

世卫组织宣布阿斯巴甜“可能致癌” 无糖可乐还能喝吗？

“阿斯巴甜”到底是什么？

近段时间，阿斯巴甜可能致癌的传言满天飞。

阿斯巴甜是一种广泛应用于食物和饮料的甜味剂。无糖可乐、口香糖都少不了它。

长期以来，人们沉浸在此类甜味剂“只享受甜蜜，无长胖风险”的美妙想象中，将其看作糖的替代品、“干吃不胖”的好朋友。但一夕之间它“可能致癌”，引发广泛热议。

据中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红介绍，阿斯巴甜是两种氨基酸

(L-苯丙氨酸与L-天冬氨酸)催化制成的一个二肽，并含有一个甲酯。它的甜度大约是蔗糖的200倍，所以用于增甜时的实际用量要比蔗糖少很多(白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖等基本都是蔗糖)。阿斯巴甜只是合成甜味剂中的一种。其他常用合成甜味剂还包括三氯蔗糖、甜蜜素、安赛蜜等。人们最熟悉的是糖醇类甜味剂，包括几十种糖醇，如木糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇等，它们是天然存在的甜味物质，通过发酵或氢化的方式来大量生产。

“可能致癌”就不能吃了？

实际上，被列为可能致癌物的名单，并不一定等于“吃了就要得癌症”。

范志红介绍，国际癌症研究机构对各种物质的安全相关研究进行了梳理，按照与癌症风险的联系，做了致癌可能性的分级。

其中1类是“确定的人类致癌物”；2类包括2A类(对人类很可能致癌)和2B类(对人类可能致癌)；如果被列入3类，那就是目前的证据还没有提示它有致癌作用。按照世界卫生组织此番发布，阿斯巴甜被列入2B组。

做这些分类，是为了警示人们，在职业防护和日常生活中应当注意控制，乃至避免接触那些可能增加癌症风险的物质。

范志红坦言，实际上，很多种食物中含有

国际癌症研究机构所列出的1类致癌物，或者食物本身就被列入1类或2A、2B类致癌物，但各国也不会禁止销售，很多公众还是会食用的。

她举例说明：比如酒精饮料中的酒精被列入第一类致癌物，但酒、酒心巧克力、朗姆酒蛋糕、酒酿甜食、糟鱼、糟蛋之类含酒精食物，仍然备受喜爱。

比如亚硝酸盐类物质也是确定的致癌物，但亚硝酸盐广泛应用于加工肉制品中，肉肠、火腿、培根咸肉，都要加亚硝酸钠，多少都会产生亚硝酸盐类物质。海米、干贝、虾皮、鱼干之类，天然就会带着一些亚硝酸盐类物质。

新闻内存

甜味剂争议从未平息

关于甜味剂的争议从没停止。曾经宣传健康安全的“代糖宠儿”赤藓糖醇在几个月之前就爆出新闻，《自然·医学》杂志刊登的研究结果发现，大量摄入赤藓糖醇会促进血小板聚集和血栓形成，增加心血管疾病风险。每天30克的量就会产生不良效果，而这个量和一瓶甜饮料所需要的增甜数量是基本相当的。

不久前，世界卫生组织也发布了有关甜味剂的报告，提醒大家喝无糖甜饮料、使用各种甜味剂，对预防各种慢性疾病是没有什么益处的。

但范志红表示，因为研究的证据力还不够强，结果也不完全一致，世界卫生组织和各国食品添加剂管理机构至今还没有对它们作出禁用建议。(科技日报)

“双链融合促消费 锡食共享扩内需”

首届无锡市食品行业产销对接交易会举行

为全面推动我市食品产业高质量发展，提高无锡食品产业知名度，搭建产销合作长期合作平台，7月14日上午，由无锡市市场监督管理局联合梁溪区人民政府、无锡梁溪科技城管理局主办，无锡市梁溪区市场监督管理局、无锡市梁溪区瞻江街道协办，无锡市金桥国际食品城有限公司承办的“双链融合促消费，锡食共享扩内需”首届无锡市食品行业产销对接交易会启动仪式在无锡市金桥国际食品城举行。

参加本次对接会的有江阴市青阳公和永糕团店、宜兴市杨巷夏氏食品有限公司、滨湖区凌阿姨美食店、梁溪区朱顺兴食品加工厂、无锡市真正老陆稿荐肉庄有限公司、无锡市王兴记有限公司生产配送分公司等80多家企业。活动当天，还举行了食品小作坊党员业主“三亮”牌匾授牌。近年来，无锡积极推进食品小作坊党建工作，以“三亮”(亮职责、亮身份、亮承诺)为载体，有效激发食品小作坊党组织和党员干事创业热情，助力“小个专”高质量发展。

据悉，为更好地推进无锡市食品产业链和供应链的深度融合，全面加强地产食品生产单位与大型食品园区的多维度合作，免费提供给商户服务的无锡地产金桥展示中心设有8个板块，由无锡市市场监督管理局、无锡市金桥国际食品城、无锡天鹏食品城、8家食品生产企业作为发起单位，全

市食品生产企业和食品小作坊作为参与单位，形成1+2+8+N的联盟构架，实现资源共享，优势互补，建立无锡特色优质食品产销对接的新模式。

无锡市梁溪区委副书记、副区长赵东坡在对接会上表示，自2005年创办以来，无锡市金桥国际食品城有限公司在副食品及食品供应链领域深耕细作，现已成为一家全国性休闲食品销售平台企业。截至目前，金桥食品城拥有食品经营户560户，其中规模企业超过200家，经营食品种类超20万种，进口商品来源地超80个国家，年商品成交额超200亿元，已成为全国著名的休闲食品批发集散基地。

梁溪区食品产业发展基础较好，举办首届产销对接会，就是希望通过搭建平台，建立无锡地产企业和优势销售商的合作机制，进一步拓展地产食品产业发展空间，扩大地产食品销售渠道，不断提升食品产业发展的新动能。希望金桥国际食品城立足长三角，面向全球，加强研发、形成名



牌，努力打造国际食品展销中心、国际烘焙城、国际精品水果城、国际名酒城、国际厨房美食城、参茸保健品城、中国茶文化体验展销中心，建成在长三角地区乃至全国一流的集研发、生产、加工、商贸、物流于一体的“副食品+快消品”供应链平台，同时依托梁溪科技城和海峡两岸食品科技产业(无锡)合作试验区的建设，奋力打造千亿级世界优质食品产业集群，为建设强富美高新无锡贡献梁溪力量。江苏省市场监管局食品生产处宋传荣则表示，近年来，无锡在食品生产安全监管上取得了积极成效，各项工作走在省前列。总局《企业落实

食品安全主体责任监督管理规定》出台后，无锡积极宣贯推进，在省率先落实了“配备‘三类人’，做好‘三件事’，记录‘三本账’”要求；在为期三年的食品小作坊整治提优工作中，无锡共培育了省“名特优”小作坊63家，省食品安全示范小作坊30家，数量位居全省第一；去年，无锡还高水平承办了全省食品小作坊整治提优工作总结交流会，为全省食品安全工作贡献了无锡力量。今后，无锡市能够在服务无锡地产食品的基础上，进一步延伸影响力，为苏锡常乃至全省食品产业搭建高台、架设桥梁，源源不断注入发展动力。

活动现场，江南大学食品学院杨教授还介绍了未来3-5年食品行业走向和发展趋势，以及食品行业面临潜在的安全风险及规避措施，在场商户纷纷表示受益匪浅。(文雪)