

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

资讯周刊

2017年6月

第二十五期



全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO_CARE



www.shdenuo.com



marketing@shdenuo.com



目录 Contents

法规标准

新《农药管理条例》配套规章8月1日起实施 5

食品中农药最大残留限量 新国家标准正式实施..... 6

日本修改过氧乙酸及其制剂的制造基准 6

印度拟实施强制性转基因产品标签制度 7

日本修订食品添加剂碳酸钙等的使用标准 7

行业资讯

继可口可乐之后，康师傅出售旗下5家饮品工厂..... 8

全球乳品替代饮料市场规模2018年将达160亿美元..... 8

时隔14年美国牛肉重返中国市场 9

现代牧业上半年预亏5亿元 10

最近桃红葡萄酒销量大增，它的颜色和口感都很“夏日” 10

目录 Contents

展会报道

“中国国际肉业博览会”将在9月14至17日于长沙举行..... 11

2017上海国际奢侈品包装展: 独家展示不容错过的包装趋势..... 12

培训信息

第59期食品微生物检验实际操作学习班—广州..... 13

技术前沿

多摄入植物蛋白质可防绝经期提前..... 14

科学家发现对抗耐药细菌的抗生素..... 14

中国学者揭示咖啡因减肥作用新机制..... 15

研究发现: 益生菌可缓解对虾食物过敏..... 16

研究发现: 餐巾选对色能使食物更美味..... 16

日本发现富氢水浸泡可延长水果蔬菜保鲜期..... 17

目录 Contents

权威发布

习近平签署主席令公布《水污染防治法》修改内容.....	18
“十三五”食品科技创新专项规划发布.....	19
国家食药监总局关于3批次食品不合格情况的通告.....	19
上海市食品药品监督管理局关于不合格食品核查处置情况的通告.....	20

预警通报

韩国希杰召回调味酱过期快餐食品.....	21
加拿大召回受大肠杆菌污染的面粉.....	21
英国一超市召回13款疑受李斯特菌污染的熟食.....	22
英媒：美加州拟列草甘膦为致癌物.....	22
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2017年第25周）.....	23

法规标准

新《农药管理条例》配套规章8月1日起实施

近日，农业部以部长令的形式公布了《农药登记管理办法》、《农药生产许可管理办法》、

《农药经营许可管理办法》、《农药登记试验管理办法》、《农药标签和说明书管理办法》等5个新版《农药管理条例》配套规章。上述5个规章自2017年8月1日起实施，小编现将重要条款加以梳理，规章全文内容详见农业部官网。

一、《农药登记管理办法》(重点条款)

第8条：“相同有效成分和剂型的单制剂产品，含量梯度不超过三个。混配制剂的有效成分不超过两种，除草剂、种子处理剂、信息素等有效成分不超过三种。有效成分和剂型相同的混配制剂，配比不超过三个，相同配比的总含量梯度不超过三个。不经稀释或者分散直接使用的低有效成分含量农药单独分类。具体要求农业部另行制定。

第17条：申请新农药登记的，应当同时提交新农药原药和新农药制剂登记申请，并提供农药标准品。

自新农药登记之日起六年内，其他申请人提交其自己所取得的或者新农药登记证持有人授权同意的数据申请登记的，按照新农药登记申请。

第27条 农药登记证有效期为5年。

第36条 对登记15年以上的农药品种，农业部根据生产使用和产业政策变化情况，组织开展周期性评价。

二、《农药生产许可管理办法》(重点条款)

第5条 农药生产许可实行一企一证管理，一个农药生产企业只核发1个农药生产许可证。

第13条 农药生产许可证有效期为5年。

第21条 有下列情形之一的，由省级农业部门依法吊销农药生产许可证：

(一)生产假农药的；

(二)生产劣质农药情节严重的；

(三)不再符合农药生产许可条件继续生产农药且逾期拒不整改或者整改后仍不符合要求的；

(四)转让、出租、出借农药生产许可证的；

第30条 在本办法实施前已取得农药生产许可证的农药生产企业可以在有效期内继续生产相应的农药产品。有效期届满的，农药生产企业应当在有效期届满90日前，按照本办法的规定，向省级农业部门申请农药生产许可证。

三、《农药经营许可管理办法》(重点条款)

第5条 农药经营许可实行一企一证管理，一个农药经营者只核发1个农药经营许可证。

来源：我要测网

2017-06-28

原文：<http://www.woyaoce.cn/3198.html>

法规标准

食品中农药最大残留限量 新国家标准正式实施

近日，由国家卫计委、农业部和食品药品监督管理局发布的《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》正式实施，同时实施的还有关于106项农药残留检测方法的国家标准。

据了解，《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，代替了《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，该标准规定了食品中2,4-滴等 433种农药4140项最大残留限量。新标准沿袭了2014版的基本格式，但农药品种、方法标准、残留限量的数量较2014版有较大突破，基本涵盖了我国已批准使用的常用农药和居民日常消费的主要农产品。据悉，发布的这些食品中农药残留限量均是根据我国农药残留田间试验数据、我国居民膳食消费数据、农药毒理学数据和国内农产品市场监测数据，经过科学的风险评估后制定的。

来源:中国广播网

2017-06-27

原文: <http://news.foodmate.net/2018.html>

日本修改过氧乙酸及其制剂的制造基准

6月23日，日本厚生劳动省发布《食品、添加剂规格基准的部分修改事宜》相关告示（生食发0623第1号），修改了消毒剂过氧乙酸及其制剂的制造基准，修改过程及具体修改内容如下：

由于企业申请，日本2016年10月6日将过氧乙酸及过氧乙酸制剂指定为食品添加剂（杀菌剂），公布了过氧乙酸的制造基准和使用基准，还公布了过氧乙酸制剂的制造基准、使用基准和成分规格。

过氧乙酸及过氧乙酸制剂中的过氧乙酸是醋酸和双氧水反应而成。过氧乙酸及过氧乙酸制剂制造基准中要求，其原料醋酸满足其成分规格（醋酸浓度29.0~31.0%）就可。而该醋酸为原料时过氧乙酸制剂中的醋酸浓度达不到规定浓度30~50%。因而将过氧乙酸制剂的原料由“符合成分规格的醋酸”改为“符合成分规格的冰醋酸（醋酸浓度大于99%）及其水稀释物”。除了制造基准之外，过氧乙酸制剂的含量、形状、定量法、使用基准等均未改变。

来源: 食品伙伴网 2017-06-29

原文: <http://news.food6/434273.html>

法规标准

印度拟实施强制性转基因产品标签制度

食品伙伴网讯 据食品导航网站消息，印度食品安全标准局拟实施强制性转基因产品标签制度，要求生产商披露产品中的转基因成分。

印度食品安全标准局（FSSAI）负责人帕万（Pawan Kumar Agarwal）称，有关食品中使用转基因配料标示的管理指南已经进入收尾工作。印度存在加工食品中使用大量转基因成分情况，消费者对食品中的转基因成分有知情权。

印度转基因食品管理主要由印度食品安全标准局（FSSAI）负责，其他相关单位还有转基因工程批准委员会（GEAC）以及负责国内转基因作物管理的环境部。

来源：食品伙伴网 2017-06-26

原文：<http://news.foodmate.net/20828.html>



日本修订食品添加剂碳酸钙等的使用标准

2017年6月23日，日本厚生劳动省发布生食发0623第2号公告，根据《食品卫生法》（1947年法律第233号）第11条第1款的规定，修订食品添加剂硬脂酸镁和碳酸钙的使用标准，及过乙酸及其制品的制造标准和成分标准，并自发布之日起实施。

同时废止《过乙酸及其制品标准》（1959年卫生福利部公告第370号）。具体内容如下：（1）在硬脂酸镁的使用标准中，“片剂糖果”是指糖等作为主原料，将原料的混合物用压片机以压缩方式制成的糖果。（2）在使用硬脂酸镁时，要根据适当的制造工序并在食品中获得目的的效果，而确定所需要的使用量。（3）删除碳酸钙的使用标准，但在使用时，要根据适当的制造工序并在食品中获得目的的效果，而确定所需要的使用量。（4）过乙酸制剂和过乙酸的成分标准，除冰醋酸稀释水溶液、过氧化氢、1-羟基亚乙基-1,1-二磷酸或辛酸作为原料外，不得使用其他原料物质。

来源：日本厚生社

2017-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/234187.html>

行业资讯

继可口可乐之后康师傅 出售旗下5家饮品工厂

继可口可乐将中国瓶装业务出售给中粮和太古之后，康师傅也在步其后尘。

康师傅昨日给到南都记者的回应称，此举是为了活化公司资产并提升资产投资报酬率。不过，有业内分析则指，康师傅饮品控股有限公司、康师傅饮品投资（中国）有限公司、广州顶津食品有限公司、武汉顶津食品有限公司、康师傅（西安）饮品有限公司、重庆顶津食品有限公司在交易前单独或共同持有江门顶津、南宁顶津、南昌顶津、成都顶津、昆明康饮5家生产企业的100%股权。“简单而言，目前行业面临两个挑战，一个是产能过剩，另一个是新产品提供不足。在此情况下，业内都在按照大健康的方向来提供更专业的产品。另外，中国跨境购快速发展，也是促使这些企业收缩在中国生产基地的一个因素。随着跨境购的快速发展，很多在境外生产的产品可以通过跨境购迅速进入中国市场。”宋亮进一步分析说。

来源：南方都市报

2017-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/201958.html>

全球乳品替代饮料市场规模 2018年将达160亿美元

英诺华市场洞察的一份报告显示，乳品替代饮料全球市值从2010年的74亿美元一路飙升，按此趋势，2018年市场规模将会达160亿美元，而引领此轮市场增长的公司产品大都用大豆，大麻籽和亚麻籽等作原料，并以此为特色，同时致力于创新研发和设计乳品替代食品和饮料。

据英诺华市场洞察创新总监陆安威廉姆斯所述，该类产品市场份额增长的关键因素在于消费者对无乳糖、不含乳制品及植物基产品的消费需求——但并不仅仅是出于对过敏的考虑。另外，她还说：“对植物基产品日益增长的需求和推崇催生了这种有别于传统乳制品的产品类别。这在饮料品类显得极为明显，但在诸如酸奶、冰冻甜点、冰激淋、奶精和奶酪等人造食品中也能看得出来。

将大豆和其它植物基饮料引入其产品类别。中国的乳品替代饮料市场尤其给人希望：预计2010年到2018年间每年复合增长率将达18.7%，市值可以达到67亿美元，该复合增长率远高于美国的10%。

来源：界面

2017-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/20176.html>

行业资讯

时隔14年 美国牛肉重返中国市场

记者6月21日从南京出入境检验检疫局获悉，国家质检总局新近发布了《关于进口美国牛肉检验检疫要求的公告》，允许美国牛肉输华，并提出美国输华牛肉应符合《进口美国牛肉检验检疫要求》。这标志着美国牛肉时隔14年后很快就将重返中国市场。

因疯牛病停止进口

扬子晚报记者采访中了解到，在2003年疯牛病爆发之前，美国是中国主要的牛肉供给国之一，后因美国疯牛病爆发，中国停止了对绝大部分美国牛肉的进口。此次质检总局发布

《关于进口美国牛肉检验检疫要求的公告》，意味着美国牛肉时隔14年后，将很快重返中国市场。对消费者而言，美国牛肉虽然主要采用冷冻运输的方式进入我国，但价格相对便宜，而且肉的品质也不错，在现有的澳大利亚、巴西、智利等进口牛肉前，消费者又多一个选择。

专家教你买正宗货

“漂洋过海”而来的美国牛肉，品质如何得到保障？扬子晚报记者采访中了解到

《公告》对允许进口的美国牛肉范围、生产企业等都有明确要求。南京检验检疫局工作人员提醒消费者，在选择美国牛肉时，关键还是看包装，按照《公告》要求，进口美国牛肉应有单独的内包装，且内包装上还应当标明品名、产地国、生产企业注册号、生产批号。外包装上则应以中文标明产品名、规格、产地、生产日期、保质期、储存温度等信息，在外包装上也应可见美国官方检验检疫的标识。此外，消费者还可以向经销方索要检验检疫机构出具的《入境货物检验检疫证明》，并与包装信息进行核对。

南京经销商热情高

据悉，南京口岸在2003年以前只有一家公司进口美国牛肉，且数量较少，主要用于涉外酒店宾馆配餐使用。此次美国牛肉的“解禁”消息一出，南京地区已有不少进口商向检验检疫部门咨询美国牛肉进口事宜。有专家预测，大量进口牛肉涌入，将对中国本土牛肉造成一定影响，一方面大量进口牛肉可丰富国内市场，另一方面，国产牛肉的价格也可能出现松动。

来源：扬子晚报

2017-06-22

原文：http://food/2017-06/22/c_1121188689.htm 9

行业资讯

现代牧业上半年预亏5亿元

日前国内最大原料奶供应商现代牧业发布盈利预警称，预计上半年亏损不少于5亿元。而据了解，去年同期现代牧业亏损5.66亿元。据悉，受影响的不仅仅是“大户人家”现代牧业，中小牧场和散户也被波及。

收奶价“压价”上游乳企亏损

现代牧业称，中国原料奶售价相比去年同期维持相对较低水平，现代牧业今年上半年的原料奶售价相比上年同期下降近11%是其亏损的主要原因之一。其发布上半年盈利预警报告，预计今年前六个月净亏损不少于5亿元。

现代牧业自认为其亏损来源于三大要素：首先是今年上半年收奶价被挤兑得较低，所以奶农、牧场都没赚头；其次，蒙牛提出强制性现金要约收购全部已发行股份及注销现代牧业所有尚未行使购股权，今年3月21日结束后注销现代牧业授予管理层的购股权产生的非现金亏损；另外还有应收贸易账的呆账拨备所致。

来源：广州日报 2017-06-28

原文：<http://news.foodmate054.html>

最近桃红葡萄酒销量大增， 它的颜色和口感都很“夏日”

桃红葡萄酒成了葡萄酒品类中的新宠。

根据尼尔森的数据，在过去52周内，桃红酒在美国的销售额增长了53%。与之相比的是葡萄酒整个品类才增长4%。

Aldi的桃红酒在芝加哥发售一天之内就被抢光了。爱喝桃红酒的不止是美国人，Lidl在英国市场卖的桃红葡萄酒销售额增长了50%，光是过去一个月就增长了15%。

桃红酒是夏季很受欢迎的饮料，但是尼尔森的观测数据发现它的受欢迎程度可能会超过夏季，延展到一整年中。“虽然桃红酒只占了整个葡萄酒市场的1.5%，但是它增长速度是其他品类达不到的，”尼尔森在报道里写到。

桃红酒是作为葡萄酒从颜色划分的三大品类之一。它没有红葡萄酒那么涩，又不像白葡萄酒那样淡。可以说它综合了红酒的部分香气和口感，但又像白葡萄酒那样清爽。它的酒精度也比另外两大葡萄酒稍低，在12度左右

来源：好奇心日报 2017-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/200.html>

展会报道

中国国际肉业博览会将在 9月14至17日于长沙举行

由法兰克福展览（上海）有限公司和商务部流通产业促进中心共同举办的中国国际肉业博览会，将于2017年9月14至17日在长沙国际会展中心亮相。展会亦将与商务部和湖南省人民政府共同主办的“2017年中国食品餐饮博览会”同期同地举行，覆盖面积达54,000平方米，预计云集约1,200家参展商和20,000名专业观众，为肉类及相关制品和餐饮行业带来更为全面的商贸配对平台，创造巨大协同商机。

法兰克福展览（上海）有限公司总经理李庆新先生对2017中国国际肉业博览会的成效充满信心，他表示：“展会移师长沙，可有效依托湖南独有的经济地理优势。湖南是中国的肉类加工业强省，具有中南地区最大的生猪肉类交易市场，年交易额高达200多亿元。展会在长沙举行，可有效把握华中及周边地区庞大的肉类市场需求和商机。另一大优势是展会将与中国食品餐饮博览会同期同地举办，充分发挥食餐会强大的专业观众和丰富的下游企业资源，同时配合法兰克福展览全球销售网络，令两展相得益彰，为海内外相关企业打造更为完善的商贸平台，共同推动中国食品和餐饮行业的转型发展。”

来源：食品伙伴网会展中心

2017-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/434168.html>



展会报道

2017上海国际奢侈品包装展： 独家展示不容错过的包装趋势

为期两天的2017上海国际奢侈品包装展现已圆满落幕，多方面的成绩有历史性突破。展会呈现了创新包装解决方案，提供了商务洽谈及学习机会。

展会吸引了来自41个国家的4284名专业人士到场参观，较2016年增长10%；云集了来自12个国家的200家参展商。

200家来自中国大陆、香港、台湾、日本、韩国、印度、英国、法国、德国、美国、意大利、瑞典、西班牙等国家和地区的展商云集2017上海国际奢侈品包装展，其中三分之一为新展商，展出了他们的创新产品和技术，为观众呈现了尖端的包装解决方案。展会吸引了4284名专业观众到场，较2016年增长10%。90%的观众来自管理层以及市场、采购、设计或研发部门！这些品牌决策者们来自化妆品、葡萄酒及烈酒、珠宝、时尚、烟草、茶业、精致食品等众多领域，在此寻找创新包装解决方案。

来源：食品伙伴网会展中心 2017-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017084.html>



培训信息

第59期食品微生物检验实际操作学习班—广州

起止日期	2017-10-21 至 2017-10-24
培训分类	技术培训
培训机构	烟台富美特信息科技股份有限公司（食品伙伴网）
适合对象	1、食品企业质控部门从事微生物检测人员。2、食品安全监管部门及相关院校微生物检测人员。3、其他从事或学习并了解食品微生物检验的相关人员等。
培训周期	4天
培训费用	2500元/人
开班省市	广州
详细地址	会前通知
授课教师	主讲老师：出入境检验检疫局高级工程师 助 教：北京陆桥技术有限公司技术支持工程师
课程内容	微生物检验的基本技术、食品微生物常规项目检测方法和检测原理介绍、食品微生物检测样品的采集和处理技术、菌种保藏技术、现代微生物检测技术、微生物实验室安全、食品实验室建设和质量控制等。 依据食品企业微生物实验室要求和最新食品安全国家标准GB4789，进行实际操作培训。 ◆培训模式：教师演示指导，学员采用真实样品（部分样品加入标准菌种）进行实际检测操作，指导老师现场纠正错误、点评分析。 I.基础操作：培养基配制、灭菌，无菌操作，培养基接种，平板划线分离，菌种保藏，显微镜的使用，革兰氏染色观察，生化反应试验等。
联系方式	联系人：苏老师 联系电话：18153528983 邮箱：meeting@foodmate.net Q Q：446616377

来源：食品伙伴网

2017-06-22

原文：<http://train.foodmate.net/show-3619.html>

技术前沿

多摄入植物蛋白质可防绝经期提前

美国科学家发现，通过全谷物、大豆和豆腐等食品长期大量摄入植物蛋白质，有助于降低女性绝经期提前的风险。

美国阿默斯特马萨诸塞大学和哈佛医学院的专家利用了一项大规模女性健康调查项目的数据，涉及11.6万名育龄女性在20多年间的营养和健康状况。问卷调查了女性对131种常见食品的摄入状况。分析显示，如果来自植物蛋白质的热量占到全天摄入热量的6.5%，绝经期提前的风险比植物蛋白质热量只占4%的女性低16%。

研究人员说，以日均摄入2000大卡的热量计算，6.5%的热量相当于32.5克蛋白质。分析过程排除了年龄、胖瘦、抽烟习惯等因素的影响，确认多摄入植物蛋白质有助于预防绝经期提前，多摄入动物蛋白质没有这样的效果。相关论文发表在《美国流行病学杂志》网络版上。

女性卵巢功能在45岁以前停止活动称为绝经期提前，发病率约为5%到10%。绝经期提前不仅意味着生育能力提早衰退，还会增加心血管疾病、骨质疏松和认知能力下降的风险。

来源：新华网

2017-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/20157.html>

科学家发现对抗耐药细菌的抗生素

食品伙伴网讯 据外媒报道，美国科学杂志《细胞》刊登一项研究显示，美国、意大利科学家从泥土中发现一种能对抗耐药性细菌的新型抗生素。

据报道，这种新的抗生素被称为“pseudouridin mycin”，由土壤中的微生物所产生。

这种抗生素在实验过程中杀死了20种细菌，对于链球菌和葡萄球菌特别有效。链球菌和葡萄球菌对于多种抗生素都已产生了耐药性，而且治愈了老鼠的猩红热。

据悉，与市场上目前已有的抗生素相比，这种新抗生素引发耐药性的概率小了10倍。

新泽西州罗杰大学与意大利生技公司“Naicon s”的研究人员表示，这种抗生素的临床实验可能在3年内开始，并于未来10年内进入市场。

科学家表示，研究显示，泥土中的细菌是新抗生素的最佳来源。

来源：食品伙伴网

2017-06-21

原文：<http://news.foodet/2017/06/433305.html>

技术前沿

中国学者揭示咖啡因减肥作用新机制

中国研究人员27日在英国《自然 通讯》发表报告说，他们通过小鼠实验发现了咖啡因调控系统性能量代谢的作用机制，相关的调控能够让小鼠体重下降，这一成果有助科研人员找到预防或治疗肥胖的新方法。

咖啡因是咖啡、茶和多种碳酸饮料里面的一种重要成分。同时，咖啡因也常作为膳食补充剂用来控制体重，但其作用机制一直以来还不清楚。中国华中科技大学同济医学院张果教授领导的团队发现，营养性肥胖小鼠的脑脊液中腺苷水平以及下丘脑腺苷受体A1R的表达水平均显著增加。下丘脑是哺乳动物体内调控系统性能量平衡的中枢结构，在小鼠下丘脑神经元中腺苷受体A1R过度表达后，小鼠出现进食过度、糖耐量下降和体重过度增加的现象。

研究人员通过脑室内注射咖啡因和喂食咖啡因两种方法对咖啡因的作用机制进行研究，发现两种治疗均能够抑制肥胖小鼠的食欲并增加能量消耗，从而降低体重。

进一步分析显示，咖啡因能激活下丘脑内合成催产素的神经元，并促进该神经肽的释放。除了众所周知的生殖生理作用，催产素近年来还被发现在体重和食欲调控中起到重要作用。

张果教授说，肥胖人群血液中催产素的水平显著低于正常体重的人群，而研究人员也观察到催产素活性如何影响肥胖小鼠的体重。因此这项研究表明，咖啡因通过这一作用机制，促进催产素的释放，并使肥胖小鼠减重。

不过，张果也说，这并不意味着人们要每天大量喝咖啡等含咖啡因的饮品才能减肥，实验中小鼠摄入的咖啡因剂量相当于人一天要喝24到36杯咖啡摄取的咖啡因剂量，远远高于一般认为的安全剂量，因此还有待更深入研究才能找到安全、有效的预防和治疗肥胖新方法。

来源：新华网

2017-06-28

原文：<http://news.foodmate.net/2017>

技术前沿

研究发现：益生菌可缓解对虾食物过敏

海鲜过敏，让海鲜爱好者“苦不堪言”。近日，从浙江工商大学（下称“浙商大”）传来好消息，该校食品与生物工程学院教授傅玲琳带领团队研究发现，特定益生菌对对虾食物过敏具有缓解效果，相关的益生菌菌株也已获批了国家发明专利。为此，傅玲琳和团队成员萌生了借助益生菌来影响免疫反应从而改善对虾等食物过敏的想法，并联合美国哈佛大学黏膜免疫及生物学研究中心的教授团队，在对虾致敏小鼠模型的基础上展开了研究。

在研究过程中，该项目也获得了国家自然科学基金和浙江省自然科学基金等项目的持续资助，取得了阶段性原创成果，最终发现特定益生菌不仅能提高机体的免疫防御功能，还能纠正因对虾蛋白过敏导致Treg/Th17细胞失衡情况，缓解过敏反应的发生。

“益生菌是大自然赋予我们的财富，很早以前人们就已经利用益生菌来改善生活和健康。”傅玲琳表示，这一项研究成果为全面了解和缓解对虾食物过敏提供了支撑和借鉴。

来源：新华网

2017-06-26

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/.html>

研究发现：餐巾选对色能使食物更美味

一些研究表明，音乐、灯光会影响人对食物味道的感知。瑞典食品造型师、主厨琳达·隆格伦说，餐巾的颜色也有作用，搭配好了会让食物更美味。

她对《宴会》杂志记者说：“如何让草莓慕斯味道更甜、香味更浓郁？不是添加更多草莓或糖，而是搭配一块珊瑚色的餐巾。这种色彩会增强你对甜度的感知，削弱苦味感知，令甜点味道更棒。”按她的说法，珊瑚色餐巾还可以让西柚吃起来没那么苦，让肉类嚼起来更甜美。

隆格伦还说，实验结果显示，水蓝色能够提升蛋类以及印度菜的风味，因为水蓝色与橙色和黄色反差较大。此外，水蓝色餐巾会令食物尝起来没那么咸。

芥末黄色的餐巾能让蔬菜沙拉等绿色菜肴以及鱼、海鲜类菜品更加美味。灰色餐巾适合搭配地中海风味美食。

来源：新华网

2017-06-26

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/.html>

技术前沿

日本发现富氫水浸泡可延长 水果蔬菜保鲜期

食品伙伴网讯 6月15日，据日媒报道，日本大阪府立大学大学院生命环境科学院研究组发现：在富氫水中浸泡过的蔬菜、水果具有抗低温损伤的效果。

该研究组将香蕉、茄子等冷藏保存时容易丢失水分和氧化的水果或蔬菜，在富氫水中浸泡10分钟，自然晾干1小时之后冷藏保存2周。结果与纯水浸泡物相比果肉的软化、变色、凹陷等品质的劣化程度降低。但单纯将富氫水喷洒到水果或蔬菜时没有同样的效果，所以推测浸泡后自然晾干过程起了效果。

研究组将进一步研究不同水果或蔬菜的最佳处理条件和呈现效果的机理。本研究成果将应用于农家水果、蔬菜的出货，物流及店铺中的水果、蔬菜的品质管理。

来源：食品伙伴网

2017-06-21

原文：<http://news.foodmate06/433262.html>



权威发布

习近平签署主席令公布 《水污染防治法》修改内容

第十二届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议决定对《中华人民共和国水污染防治法》作如下修改：

一、将第一条修改为：“为了保护 and 改善环境，防治水污染，保护水生态，保障饮用水安全，维护公众健康，推进生态文明建设，促进经济社会可持续发展，制定本法。”

(旧法：第一条为了防治水污染，保护和改善环境，保障饮用水安全，促进经济社会全面协调可持续发展，制定本法。)

二、将第四条第二款修改为：“地方各级人民政府对本行政区域的水环境质量负责，应当及时采取措施防治水污染。”

(旧法：县级以上地方人民政府应当采取防治水污染的对策和措施，对本行政区域的水环境质量负责。)

三、增加一条，作为第五条：“省、市、县、乡建立河长制，分级分段组织领导本行政区域内江河、湖泊的水资源保护、水域岸线管理、水污染防治、水环境治理等工作。”

四、增加一条，作为第十七条：“有关市、县级人民政府应当按照水污染防治规划确定的水环境质量改善目标的要求，制定限期达标规划，采取措施按期达标。”

五、第二章增加一条，作为第十八条：“市、县级人民政府每年在向本级人民代表大会或者其常务委员会报告环境状况和环境保护目标完成情况时，应当报告水环境质量限期达标规划执行情况，并向社会公开。”

六、将第十六条改为第二十七条，修改为：“国务院有关部门和县级以上地方人民政府开发、利用和调节、调度水资源时，应当统筹兼顾，维持江河的合理流量和湖泊、水库以及地下水体的合理水位，保障基本生态用水，维护水体的生态功能。”

(旧法：第十六条国务院有关部门和县级以上地方人民政府开发、利用和调节、调度水资源时，应当统筹兼顾，维持江河的合理流量和湖泊、水库以及地下水体的合理水位，维护水体的生态功能。)

来源：我要测网 2017-06-28

原文：<http://www.woyan/news/223185.html>

权威发布

“十三五”食品科技创新专项规划发布

王致和腐乳、好想你红枣、猴菇饼干……这些近年来在市场上销售火爆食品都离不开食品工业的进步，特别是科技水平的提升。然而，我国的食品工业底子薄、发展时间短，还有很大提升空间。近年来，国家对食品科技创新领域的投入持续加大，行业龙头企业也不断增加研发投入，为食品工业全产业链的发展提供了不竭动力

科技部日前发布了《“十三五”食品科技创新专项规划》。《规划》提出，到2020年，我国食品科技的自主创新能力和产业支撑能力显著提高，科技对食品产业发展的贡献率超过60%。

近年来，我国食品科技创新成果不断，不仅对世界食品科技先进水平的追赶不断加速，食品工业的优势和特色也更加鲜明，食品产业科技创新迎来了新一轮发展。“舌尖”上的创新该怎么做？且看《经济日报》记者发回的报道。“上世纪80年代，制约我国速冻食品、膨化食品等咸味食品发展的关键问题就是缺少一些重要肉味食品香料。美国国际香料公司早在上世纪70年代就实现了这些香料的合成生产，但卖价奇高。”

来源：经济日报 2017-06-26

原文：http://new2017-06/26/c_1128522.htm

国家食药监总局关于3批次食品不合格情况的通告

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检粮食加工品、乳制品、水产制品和饮料等4类食品431批次样品，抽样检验项目合格样品428批次，不合格样品3批次，检测项目见附件。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品，不合格产品情况如下：

（一）济阳县圣琪乳品店销售的标称济南维维乳业有限公司生产的天山雪源味希腊酸奶

（二）大连辽海水产食品贸易有限公司生产的扒皮鱼片

（三）北京华联综合超市股份有限公司荣华中路分公司销售的标称天津高乐高食品有限公司生产的浓香可可固体饮料

不合格食品生产经营者所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施，3个月内向国家食品药品监督管理总局报告查处情况并向社会公布。

来源：国家食药监总局 2017-06-20

原文：<http://news.foodmat33137.html>

权威发布

上海市食品药品监督管理局关于 不合格食品核查处置情况的通告

国家食品药品监管总局发布的《关于4批次食品不合格情况的通告》（2017年第69号），涉及本市3家食品生产经营企业。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、上海裕田农业科技公司的马铃薯淀粉

（一）食品名称：马铃薯淀粉；商标：禾煜；规格型号：250g/袋；生产日期：2016-11-17；质量等级：一级品；标称生产企业：上海裕田农业科技有限公司；不合格项目：大肠菌群。

（二）金山区市场监督管理局向上海裕田农业科技有限公司发出责令改正通知书，责令企业停售、下架和召回不合格产品。

（三）经企业自查分析，造成该批次大肠菌群不合格的原因主要是物流运输及仓储环节温度或存贮不当。企业整改后，金山区市场监督管理局执法人员对上海裕田农业科技有限公司生产的同种产品再次抽检，检验报告表明大肠菌群合格。

二、上海裕田农业科技有限公司生产的玉米淀粉

（一）食品名称：玉米淀粉；商标：禾煜；规格型号：250g/袋；生产日期：2016-12-21；质量等级：一级品；标称生产企业：上海裕田农业科技有限公司；不合格项目：大肠菌群。

（二）金山区市场监督管理局向上海裕田农业科技有限公司发出责令改正通知书，责令企业停售、下架和召回不合格产品，并要求企业落实食品安全主体责任，加强食品安全管理，采取必要措施防控食品安全风险，确保食品质量安全。

（三）经企业自查分析，造成该批次大肠菌群不合格的原因主要是物流运输及仓储环节温度或存贮不当。企业整改后，金山区市场监督管理局执法人员对上海裕田农业科技有限公司生产的同种产品再次抽检，检验报告表明大肠菌群合格。

三、小菜一碟食品专营店在飞牛网销售的多味辣萝卜（酱腌菜）

（一）食品名称：多味辣萝卜（酱腌菜）；商标：牯牛峰及图形商标；规格型号：250克/盒；生产日期：2017-02-13；质量等级：/；标称生产企业：石台县小菜一碟农产品有限公司；不合格项目：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

来源：上海食药监管局 2017-06-26

原文：<http://news.foodmate33849.html>

预警通报

食品伙伴网讯6月23日，韩国食品药品安全处（MFDS）发表消息称，因韩国sias公司生产、希杰（CJ）公司以电视购物销售的“bibigo茼菜拌饭”（快餐食品）产品中的调味酱（单独包装的调味品）超过保质期，命令相关企业召回相关所有产品。

希杰（CJ）公司在自检过程中发现包装内的调味酱超过保质期，向韩国食品药品安全处报告后采取了召回措施，经确认该产品全部为通过电视购物销售产品。

来源：食品伙伴网

2017-06-12

原文：<http://news.foodmate.net/24095.html>



食品伙伴网讯 据加拿大食品检验署（CFIA）消息，由于面粉受大肠杆菌O121污染，加拿大Lost Acre Variety公司宣布召回多款面粉。

受召回面粉的品牌为Lost Acre Variety，规格不一，于2016年12月5日至2017年2月25日期间，在安大略省西蒙特罗斯有售。

截止目前，已出现多例因食用面粉而染病的报告，然而尚未得到最终确认。加拿大CFIA正在确认这些病患是否与食用以上面粉有关。

加拿大食品检验局提醒消费者，留意家中的面粉是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃。受大肠杆菌O121污染的食物在外观与气味上不明显，但是仍可使人患病。受感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

目前加拿大CFIA正对该起食品安全事件进行调查，以后有可能扩大召回规模。加拿大食品检验署将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网

2017-06-27

原文: <http://news.foodma6/433966.html>

预警通报

英国一超市召回13款疑受 李斯特菌污染的熟食

食品伙伴网讯 据英国食品标准署消息，6月26日英国食品标准署发布召回公告称，塞恩斯伯里超市（Sainsbury's）召回13款疑受李斯特菌污染的熟食。

受召回熟食的规格为220g,涉及金枪鱼玉米、海鲜、鸡蛋三文治等。

李斯特菌是一种可导致食物中毒的细菌，李斯特菌感染症状类似感冒，这包括发烧、肌肉疼痛或者发冷、虚弱与腹泻。严重者会出现严重的并发症，例如脑膜炎。易感人群包括孕妇、胎儿与婴儿、老年人以及免疫功能低下者。

英国食品标准局表示，目前塞恩斯伯里超市正将问题产品召回。该超市将在商场内贴出通告，说明召回事项。已购买问题产品的顾客可以将产品退回获取全额退款。

来源：食品伙伴网 2017-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/984.html>

英媒：美加州拟列草甘膦为致癌物

英媒称，美国加利福尼亚州环境健康危害评估局6月26日称，孟山都公司畅销除草剂“农达”中的活性成分草甘膦将被添加到该州的已知致癌化学物质清单上，自7月7日起生效。

据路透社6月26日报道，孟山都发誓将继续就这一决定开展法律抗争，评估局是根据加州一项被称为“65号提案”的法案作出该决定的。孟山都称该决定“没有科学和法律依据”。

草甘膦被列入致癌物清单将是这家种子和化学品公司面临的最新法律挫折：自世界卫生组织的国际癌症研究机构在2015年一项有争议的裁定中称草甘膦“很可能是致癌物”后，该公司面临越来越多围绕草甘膦的诉讼。

加州环境健康危害评估局称，根据“65号提案”把草甘膦列入致癌物清单的工作将继续进行，此前，孟山都试图在审判法庭上阻止草甘膦被列入该清单未果，要求暂停行动的申请也被州上诉法庭和加州高等法院驳回。

来源：食品伙伴网 2017-06-29

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/434320.html>

预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2017年第25周）

据欧盟官方网站消息，在2017年第25周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有2例。

通报时间	通报国	通报产品	编号	通报原因	销售状态/采取措施	通报类型
2017-6-21	意大利	菜板	2017.BDJ	总迁移量超标	未许可进口，海关密封运至目的地	拒绝进口通报
2017-6-23	斯洛伐克	花生	2017.BDS	黄曲霉毒素超标	改作食品、饲料外的其他用途	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2017-06-27

原文：<http://news.foodmate.net/2017/06/433917.html>