考试改革,一是应用人工评判结合计算机辅助评判。其中计算机自动评判具体内容为:未按规定使用安全带、考生未按照预约考试时间参加考试、不绕车一周检查车辆外观及周围环境、车门未完全关闭起步、启动发动机时变速器操纵杆未置于空挡、发动机启动后不及时松开启

动开关、下车前不将发动机熄火、模拟夜间行驶灯光使用。二是增加使用车载语音指令。在公安部规定的科目三16个必考项目中,11项考试口令由车载语音系统按考试员操作自动下达,车载语音系统和考试员都未下达考试内容口令的,考生应按照交通法规规定,自行选择考试行车路线,完成操作动作。

信息快报

英伦老爷出租车十月登陆上海

上海街头的出租车又将多一种车型。记者近日了解到,北京奥运会期间推出的英伦经典老爷出租车,如今将登陆上海,并有望于十一国庆节期间正式运营。

这款以伦敦经典黑色出租车为原型的“老爷车”,名为“上海英伦”。它前排不设副驾驶座,空间用来放置乘客行李。后排设有2个固定座位,2个折叠座椅,保证空间宽敞的同时,可供乘客面对面交流。在后排右侧,可拉伸式的踏板拉出后,行动不方便的乘客可以坐在轮椅上,被推入车厢。上海此次无障碍出租车获批200辆,强生出租车公司已中标获取营运资格。8月将投入生产,有望于国庆节正式营运。

市交通委相关负责人透露,这批无障碍出租车的起步价初定为18元。

士林夜市登陆申城

大肠包小肠、虾扯蛋、蚵仔煎……这些在台湾士林夜市响当当的名小吃今日登陆上海,市民足不出沪就能品尝到正宗的台湾美食。据悉,7月5日起,锦江乐园开放夜场活动,届时营业时间将延长到22点,“士林夜市”也将在5日17点准时开放,整个夜市将持续到8月31日。

2014年非上海生源高校毕业生进沪评分办法公布

2014非上海生源普通高校应届毕业生进沪就业评分办法公布。评分指标包括:最高学位和学历、毕业学校、学习成绩、外语和计算机水平、荣誉称号、科研创新、用人单位要素分等。2014年进沪落户的标准分为72分。

沪将改造农桥400座村路800公里

记者从上海市路政局了解到,今年再次被列为市政府实事项目的农村路桥建设和改造工程目前进展顺利,全年计划改造农村桥梁400座和村内道路800公里。

据介绍,针对各区(县)农村桥梁和村内道路改建项目的特点,本市建立和完善村内道路桥梁设施量数据库,做到“一路一档、一桥一档”,建立农村村内道路及桥梁信息管理系统,并在全市范围内推广应用;研究完善农村村内道路桥梁设施养护管理体制和工作规范,确保农村村内道路桥梁设施“有建有养、管养到位”。

上海网络作家协会成立

上海网络作家协会近日成立。上海是中国网络文学的重镇,不仅诞生了具有行业代表性的文学网站,还是全国凝聚网络文学作家最多的城市,并涌现了一大批具有全国性影响的优秀网络文学作品,为中国网络文学事业的繁荣发展作出了重大贡献。在飞速发展的初期阶段,网络文学也存在过度娱乐化和过度商业化的倾向,以及评价体系缺失、专业培训缺乏、人才资质缺乏统一认证、网络作家之间缺乏交流、版权缺乏有效保护等问题。成立上海网络作家协会,不仅是适应网络文学蓬勃发展的必然要求,也是广大网络作家的热切期盼。