

大米也有添加剂？有专家称： 我国大米使用添加剂已有30年

CCTV2《今日观察》2011年5月23日播出“大米也有添加剂？”，以下内容根据节目整理。

大米里也有添加剂！这几天来，这个消息让早已被各种食品添加剂搞得谈虎色变的公众再度精神紧张。难道作为最基本最简单的食品——大米，也需要添加剂吗？大米添加剂为什么要加？不加行不行？央视财经频道主持人王小丫和特邀评论员中国人民大学农业与农村发展学院副院长郑风田、著名财经评论员刘戈等专家共同评论。

大米添加剂事件迅速“发酵”，公众和专家为何产生质疑？大米使用添加剂会否埋下隐患？



中国农业大学食品学院营养与安全系主任何计国： 大米没必要靠添加剂防腐

添加剂肯定在食品中是非常有必要使用的，只是这几个添加在大米加工中应该是没有太大的必要，因为它不增加任何对食品改善的情况，它也不助于食品的防腐，也没有助于食品的加工品质或者是营养保存的改善，它顶多是增加一个感官上的改变，对于性状改变的添加剂没有必要去使用。第

二，如果是防腐的话，那更没必要，因为大米的水分含量是非常低的，所以它基本上在正常的储存下不会长细菌，因此没有必要靠添加剂去防腐。食品添加剂实际上从企业角度来讲，如果我们不用食品添加剂也能完成加工，也能达到目的，那就可以不用，也就是没有必要的时候，尽量不用食品添加剂。

中国人民大学农业与农村发展学院副院长郑风田： 要让更多的消费者知情和选择

添加剂标准的审核要再严格一点，这一次“大米添加剂事件”暴露出食品添加剂的标准是几年前的，这一次收到了行业内一千多条的反馈意见。现在很多添加剂制订标准不是根据过去的经验，就是借鉴国外或行业内的。未来，如果要让公众打消对添加剂各种各样的疑虑，那么必须要有更大的信息透明性。比如让更多地搞食品安全、搞健康营养、搞农业的专家，甚至搞法律、搞消费者心理的专家参与进来，增大透明性。

另外，我们国家也应该加大投入力度，因为饮食和民族的文化传统有很大的关系。我们对真正涉及到主食的食品，如果某个添加剂特别有必要添加的话，一定要做更大的投入，进行更长的时间研究，确实认为添加剂进入到食品里没有任何问题，有利于民族的健康，才有必要加入。此外在有必要的情况下，在大家都关注的一些重大的食物问题上，要能够公开的讨论，让更多的消费者知情，并且让消费者来进行选择。

《今日观察》评论员刘戈： 食品添加剂 人人都有发言权

对于食品安全，食品添加剂的标准问题，可能我们不能像对待机械零件的标准，因为它不仅是一个技术问题，它同时也是一个伦理问题。通常情况下，我们一直有一个习惯，就是技术决定论，也就是说如果我们有充分的科学实验证明添加剂对人体有害，那么它就是不允许用的，如果证明不了，那么它就是可以用的。但是如果我们

在食品的安全里也用这样的标准来讨论，那么你会发现很多问题是无解的。对于粮食，对于我们的口粮，我们是不是能够不加，就不加？对食品添加剂来说，它是一个科学技术问题，同时也是一个人人都有发言权的问题，所以在讨论的过程中，不应该是关起门来的，而是应该向更多的公众征集意见的。

北京大学法学院教授王锡锌： 知情权的行使需要前移

制订哪些东西是可以作为添加剂，添加到食品里面去的，我们主要是靠一套程序，一些专家，一些机构来把关。现在大米添加剂的情况，可能正好说明我们现有的这种程序和机制没有给我们

把把关。公众在这个过程中，应当有知情权，这种知情权应当是公众事先就知道哪些被列入到添加剂名单上的，不能等到事后，公众用各种各样的质疑来声讨，简单地说，知情权的行使需要前移。

《今日观察》评论员刘戈： 少用食品添加剂是一种趋势

对于标准的制订者来说，可能对于标准如何制订，为什么要制定等问题，也需要反思。为什么会有食品添加剂，是为了解决食品的长期储存和远期的运输的问题，它是一个工业化时代的产物，所以很多标准也都来自于发达国家。

食品添加剂？到现在应该有一个反思的过程，因为现在很多发达国家都在提倡，在种植的过程中，尽量少的使用化肥、农药，或者其他有机的种植方式，那么在加入的过程当中，也尽量少的用食品添加剂，这是一个趋势，也是一种思潮，所以应该在制订标准的时候，考虑这样的因素。

中国有中国的特点，另外时代在发展，也有了和以前不一样的情况，那么这个时候能不能一味的用过去的鉴别方式，或者过多的使用

据央视《今日观察》

《今日观察》评论员刘戈： 大米添加剂已存在三十年

对于大米要放添加剂，我特别惊讶。虽然作为一个北方人，我对大米，不像对小麦那么了解，但是在我的印象里，大米是稻谷进行碾压后，把壳去掉就是大米，正如面粉就是把小麦碾成面以后就是面粉一样，那么大米怎么加添加剂？它为什么要加？比如面包里加食品添加剂是允许的，因为它不是每天都吃的。但是对于面粉和米这样的粮食也加名目复杂的食品添加剂，我确实是觉得惊讶。

我们现在公布的现在的新的食品添加剂的国家标准2760，国标2760的2011版是在2007版的基础上修订的。在1996年那一版的国标2760里面，已经有大米里放食品添加剂。再往前面推算，1996年的国标2760来自1986年的版本，1986年的版本又来自1981年的版本。那么在这么长的时间里，对于行内的人来说，这也是一个常识。

有了添加剂以后，我更不知道该怎么选择。从经济学的基本原理来看，现在大米的性状非常清楚。现在这个标准制订了，那么制订出来以后，到底现在是整个行业里普遍放防腐剂？还是只有很少的企业放？如果放了它，企业不让别人知道他放防腐剂，那么他的目的是什么？所以在消费者选择的时候，增加了选择的困难性。

中国人民大学农业与农村发展学院副院长郑风田： 三种添加剂没有必要添

三种添加剂的学名特别难记，第一个叫双乙酸钠，实际上就是我们通称的防腐剂，它是使变质期延长。第二个叫壳聚糖，一般通称叫做增膜剂或者增稠剂，它有这两个职能，它煮出来的食品，口感比较粘稠，看着很光鲜，有卖相。第三个叫做淀粉磷酸酯钠，这个也是增稠剂作用，这三种添加剂主要是让食品改变它的一些性能。

《食品安全法》规定，添加剂必须能够改进食物的品质或者是营养，人类离不开它，才能加，目前这三种添加剂确实没有必要。比如防腐剂，实际上大米一般正常的保质期3到6个月没有任何问题，所以完全没有必要加防腐剂来延长好几年；增稠剂，一般的大米稠性很好，光亮也不错。如果批准这三个添加剂，那么就为不法的厂商留下了钻空子的机会。比如大米已经过期了，但是能人为的延长售卖好几年，本来大米比较稀，水比较多，加了增稠剂之后，就能更稠一点。对于日常老百姓吃的口粮，至少这三个添加剂是没有必要的。

