

120种酱油检测,李锦记海天部分酱油被“挑刺” 超七成酱油检出增鲜剂

酱油,是餐桌上必备的调味品。但是,面对生抽、老抽、配制酱油、酿造酱油、儿童酱油、有机酱油、进口酱油等五花八门的各色酱油,究竟该如何挑选呢?

近日,江苏省消保委发布的酱油产品比较试验结果显示,120个酱油样品中有29个样品存在不符合国家标准或与标示值不符等情况,李锦记、海天、味美思等知名品牌的部分酱油也在其中。

【检测结果】 近四分之一样品未达国标

此次江苏省消保委比较试验了120个样品,包括30个进口酱油和90个国产酱油。其中,112个酿造酱油、8个配制酱油。根据试验,有29个样品不符合国标,主要集中在标签标识、营养成分标注和品质指标方面。

基本上每一款酱油的配料表上都会标注氨基酸态氮含量,范围一般在0.4-1.3g/100mL。“含量越高,通常酱油的质量等级也越高,滋味越鲜美。”据此次比较试验的检测方——

远东正大检验集团高级工程师刘爱萍介绍,检测中发现4款酱油氨基酸态氮含量不达标,其中,罗定市佳得利食品有限公司生产的商标为冠威的白酱油(生产日期2017/4/6)全氮和氨基酸态氮两个主要的品质指标均达不到我国配制酱油标准的相应要求。“不仅达不到我国酿造酱油的最低标准要求,甚至不能称为酱油”。

此外,120个样品中有86个样品检测出了增鲜剂。检测人员表示,虽然

目前我国并不限制酱油中使用增鲜剂,但不排除有些样品是通过添加增鲜剂等来提高酱油品质的。

在市场调查中,记者发现,目前市场上销售的酱油品种非常繁杂,诸如海鲜酱油、高鲜酱油、草菇酱油、儿童酱油、生鱼酱油等名称不一而足。这些标称为海鲜酱油、增鲜酱油、菌菇酱油的商品外包装上的配料表往往标着一些与味精成分相同或类似的增鲜剂成分。

知名品牌酱油也出了问题

经比较试验,23款酱油实测营养成分数据与产品标识明示的营养成分表数据不符,约占全部样品的19.2%。其中包括海天、BB、蟹园、李锦记、味美思等知名品牌。

从徐州市天龙食品综合市场购买的商标为李锦记的锦珍生抽,其标签营养成分显示钠含量为942mg/15m,可换算为6280mg/100ml,但实测值钠含量为8748.75mg/100ml,已

超过限值,对于有低盐需求的消费者来说,购买了可能就被骗了。海天生抽酱油因营养成分表标识内容中蛋白质NRV值计算有误,不符合国家相关标准。

儿童酱油跟普通酱油没差别

江苏省消保委在市场上购买了5款儿童酱油的样品,其中有3款添加了增鲜剂。检测营养元素后发现,5个样品的营养元素差异也比较大。

佛山市海天(高明)调味食品有限公司生产的妈爱宝宝酿造酱油除了强化铁营养外,其他指标与普通酱油没有太大差异。恩光食品(厦门)有限公司生产的儿童

酱油(BB牌)指标总体与普通酱油也没有太大差异。加加食品集团股份有限公司生产的“加加”牌样品的总体指标甚至还不如普通酱油。

一些进口酱油性价比不高

以特级酱油为例,单价最高的为“上海智咏贸易有限公司(代理)”的“黑豆酱油360”,折合500ml价格为727.27元,

而“开平味事达调味品有限公司”生产的品牌为“味事达”名称为“味极鲜特级酱油”的特级酱油,价格只有524元/500ml。

这么贵有道理吗?刘爱萍表示,进口酱油的品质指标并不能与其价格成正比。比如,新加坡广祥泰私人有限公

【链接】 看懂酱油 包装上的配料表

1.配料表中含有谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠的添加了增鲜剂。

2.配料表中含有苯甲酸、山梨酸等内容的就是产品中添加了防腐剂,对防腐剂比较敏感的消费者就不要选购这类产品了。

3.原辅料在配料表中的顺序是按照添加量由高至低排列的,了解了这一点,消费者就可以从配料表的排序情况看出每种物质添加量的高低,更好地选择适合自己的酱油产品。

【企业回应】 第三方检测机构检测合格

针对上述情况,知名品牌李锦记和海天酱油均作出回应。

10月15日,李锦记(新会)食品有限公司作出的“李锦记关于江苏省消保委比较试验称锦珍生抽钠含量不合格的说明”中称:一

直以来,李锦记始终严格坚守产品品质,努力为广大消费者提供优质产品,“本次所涉及的李锦记锦珍生抽经第三方检测机构检测为合格产品”。

佛山市海天调味食品股份有

限公司在其官网所发的声明中称:蛋白质是一个营养参考值,标签上的标示值低于计算值并不构成产品品质问题,更不是食品安全问题。因此,对于海天的产品,消费者完全可以放心使用。

【最新进展】 酱油新标准将于明年实施

酱油根据工艺分为酿造酱油和配制酱油。其中,酿造酱油是原料经微生物发酵而成。配制酱油则以酿造酱油为主,加入了调味液、食品添加剂等。生抽、老抽则是广东地区的俗称,生抽拌菜,老抽红烧。

国家标准规定,酿造酱油品质指标一般包含四项,分别为氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物和铵盐,其中氨基酸态氮为重要指标,决定酱油的质量等级。

记者了解,《食品安全国家标准

酱油》新标准将于2019年12月实施,新标准规定企业不得再采用调配工艺生产加工酱油,只有采用传统酿造工艺生产的才叫作“酱油”,调配的“酱油”只能叫“复合调味料”。

(马灿)

