

# 央视主播：果冻老酸奶“内幕可怕”

- 网传老酸奶和果冻里有破皮鞋做的工业明胶
- 果冻企业称果冻的法定添加剂中没有明胶，老酸奶厂家都自称“没问题”
- “曝内幕”的央视主持人赵普等人已先后删除微博

## 核心提示

9日，“破皮鞋做明胶加进果冻和酸奶”的相关微博在网上引发热议，上万网友转发评论。微博发出后，有网友猜测，微博指的是老酸奶和果冻中的增稠剂，有可能就是用皮革炼制的工业明胶。

9日晚，“曝内幕”的央视主持人赵普已删除了有关微博。果冻企业福建亲亲股份有限公司回应称，果冻的增稠剂中并不含明胶，而是卡拉胶，消费者可以放心食用。乳企则表示，大企业绝不可能使用工业明胶，而食用明胶对身体是无害的。专家也认为，不太可能存在大品牌企业使用工业明胶代替食用明胶的情况，食用明胶是国家允许使用的食品添加剂，消费者不用担心。

## 微博疯传 老酸奶是用烂皮革熬出来的？

其实，老酸奶刚上市时，就曾有消费者发现，老酸奶的成分里都含有明胶和果胶，而这些都是增稠剂，担心吃多了会对身体有危害。9日，赵普的一句“内幕很可怕”，更加重了部分消费者的担忧，也引来了不少媒体人的关注。

经济观察报调查新闻记者“@朱朱文强”微博上爆料称：“以后谁也别吃果冻和酸奶了，哪天你们扔了双皮鞋，转眼就进你们肚子了，其实这才是今年3·15晚会的重头戏，可惜片子没播。”不过，9日下午这条微博便被删除了。

对于赵普的微博，时事评论员、广州媒体人“@落魄书生周筱赟”评论说，“不用这么神秘兮兮啦。所谓老酸奶，就是更加浓稠，其实是大量添加工业明胶。工业明胶，就是用垃圾里面回收的破烂皮革之类做出来的。果冻更是如此。某天你扔了双破皮鞋，转眼就进你肚子里了。”

“好悲哀啊，牛奶不敢喝，改喝酸奶，酸奶有问题，改喝老酸奶，现在老酸奶又中招了。”网友@绿袖添香抱怨说。而早上刚喝了老酸奶的网友几乎全是流泪的表情。“@黄健翔”、“@秦海璐”等名人微博也纷纷转发了赵普的微博。

不过，由于该微博既没有出示证据，又没点明是哪家公司，也引来一片质疑。网友认为，关于食品安全这种重大问题，不能不经考证，随便有个所谓内幕人员说句话就这样发布了。

“如果不能细说清楚，还不如不说，以免引起不必要的误解和恐慌。”

## 企业回应 亲亲果冻：果冻法定添加剂中无明胶

福建亲亲股份有限公司品质管理部一名工程师9日表示，亲亲所有的果冻产品里都没有明胶这种添加剂，消费者可以放心食用。“亲亲果冻所用的增稠剂主要是卡拉胶，还有魔芋胶和黄原胶，这些胶体溶解后提供的是膳食纤维。”

该名工程师还介绍，果冻的法定添加剂中，就没有明胶。果冻的特点是黏稠、脆，有爽滑的口感，而且透明度非常高，“如果添加明胶作为增稠剂，果冻就会非常硬，并且透明度很差，根本达不到果冻的生产标准。”此外，果冻中要加入果汁、乳品和果肉，对稳定性要求很高，而明胶根本达不到这个标准。最重要的是，明胶的溶解性、流动性不适合果冻的加工工艺。

“作为生产果冻的知名企业，没有必要用明胶来代替果冻法定的添加剂。”该名工程师表示，虽然不太清楚明胶的成本，但是胶体增稠剂在果冻中的用量很少，成本也很低。

## 大型乳企：大企业绝不可能用工业明胶

对于微博猜测，有些老酸奶中也含有工业明胶，9日，一家大型乳企相关负责人表示，这种情况可能小企业会有，但大企业绝不可能。

“我们可以把制作老酸奶采购的原辅材料清单宣布出来，供大家了解，看看有没有曝光的这么混乱，也希望国家对此进行清理。”该负责人称，不希望个别企业的行为危及对整个行业。

另一家国有大型乳企相关负责人表示，目前国内生产老酸奶的几个品牌奶企，添加的明胶都是食用明胶。“外界对于添加剂过于敏感了。现在乳制品行业的添加剂范围和分量已经有明确规定，乳制品企业会按照国家标准的要求，严格地控制添加剂的添加和使用，请消费者放心。”

该负责人介绍，添加剂的种类有很多，有些成本很高，如老酸奶里面用的一种添加剂叫果胶，是从水果皮里面提取的，可以增加膳食纤维、黏稠度，价格也很昂贵，所以“老酸奶”的生产企业不可能多加。而“明胶是不错的食品，它就是胶原蛋白，像这样的添加剂对人体是有益的。”

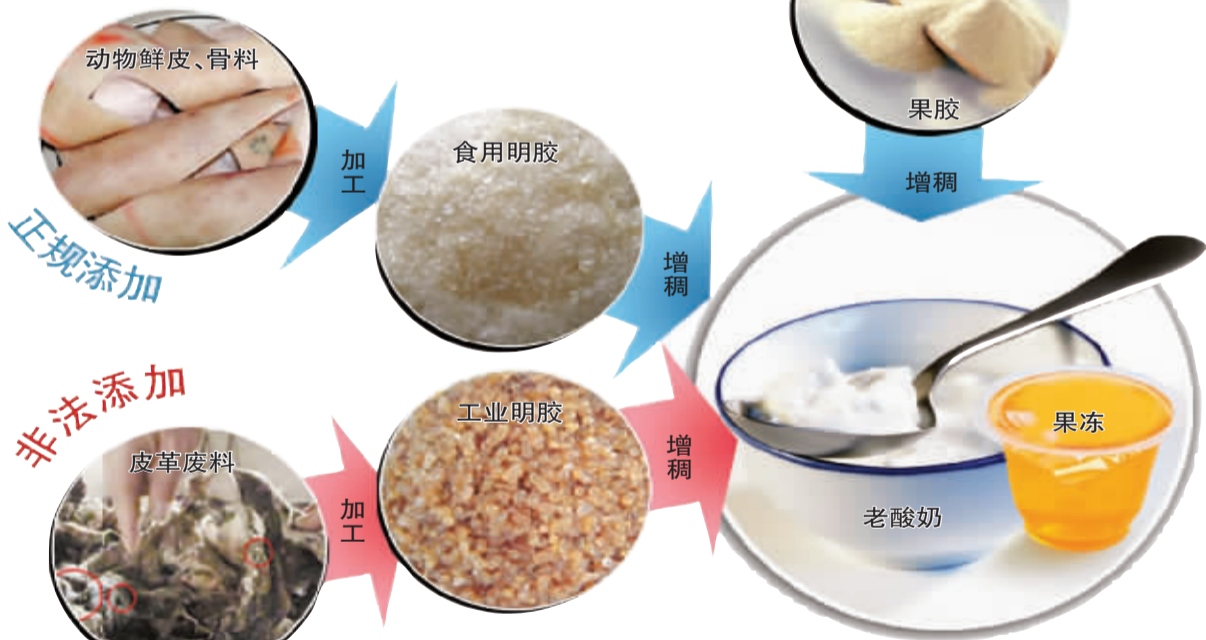
## 专家说法 只要是食用明胶就不用担心

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授，食品科学博士范志红9日表示，明胶是一种蛋白质，20年前的酸奶里就有，只要是食用明胶，就不用担心，“可以说，弹性的食品基本上都含有食用明胶”。不过，果冻里的凝胶剂是海藻中提取的卡拉胶，和动物皮什么关系都没有。

范志红从成本上分析认为，大品牌的酸奶和果冻生产商不可能使用工业明胶：“网上价格，每公斤食用明胶为25元，合每克2.5分钱。酸奶中明胶用量仅千分之一到千分之二，那么1公斤(10小杯)酸奶中明胶的成本不超过5分钱。知名品牌没有必要为了节约这一点点成本就使用工业明胶。”真正值得忧虑的是农村、小城镇，由于购买力较差，可能有大量的假冒伪劣食品被摆上货架，这就需要食品监管部门对这些薄弱地区重点监管和抽查。

乳业专家王丁棉则表示，工业明胶含有大量的铬、铅等重金属，“用在食品中就是毒药，和投毒没有区别”。

王丁棉也认为，不太可能存在大品牌企业使用工业明胶替代食用明胶，但是由于工业明胶和食用明胶在外观上没法辨认，也不排除企业中的采购员工会为了捞外快、挣回扣，故意采购工业明胶以次充好。



赵普发微博劝说不要再吃老酸奶和果冻。



## 链接

**食用明胶** 从动物鲜皮、骨料内提胶，经过蒸发、干燥而混合形成成品。日常生活中的酸奶、冰淇淋、糖果类、火腿肠、酱牛肉等食品，都含有食用明胶。

## 食用和工业明胶价格相差巨大

据《北京科技报》报道，中国明胶协会理事长王敬忠算了一笔账：1吨正规食用明胶的原材料，价格高达2000元~3000元，而一般的皮革下脚料，1吨仅需要100元~200元。但是，进入市场后，1吨食用明胶的收购价都在2万元~3万元。(综合《新京报》、《现代快报》)

## 追问 工业明胶有无检测办法？ 专家：可测有害重金属含量等，难度不小

记者9日在卫生部《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》(第1-5批汇总)查询到，工业明胶也被列入其中，它可能被添加到冰淇淋、肉皮冻等食品中，但检测方法一栏里显示为“无”。那么，专业检测机构能否把这个“毒害”排查出来呢？

9日，北京食品检测专家告诉记者，国家对食用明胶的制造有严格地规定，必须要用新鲜的、经过严格检疫的、没有经过任何化学处理的动物骨骼或原皮加工，且必须用全封闭的流水线烘干和粉碎。而工业明胶肯定会不可避免地夹杂重金属、化学物质等杂质，因此可以通过检测食品里如镉、铬、铅等有害重金属的含量，来做怀疑排查。

北京理化分析测试中心主任刘清瑛指出，工业的非食品添加剂，检测往往都存在一个指向性不明的问题，比如工业明胶，要检测皮革水解物，它可能含有多种化学物质，检测只能根据这些可能的伴生物一一展开排除，检测难度其实很大。他称，在此前检测中，还没有发现食品中有工业明胶的痕迹。