



长期使用的食品添加剂“脱氢乙酸钠”，明年2月8日起不得再用于面包、糕点 面包加了这种防腐剂还能吃吗？

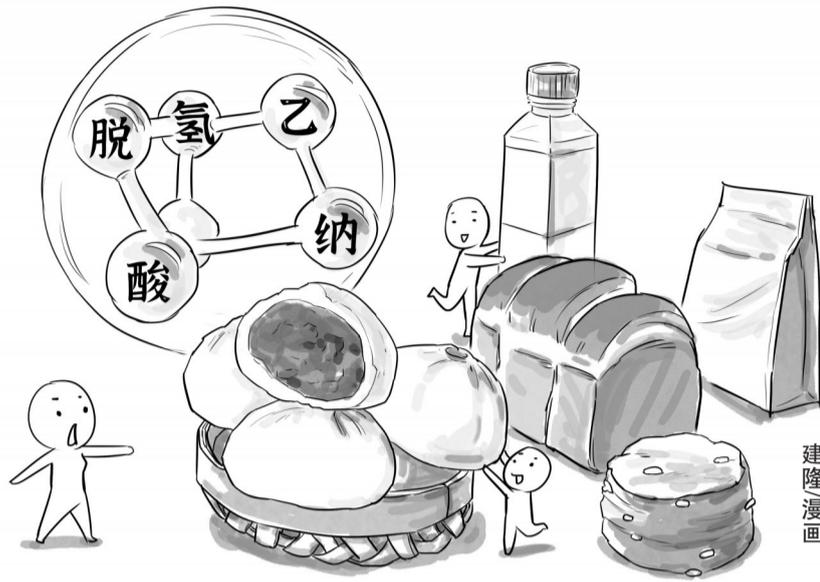
面包、糕点中长期使用的食品添加剂“脱氢乙酸钠”，近期因安全性相关话题引发热议。根据新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，自2025年2月8日起，脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不得再用于面包、糕点。脱氢乙酸钠究竟是什么？有什么作用？为何在面包、糕点中广泛应用？为何明年起不再被允许添加到烘焙食品中？其安全性到底如何？在新国标实施前，含有脱氢乙酸钠的面包、糕点是否还能食用？就此，记者请专家进行答疑解惑。

焦点一 脱氢乙酸钠是什么？

广东省科学技术协会有文章指出，脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂，具体来说是防腐剂，由于它能较好地抑制细菌、霉菌和酵母

菌，避免霉变，而且价格低廉，因此被广泛运用在食品领域。脱氢乙酸钠的适用范围比其他防腐剂宽泛，一般的弱酸类防腐剂苯甲酸钠、

丙酸钙和山梨酸钾等，都需要在酸性环境下，才能最大限度发挥抑菌功效，而脱氢乙酸钠的抑菌效果几乎不会受到酸碱度影响。



建隆漫画

焦点二 目前可用于哪些食品？

根据现行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)，脱氢乙酸钠可以用于12种食品，分别是黄油和浓缩

黄油、腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、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、熟肉制

品、复合调味料、果蔬汁(浆)，最大使用量在0.3g/kg~1g/kg不等，在面包、糕点中的最大使用量为0.5g/kg。

焦点三 为何在面包、糕点中广泛应用？

脱氢乙酸钠在面包、糕点中应用较为常见，是否有不可比拟的优势？中国农业大学食品科学与营养工程学院教授、中国健康促进与教育协会营养分会副主任委员范志红向记者表示，脱氢乙酸钠对酵母和霉菌的抑制

效果较好，所以经常用在预包装的糕点、面包和其他容易长霉的加工产品中，仅需添加0.03%到0.05%，就能延长保存期。此外，脱氢乙酸钠易溶于水，没有特殊味道和颜色，不影响食品的色香味。它属于低毒物质，在体内主要代谢

为乙酸(醋里的主要酸味物质)，而乙酸是一种毒性极低的成分。不仅如此，脱氢乙酸钠还能在120℃加热情况下保持稳定，不会因为蒸煮处理而产生有害分解产物。因此，在过去几十年中被许可添加到糕点等多种食物中。

焦点四 为何对脱氢乙酸钠的使用进行调整？

2024年3月，国家卫生健康委发布新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)，将于2025年2月8日正式实施。新国标删除了脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、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)7类食品中的使用规定。同时，新国标还降低了脱氢乙酸及其钠盐在腌渍的蔬菜中的最大使用量，由原先的1.0g/kg调整为0.3g/kg。

调研，修订了脱氢乙酸钠的使用规定。多位专家也对于此次调整原因做了分析。资料显示，国家食品安全风险评估中心对一种食品添加剂进行重新评估，要考虑在安全性上有新的证据发现，需要重新评估，或是食品消费结构发生变化，当一种食物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。范志红向记者表示，烘焙产品近年来消费量明显增多，其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说，腌渍酸菜消费量并不多，所以只是对最大限量进行降量调整。食品科普专家云无心指出，食品安全追

求“尽可能降低风险”，而不是只有“有害”和“安全”两种状态。部分食品将禁用脱氢乙酸钠的逻辑是，有其他选择，可以把本来很低的风险进一步降低，而不是因为吃了含有脱氢乙酸钠的食物就会导致危害。中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅公开表示，我国食品添加剂的使用标准严格遵循国际食品安全准则，并随着发达国家标准的演进和最新科研成果的不断涌现、国内食品消费结构的改变而进行适时更新。此次针对脱氢乙酸钠作出的调整，旨在确保我国食品安全管理体系与国际先进标准的同步完善。

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波此前介绍，根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况

品企业有调整的时间。云无心也指出，一项新规定有缓冲期，是因为骤然禁止会导致行业生产混乱，造成的社会损失比“它带来的风险造成的社会损失”更大。当然，如果是突发“极大风险”的情况，那就需要“马上禁用”。

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

体彩开奖公告

中国体育彩票超级大乐透第24122期开奖公告
开奖日期:2024年10月21日
本期出球顺序:09+15+06+17+05 03+10
本期开奖号码:05+06+09+15+17 03+10

| 奖项 | 中奖注数 | 单注奖金 | 应派奖金合计 |
|------|------------|-------------|--------------|
| 一等奖 | 2注 | 10,000,000元 | 20,000,000元 |
| 二等奖 | 1注 | 5,000,000元 | 5,000,000元 |
| 三等奖 | 163注 | 67,642元 | 11,025,467元 |
| 四等奖 | 433注 | 54,113元 | 23,628,891元 |
| 五等奖 | 263注 | 10,000元 | 2,630,000元 |
| 六等奖 | 1,047注 | 3,000元 | 3,141,000元 |
| 七等奖 | 18,302注 | 300元 | 5,490,600元 |
| 八等奖 | 31,172注 | 200元 | 6,234,400元 |
| 九等奖 | 45,372注 | 100元 | 4,537,200元 |
| 十等奖 | 879,207注 | 15元 | 13,188,105元 |
| 十一等奖 | 8,384,582注 | 5元 | 41,922,910元 |
| 合计 | — | — | 118,385,845元 |

中国体育彩票福建31选7第24281期开奖公告

开奖日期:2024年10月21日
本期开奖号码:11+12+13+14+18+27+28 31
本期出球顺序:11+13+18+14+27+28+12 31

| 奖项 | 本地中奖注数 | 单注奖金 |
|-----|--------|--------|
| 特等奖 | 4注 | 6429元 |
| 一等奖 | 0注 | 0元 |
| 二等奖 | 1注 | 20605元 |
| 三等奖 | 39注 | 1200元 |
| 四等奖 | 67注 | 200元 |
| 五等奖 | 2080注 | 20元 |
| 六等奖 | 18063注 | 6元 |

中国体育彩票福建22选5第24281期开奖公告

开奖日期:2024年10月21日
本期开奖号码:02 06 12 16 18
本期出球顺序:16 06 12 02 18

| 奖项 | 本地中奖注数 | 单注奖金 |
|-----|--------|-------|
| 特等奖 | 4注 | 6429元 |
| 一等奖 | 1注 | 136元 |
| 二等奖 | 2662注 | 6元 |

中国体育彩票排列3(福建省)第24281期开奖公告

开奖日期:2024年10月21日
本期开奖号码:4 6 5
本期出球顺序:4 6 5

| 奖项 | 本地中奖注数 | 单注奖金 |
|-----|--------|------|
| 特等奖 | 2709注 | 200元 |
| 一等奖 | 61注 | 60元 |
| 二等奖 | 6438注 | 8元 |

焦点五 脱氢乙酸钠还安全吗？

范志红解释说，随着科学发展、研究深入，食物成分的新生理作用会被发现。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。但不能因此证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害，只是会让人们对于该物

学上不属于高毒成分；其次，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。如果没有大量食用

添加该物质的食品，无需担心健康风险。如果实在不放心，购买相关食品时，可以看一下配料表是否有脱氢乙酸钠。

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

焦点六 现存含有脱氢乙酸钠的面包还能吃吗？

范志红表示，脱氢乙酸钠在体内能够被代谢掉，所以其安全性比较高。首先，相关实验数据证明，脱氢乙酸钠在毒理

学上不属于高毒成分；其次，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。如果没有大量食用

添加该物质的食品，无需担心健康风险。如果实在不放心，购买相关食品时，可以看一下配料表是否有脱氢乙酸钠。

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

焦点七 新标准为何不是公布即实施？

新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)将于2025年2月8日正式实施，为何不是发布即实施？范志红向记者解释，政策的出台需要全面评估，行业影响巨大，需要与业界进行沟通，企业需要时间去过渡。此次禁

止脱氢乙酸钠在多种食品中使用，相关企业需要调整配方，再次确认保质期，调整生产流程、配料表和营养成分表、重新印刷包装等，需时间去过渡。所以各个国家和地区在改变食品配料相关法规之时，通常会给出半年到两年的宽限期，让食

品企业有调整的时间。云无心也指出，一项新规定有缓冲期，是因为骤然禁止会导致行业生产混乱，造成的社会损失比“它带来的风险造成的社会损失”更大。当然，如果是突发“极大风险”的情况，那就需要“马上禁用”。

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

焦点八 脱氢乙酸钠有哪些替代品？

面包、糕点等禁止使用脱氢乙酸钠作为防腐剂之后，替代品有哪些？范志红表示，可以用来做防腐剂的食品添加剂非常多，目前在面包、糕点

中使用比较普遍的是丙酸及其钠盐、钙盐，其水溶性好，对光和热稳定，易为人体吸收，并参与人体的正常代谢过程，无危害作用。丙酸及盐类有

良好的防腐作用。另外，山梨酸及其钾盐也是可以在面包、糕点中使用的防腐剂，在人体内能参与正常的代谢，不会蓄积，展现出极高的安全性。

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

焦点九 如何选择健康安全的面包糕点？

那么作为消费者，我们应该如何选择健康安全的面包糕点呢？中国工程院院士孙宝国表示，消费者在购买面包糕点时，应关注产品的成分表，了解产品的成分、食品添加剂的种类与用量。从规避健康风险的角度来说，

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。

在挑选面包糕点时，应尽可能避免购买含有脱氢乙酸钠的产品。尽量选择低糖、少油、高纤维的面包糕点，保持健康的饮食习惯。注意选择正规厂家生产的面包，避免购买“三无”产品。同时，消费者购买面包后也应注意妥善保存，尽早食用，避免长时间放置导致变质。