新规实施！面包糕点告别脱氢乙酸钠

超市货架上的面包、蛋糕还能放心吃吗？

近日，新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准（GB 2760-2024）》（以下简称“新规”）正式实施，明确将脱氢乙酸钠从淀粉制品、面包、糕点、黄油、预制肉制品、果蔬汁等7类食品中“除名”，在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1g/kg调整为0.3g/kg。

这款曾在烘焙界“叱咤风云”的防腐剂，为何被“打入冷宫”？新规之下，超市货架上的面包、蛋糕还能放心吃吗？记者带你一探究竟。

新生产商品已更换配方 部分老商品未下架

脱氢乙酸钠是许多国家广泛使用的食品添加剂，主要作用是防止微生物增殖，延长食品保质期。

有着高含水量、质地松软的面包、糕点等烘焙食品是细菌理想的“温床”。商家为了延长产品保质期，通常会添加防腐剂，脱氢乙酸钠就是其中的典型代表。

自从1998年脱氢乙酸钠被列入食品添加剂名单中以来，该成分已在国标中沿用26年。随着近年来人们对烘焙食品需求的提升，国家食品安全风险评估中心对脱氢乙酸钠进行了毒理学评价，认为脱氢乙酸钠经口暴露在一定剂量下可能存在潜在的安全风险。

新规实施后，记者查询了部分面包、蛋糕企业的公开消息，像桃李面包、达利园、盼盼等企业此前均已发布消息表示，将调整产品工艺与配方，后续生产产品不再添加脱氢乙酸钠。随后，记者前往杭州部分超市、零食店、烘焙面包房进行了调查走访。

调查前，记者找到了去年生产的一款达利园小面包，从配料表中可以清楚看到，面包使用的食品添加剂中含有脱氢乙酸钠。记者来到超市寻找同款产品，在超市售卖的同款达利园小面包礼盒上可以直观发现，脱氢乙酸钠已不再使用，取而代之的是另一款防腐剂——山梨酸钾。

除了上述的达利园小面包，记者还在超市、零食店、烘焙面包房查看了不少其他面包、蛋糕产品的配料表，发现绝大部分在售产品的配料表中已看不到脱氢乙酸钠的踪迹，取而代之的是丙酸钙、山梨酸、山梨酸钾等符合新国标要求的防腐剂。

不过在走访中，记者发现仍有个别品牌产品配料表中出现了脱氢乙酸钠的身影。一款俄罗斯大列巴的面包，包装袋显示，该产品的食品添加剂中，仍有脱氢乙酸钠。

为何该产品仍有脱氢乙酸钠成分？记者现场询问了零食店工作人员。

工作人员查看该产品后表示，从生产日期上看，该面包生产时间为2024年11月，当时新国标还未正式开始实行，可能厂家生产时还未更新配方，才出现了这一情况。“店内大部分商品是符合要求的，我会尽快联系我们负责人，把不符合规定的产品下架。”

在走访过程中，记者对部分购买面包、蛋糕的市民进行了采访，不少市民表示不太清楚脱氢乙酸钠的相关使用调整，但新国标如此修改肯定有理由，以后购买食品时会多留意。也有部分市民表示对新国标正式实施的消息颇为关注，田女士（化名）就是其中的典型代表，“因为平时比较喜欢吃蛋糕，之前家人看到了相关报道后，就发给我看了，现在我自己买蛋糕时也会注意看配料表，尽量选择不添加防腐剂的品种。”

杭州一家烘焙面包房店员告诉记者：“我们烘焙店的面包基本不添加防腐剂，没有馅料的面包能放3天，有馅料的只能放2天。店员表示，由于烘焙店不使用防腐剂，这次新国标的出台对店铺影响不大，但相关规定是有一些了解的。

专家建议：尽量选择添加剂少、更新鲜的食品

浙江大学生物系统工程与食品科学学院陆柏益教授表示，脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂，主要用于抑制霉菌和酵母菌的生长，延长食品保质期。然而，随着科学技术研究的深入，人们逐渐认识到脱氢乙酸钠可能存在一定的健康风险。同时，随着社会经济水平的提高，消费者对食品安全的要求也越来越高，含有脱氢乙酸钠等添加剂的食品逐渐失去市场青睐。此外，食品加工工艺的进步和设备的更新迭代，使得食品生产企业能够生产出更新鲜、保质期更短的食品，进一步减少了对脱氢乙酸钠等防腐剂的依赖。

脱氢乙酸钠已经在食品加工行业使用了多年时间，不少人都吃过这种食品添加剂，是否会让身体产生健康隐患呢？

陆柏益指出，只要是在国家规定的安全限量内使用，短期内食用不会对健康造成明显危害。但长期大量摄入可能会对肝脏和肾脏造成负担，因此建议消费者尽量选择添加剂较少、更新鲜的食品。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红此前接受媒体采访时表示，脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分，在动物实验中发现其有害作用，是在“长期”“大量”的情形下，人们日常可能吃进肚子里的量，连实验中发现有害量的十分之一都不到，本次做出调整，是为了预防对人类可能造成的相关损害，反映出我国对食品安全的慎重态度。

有部分消费者可能会担心防腐剂等食品添加剂为食物增加了健康风险。对此浙江中医药大学、食品科学与工程教研室主任王慧铭教授表示，食品添加剂的使用历史悠久，已经成为人们生活中的重要组成部分，“比如说我们平日做菜，总要放点油、味精、酱油等，这些也是添加剂，能让食物‘色、香、味’俱全。”

我国相关标准规定了23类2300多种食品添加剂，包括防腐剂、着色剂、膨松剂、甜味剂等。新国标执行后，脱氢乙酸钠不能在面包、蛋糕等食品中添加，企业自然会变更配方，选取其他符合要求的添加剂，只要严格按照标准执行，在允许的范围内使用食品添加剂，不会引发食品安全问题。“重要的是摄入量，无论是否含有添加剂，不过量摄入才是健康的密码。”王慧铭教授说。

□潮新闻记者 **孙燕** 通讯员 **周泽楷**

春节后错峰游性价比凸显

机票酒店价格“省一半”

随着春节假期落幕，旅游市场逐渐回归常态，旅游市场将迎来长达两个月的错峰出游时机。

近日，记者在广州长隆野生动物世界看到，入园检查和检票过程都很“丝滑”，几乎不需要等待，游览自驾区动物的小火车仅需排队15至20分钟。

“我们过年去都没坐到小火车。”有春节期间前往广州长隆野生动物世界的游客告诉记者，自己春节期间去，小火车的排队时间是180分钟，无奈“只能去坐缆车了”。

“节假日的出行成本太高了，又很拥挤，体验也不好。”游客唐女士告诉记者，反正家里老人已经退休，小孩还没上学，就决定等过完春节再带家人出门游玩，机票酒店价格比春节便宜一半。

元宵节后旅游产品价格跳水 机酒价格“省一半”

携程数据显示，春节后，多地迎来低至200元的特价机票。错峰旅游“省一半”，春节后降幅明显的目的地有重庆、昆明、哈尔滨、三亚、海口，均价下降三、四成。元宵节后出发，多地机票酒店均价相较春节假期回落30%—50%甚至更多。

同程旅行数据显示，2月7日起至3月底，国内国际机票价格较春节假期均有不同程度回落，部分航线价格降幅甚至过半，国内酒店价格也在春节后回到常态价格。

据同程旅行平台数据，春节前后国内机票均价分别在1月25日和2月4日迎来价格高峰，之后均价逐步回落，至2月17日起均价降至700元以下，相较于最高峰均价降幅达到42%。以2月8日查询的长沙飞北京的价格为例，节后高峰价格在1000元以上，2月9日至3月底基本在360元—509元左右。

除了机票价格大幅回落，错峰出游的酒店价格优势也较明显。同程旅行平台的数据显示，部分酒店价格下滑超过一半：如大理洱海附近的民宿，春节假期价格在700元—900元，2月中下旬开始错峰出游则在三四百元；三亚海棠湾的度假酒店，春节假期价格在四五千元，2月中下旬则回落至一两千元，错峰出游可以有效降低出游成本。

出境游的价格也同样大幅降低。

同程旅行数据显示，国际机票方面，国外出发的航班部分还处于返程高峰期，价格高峰还会持续数日，如巴黎飞杭州价格2月11日前还在3000元以上，后续会逐步回落至2000元以内。而国内出发的出境航班目前已处于常态价格，如杭州飞巴黎的机票价格整个2月都在2000元—3000元之间浮动。

众信旅游呼叫中心数据显示，近期错峰游咨询度提升了30%，节后产品价格降幅也达到了25%—30%。出游方向主要集中在东南亚、迪拜等免签出境游目的地及国内旅游目的地。

蛇年春节后出境人次同比增长近50% “银发族”增量明显

“错峰游”作为既能够避开出游高峰，又能明显降低成本、提升旅游体验的出游策略，越来越被消费者尤其是“银发族”推崇。

记者从岭南集团旗下广之旅了解到，从历史出游数据来看，3月开始至6月春暖夏初、9—11月秋季将是银发一族出游高峰，这段时间非传统旅游旺季，此时出发可享受到“人少景美价更优”的出行体验，出行价格较暑期旺季可低20%—35%。

“目前，咨询预订春节后出游的55岁至70岁年龄段的银发族增量明显，相较于上班族和上学族，他们的时间更灵活，有条件选择价格更划算、避开人群高峰的出游时间。”同程旅行无锡三阳广场门店相关负责人也表示。

来自春秋旅游的报告也显示，春节后至清明前夕，正值银发族错峰出游的“黄金窗口”。截至2月12日，2025年春节假期后错峰出游人群同比已超去年。其中，出境人次同比增长近50%。

□澎湃新闻记者 **唐莹莹**

了解更多达州本土资讯，请扫描二维码，关注达州融媒APP。

达州融媒