

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expecter

月刊

2018年 5 月

第 十 八 期

DENTS

德诺检测

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

公司新闻

温情5月员工生日会 6

法规标准

我国制订的油茶籽油国际标准获批发布..... 7

日本制定液体婴儿配方乳的标准..... 7

《芝麻油》等390项国家标准今日发布..... 8

儿童食品营养标准不能“留白” 9

欧盟修订苯并噻二唑等多种农药在部分食品中残留限量 9

目录 Contents

行业资讯

猪价跌回四年前，养猪股却逆市走强.....	10
山东推动蔬菜产业提质增效转型升级.....	10
休渔期到来，野生水产品价格小幅上涨	11
南京本地西瓜已少量上市	12
我国食品饮料行业保持快速增长	12

展会报道

2018武汉国际营养保健食品展览会	13
2018第十五届中国（青岛）国际食品博览会	14

目录 Contents

培训信息

新产品项目全程质量保证与风险防范 15

技术前沿

餐前食用酸奶可缓解炎症和降低血压 16

饭前该不该先喝汤？ 16

多吃米面等低能量密度食物有利减肥..... 17

中国乳业的“黑科技”来啦..... 18

揭开百香果的营养真相..... 18

科学家找到水稻降砷解毒“阀门” 19

目录 Contents

权威发布

市场监管总局关于5批次食品不合格情况的通告.....	20
《必须招标的工程项目规定》6月1日起施行这类不再需要招标.....	21
国务院已审议通过：环评将实行"告知承诺制".....	21
辣条国家标准征求意见出台500亿市场有待进一步规范.....	22

预警通报

西班牙通报我国一批次辣椒粉不合格.....	23
澳大利亚召回未标注过敏原的沙拉酱.....	23
加拿大召回受大肠杆菌污染的奶酪.....	24
澳大利亚召回未标注花生过敏原坚果棒.....	24
欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第18周）.....	25

公司新闻

温情5月员工生日会

今天，德诺寿星齐聚一堂，参加了一场欢快而又温馨的生日会，大家做游戏、唱生日歌、许愿、吹蜡烛、切蛋糕，每个人脸上都洋溢着欢笑和幸福

分工明确 一起加油



目标即将完成 好紧张



歌声阵阵，笑语片片，所有的祝福和问候早已注入“德诺”人的心湖，愿他们彼此相识相知，让真挚的友谊像高山流水般永远流淌在“德诺”，让此时此刻甜美的笑脸永远绽放。



法规标准

我国制订的油茶籽油国际标准获批发布

“油茶籽油（山茶油，Camellia Seed Oil）是用我国特有的木本食用油料树种油茶树(Camellia oleifera abel)果榨取的纯天然植物油，我国南方和西南地区栽培油茶历史已有2300年以上。由于油茶籽油与橄榄油同样为优质木本坚果食用油，两种油的化学成分，尤其是脂肪酸成分含量与比例非常类似，并具有类似的营养健康功能，因此被称为东方橄榄油。”浙江大学教授沈立荣告诉科技日报记者。

鉴于现有国家标准、浙江省地方标准等标准的检测特征指标过于简单，缺乏有效的打假鉴别检测方法，容易被走私廉价果渣橄榄油等假冒，自2011年以来，沈立荣教授团队与浙江常发粮油食品有限公司、中国林业科学院亚热带林业研究所和美国药典委中华区总部合作，开展了以真实性检测技术为基础的《FCC—油茶籽油标准》制订研究。

沈立荣介绍，该项研究过程中改变了以往标准研发主要从市场和加工企业采集成品油作为检测对象的方法，采用以油茶果实和橄榄果实为主要检测样本，成品油为辅助样本的可靠策略，从浙江和江西等油茶主产区采集了22种油茶果实。

从四川广元地区采集了四种鲜橄榄果实，加之从产地企业采集的商品油茶籽油，进口商提供的商品橄榄油，开展了脂肪酸、多酚类和甾醇类成分的全面检测和成分含量分析比较，确定 β -香树脂醇为代表的5个甾醇成分为油茶籽油的特征组分。

最后，美国药典委通过对来自浙江、江西、安徽、福建、湖南、广东、广西、云南等省19家企业的油茶籽油样品和其他食用油的检测验证，将浙江大学研究团队建立的油茶籽油特征成分检测方法纳入新建《FCC—油茶籽油标准》。

千人计划专家胡江滨博士对沈立荣教授团队《FCC-油茶籽油标准》研发的成功给予高度评价，他说：“中国与美国核心竞争力的差别，关键在于美国掌握了很多行业标准。预期，《FCC-油茶籽油标准》的发布实施为油茶籽油提供了国际权威性真实性检测方法，将使我国油茶籽油的国际认可度和影响力得到极大提升。有助于油茶籽油产品市场竞争力和经济效益的提高，油茶产地农民经济收益的提高，促进我国油茶产业的持续发展。”

来源：我要测网

2018-05-14

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/463804.html>

法规标准

日本制定液体婴儿配方乳的标准

2018年4月19日，日本发布G/SPS/N/JPN/572通报，发布有关液体婴儿配方乳的标准的制定情况。据通报，根据日本药事和食品卫生委员会特别委员会的审议，日本制定液体婴儿配方的规格和标准如下：

主要包括：

(1) 定义：液体婴儿配方乳是指以原料奶、牛乳、特种牛奶为原料，添加必需营养素为主要原料制得的供婴儿饮用的液体乳产品。

(2) 加工标准：(a) 液体婴儿配方食品应装入保鲜容器中，并在120℃加热4分钟或采用顶级方法或与前一种方法相当的巴氏灭菌效果进行灭菌。(b) 液体婴儿配方奶粉应使用连续加热消毒器进行灭菌，并在无菌容器中预先灭菌并包装。(液体婴儿配方乳必须经日本厚生劳动省授权作为货架稳定食品。)

(3) 微生物标准：(a) 活菌细胞：阴性(测试方法应与装在容器中的食品一致，并通过加压和加热灭菌)。(b) 细菌计数：0(在30±1℃下温育14天后或在55±1℃下7天后，通过标准平板计数法计算每1mL细菌数)。

来源：我要测网

2018-05-17

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/463887.html>

《芝麻油》等390项国家标准今日发布

5月17日，国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会批准发布了《电动自行车安全技术规范》等390项国家标准。此次发布国家标准涉及公共安全、社会民生、提升产品质量等多个方面，与经济社会发展和百姓生活紧密相关。

新修订的《芝麻油》国家标准，将硬脂酸含量修改为4.5%~6.9%，不溶性杂质由原标准的不超过0.1%，提高到了不超过0.05%，提升了芝麻油品质。发布

《塑料模具钢第2部分：预硬化钢棒》等2项模具钢领域重点国家标准，为先进装备制造业的发展提供有效支撑。新修订的《商品煤质量 发电煤粉锅炉用煤》等4项系列国家标准，增加了煤粉含量，规定了磷、砷、汞的限值，提出了更加严格的灰分含量要求，对于减少劣质煤在我国境内的贸易和使用，提高煤炭利用效率、降低燃煤排放，具有十分重要的意义。

据悉，围绕落实新修订的标准化法，国家市场监督管理总局、国家标准委将与国务院有关行政主管部门通力协作，加强标准化工作，提高标准供给质量，保证标准的科学性、规范性、时效性，为促进经济社会发展提供更有力的标准支撑。

来源：我要测网

2018-05-17

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464128.html>

法规标准

儿童食品营养标准不能“留白”

国家市场监督管理总局近日发布《关于开展校园及周边“五毛食品”整治工作的通知》，在全国开展“五毛食品”整治工作。破损溢油的小包辣条、“有肉名无肉料”傍名牌的山寨食品、添加剂“任性”添加众多售价在0.5~1元的“五毛食品”泛滥，严重威胁到孩子们的身体健康。

下力气整治校园及周边“五毛食品”十分必要。人们对“五毛食品”并不陌生，这类食品口感辛辣刺激、色泽鲜艳，备受儿童和青少年喜爱，然而却可能存在高油、高糖、高盐或甜味剂、防腐剂超标等问题，对身体健康有伤害。对校园及周边的“五毛食品”进行严厉整治，是确保广大学生和家長安心消费的有效举措。不过从长远看，专项整治也只能解决问题于一时，通过常态化的严格监管，逐渐净化市场才是久计。孩子们吃的那些辣条、冰糕、碳酸饮料、炸薯片、烤肠、话梅、方便面等劣质食品，都是从市场货摊上买来的。如果管不住劣质食品的源头，单凭饮食科学和食品安全教育，怕是无能为力的。因为孩子们的判断力、自制力，还不足以抵抗劣质零食的诱惑。

来源：我要测网

2018-05-17

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464077.html>

欧盟修订苯并噻二唑等多种农药在部分食品中残留限量

2018年5月4日，欧盟委员会发布2018/687法规，修订（EC）No 396/2005法规的附件II和III，主要修订苯并噻二唑（acibenzolar-S-methyl）、苯并烯氟菌唑（benzovindiflupyr）、联苯菊酯（bifenthrin）、联苯吡菌胺（bixafen）、氯虫苯甲酰胺（chlorantraniliprole）、溴氰菊酯（deltamethrin）、氟啶虫酰胺（flonicamid）、精吡氟禾草灵（fluazifop-P）、异丙噻菌胺（isofetamid）、苯菌酮（metrafenone）、二甲戊乐灵（pendimethalin）以及氟苯脲（teflubenzuron）在坚果、蔬菜、牛奶部分植物源和动物源性食品中最大残留限量，新修订法规自官方公报发布20日起实施。

来源：我要测网

2018-05-14

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/463759.html>



行业资讯

猪价跌回四年前，养猪股却逆市走强

据央视财经周末的报道，全国生猪价格连续下跌了16周，到5月第一周时每斤价格降到5.3元，这已经跌破上一轮“猪周期”的最低点。不过，A股市场上的养猪概念股昨天不跌反涨，温氏股份、牧原股份和正邦科技等个股均出现放量反弹。圣农发展、民和股份等属于养殖行业的肉鸡板块也出现大涨。

“今年我们一直在跟踪生猪价格和牧原股份等养猪龙头公司。”私募人士任先生告诉记者，猪价跌破上一轮熊市周期的最低点，现在小型养猪户生猪养殖每头约亏损300元，这应该是生猪价格见底的信号。“每当出现中小养猪户大面积亏损之时，基本都是价格见底之时。”任先生表示，上一轮猪价底部是在2014年4月出现的，一路下跌至4月18日的10.79元/公斤之后便开始反弹。

专家分析，两年前的6月，是上一轮生猪养殖业盈利的高点，那时一头猪能赚到1000元。但此时的高价刺激了2016年、2017年生猪的补栏，特别是大型养殖企业产能扩张较快，中国7家上市养殖企业2017年出栏量同比增加30%，今年以来生猪产能更是处于高位。

来源：钱江晚报

2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468530.html>

山东推动蔬菜产业提质增效转型升级

今年，山东省将在蔬菜主产区（市、区），有计划整建制推进绿色高质高效创建，推行全过程社会化服务，打造全链条产业融合模式，示范集成推广水肥一体化、物联网、土壤绿色修复、病虫害绿色防控、全程机械化、生态环保型降解地膜等为重点的蔬菜绿色高质高效标准化生产关键技术，推动全省蔬菜产业提质增效转型升级，实现绿色高质高效持续发展。

创建核心示范区。水电路等基础设施齐全配套，集中连片种植，面积500亩以上。示范区将集成推广“全环节”绿色高效技术。围绕整地、播种、管理、收获等各环节，全面推广成熟的绿色节本高效技术。区域内蔬菜优良品种覆盖率达到100%；水肥一体化、土壤绿色修复和病虫害绿色防控的覆盖率达到100%。

依托龙头企业、合作社等农业新型经营主体，推进订单种植和产销衔接。拓展农业观光旅游、农事活动体验、农耕文化传承等多种功能，提升产业融合水平，创建区内订单生产面积达到100%。

来源：中国食品安全报

2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468506> 10

行业资讯

休渔期到来，野生水产品价格小幅上涨

从5月1日起，为期四个半月的伏季休渔期开启。如今，进入休渔期已半个月，记者从水产市场了解到，由于供货量减少，水产品整体批发价上涨5%至8%。市面上销售的野生活鲜、野生冰鲜已大幅减少，但冻鲜供应量仍然充足，半养殖及养殖类水产品供应稳定，贝类产品大量上市。

野生活鲜冰鲜大幅减少

14日临近中午时分，记者在田安南路一家生鲜超市看到，前来购买水产品的市民不少，超市内标示野生的水产品已所剩无多，一些水槽内已不见野生水族踪影。

“进入休渔期，水产品的品种有所下降，主要是野生活鲜以及野生冰鲜。”御海之家总经理刘先生去年盘下了田安南路这家生鲜超市，他告诉记者，这半个月来，水产品整体价格小幅上涨。其中，野生活鲜上涨幅度最大。比如，野生大花乐市场上的供应量已经非常少了，当天野生大花乐每500克的价格为248元，野生中花乐也要238元

而今年年初，每500克野生大花乐的价格为210元左右；野生石斑鱼的价格从之前的每500克180元，上涨至212元；红斑鱼的价格从原来的每500克300多元，涨到500元左右；野生鲈鱼的价格从此前每500克100元，上升到130元左右。泉州市区零售终端的水产品货源主要来自于新华洲水产批发市场。该水产批发市场信息中心相关负责人告诉记者，由于处于休渔期，目前，野生活鲜和野生冰鲜已经非常少了。“渔船没法出海捕鱼，市场上销售的野生活鲜自然就减少了。据介绍，野生冰鲜是指活鲜在捕捞上来后，立即用冰块将其稳定降到0℃左右，并让水产品的温度始终保持在冰点临界点，以保持肉质柔软同时防止细菌繁殖。不过，冰鲜水产品保鲜期要比冻鲜短很多，一般是一经上市必须当天销售完。因此，目前市面上的野生冰鲜水产品很难看见了。”

来源：泉州晚报

2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468533>

行业资讯

南京本地西瓜已少量上市

本周，高温突袭南京城，市民避暑纳凉的需求已“迫在眉睫”，水果摊前的“吃瓜群众”也多了起来。那么，现在的西瓜价格怎么样？什么时候能吃到本地瓜？

本地“8424”西瓜少量上市

为此，紫金山记者走访了夫子庙地区和科巷菜场的部分瓜果店。

好消息是，本地西瓜，特别是品种较好的“8424西瓜”，已经少量上市，价格在2.5元一斤到2.8元一斤不等。部分卖蔬菜的农民也卖起了自家种的小西瓜，每斤单价在3元左右。

一位果农告诉记者，店里正在出售的8424品种，西瓜口感是最甜的。他介绍说，8424个头不大，浅绿色，花纹颜色也不深，瓜瓢为红色，有籽。想吃的市民不要挑错了。

但本地西瓜的大批量上市，不少果农都表示还要再等一个月，“价格不好说，等到六月份如果大批量采购，应该在2块以下。”

来源：金陵晚报

2018-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468784>

我国食品饮料行业保持快速增长

今年3、4月份，各上市公司陆续发布了今年一季报。数据显示，在消费回暖以及春节等节日效应的影响下，食品饮料企业业绩实现了快速增长。整体来看，今年一季度，食品饮料板块收入同比增长17.21%，实现净利润同比增长31.46%。不仅如此，食品饮料板块还显示出估值低、资产净收益高的特点。

太平洋证券近日发布研报认为，食品饮料板块在今年一季度保持了快速增长，为全年高增长奠定了基础，食品饮料行业全年业绩看好。

乳制品：毛利率不断回升

今年一季度，上市乳制品企业实现销售收入286.24亿元，同比增长15.48%；实现净利润23.26亿元，同比增长15.1%。

从毛利率来看，2013年以来行业销售毛利率不断回升，至2016年达到38%；2017年销售毛利率有所下降，主因是生牛乳价格上行，包装物、物流运输等成本增长较快。到了今年一季度，行业毛利率已回升到37%。

来源：中国医药报

2018-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468796>

展会报道

2018武汉国际营养保健食品展览会

展会背景

随着经济发展和人民生活水平的迅速提高，人们在享受现代文明成果的同时，文明病即生活方式病日益凸显，处于亚健康的人群越来越多，更有人口老龄化的进程加快，急剧增长的社会养老需求与老龄人事业的发展矛盾日渐突出。健康是全国人民对美好生活的共同追求，无健康也就无幸福可言。十九大报告提出：“人民健康是民族昌盛和国家富强的重要标志”，习总书记更是提出：“没有全民健康，就没有全面小康”。为我们勾勒出了健康中国的清晰蓝图，为全体国民描绘“健康中国”总体路线图。

日程安排

展览时间：2018年7月3—5日 开幕时间：2018年7月3日 上午 9:00

报到布展：2018年7月1—2日 撤展时间：2018年7月5日 下午 16:00

来源：食品伙伴网会展中心 2018-05-16

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2966>



展会报道

2018第十五届中国（青岛）国际食品博览会

山东是中国最大的食品产业基地，2015年，全省食品工业主营业务收入、利税、利润、出口额均居全国同行业第一位。在国家统计的23种产品中，山东冷冻水产品、食用植物油、冷鲜肉、啤酒、葡萄酒5种产品产量居全国第一位。逐渐形成了14个特色食品产业集群：诸城肉禽调理食品产业集群、荣成海洋食品产业集群、烟台葡萄酒产业集群、莱阳花生油产业集群、临沂干燥蔬菜产业集群、招远龙口粉丝产业集群、沂水饼干产业集群等。

参展办法

1. 参展报名：拟参展单位请填写参展申请表，表中内容将刊入展览会会刊，故请提供中英文打字稿或用正楷填写清楚，传真至组委会。

2. 付费及展位确认：参展商需按照合同中规定的付费时间将展位费汇入展览会帐户，组委会在收到展位费后传真或寄发确认函和参展商服务手册给参展单位。

3. 展位安排的原则：先报名，先付款，先分配，大展位优先分配。

来源：食品伙伴网会展中心 2018-05-16

原文：<http://www.foodmate.net/exhibit/show-2773.html>



培训信息

新产品项目全程质量保证与风险防范

起止日期	2018-06-14 至 2018-06-15
培训分类	质量管理
培训机构	SGS管理学院
适合对象	项目部代表 NPI经理、NPI组长 质量部项目QE 工艺部综合技术工程师 研发部工程师
培训周期	2天
培训费用	4000元/人
开班省市	上海
详细地址	上海市徐汇区宜山路889号SGS培训室
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	一、工程/质量风险分析方法和问题解决模式 二、产品系统分析法 三、产品技术风险与制造风险分析 四、工艺设置与风险防范 五、快速问题发现 与解决 六、新工艺过程的变异源头与控制 七、制造可行性风险分析与改进 八、质量部门与人员在新产品项目中的介入
联系方式	联系人：刘雅君 18153529030（微信同号） Q Q: 3258703889 邮 箱：liuyj@foodmate.net

来源：食品伙伴网

2018-05-16

原文：<http://train.foodmate.net/show-4229.html>

技术前沿

餐前食用酸奶可缓解炎症和降低血压

5月14日报道，一项新的研究发现，餐前先食用酸奶作为开胃菜可以缓解炎症，降低血压以及增强肠道健康。

威斯康星大学麦迪逊分校的研究人员在一项研究中要求60名绝经前期的女性每天吃12盎司的低脂加糖酸奶。这60名女性中一半身体肥胖，一半体重正常。与此同时，另外还有60人摄入等量的非乳制零食。研究者发现，即使是那些摄入了大量肉类和碳水化合物的人，酸奶开胃菜也能帮助抵消由饱和脂肪引起的炎症。

“我们看到了立竿见影的效果，这种效果持续了九周，而且我们设想其会随时间而继续改善。”食品科学教授布拉德博林博士说。慢性炎症与肥胖、代谢综合征、心血管疾病和其他疾病相关。炎症的好处在于它是人体先天免疫系统的一部分，这是我们抵抗疾病和伤害的第一道防线，但是过长时间的炎症会导致身体自我攻击，对人体器官和系统造成破坏。

来源：环球网

2018-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468627>

饭前该不该先喝汤？

对于餐前要不要喝水的问题，不同人有不同的“理论”。饭前喝水真能减肥吗？抑或是会冲淡胃酸，引起消化不良呢？让我们来听听北京市营养源研究所专家的说法。

专家指出，“饭前喝汤控制体重”存在的问题。餐前多喝汤相当于提前把胃的空间给占上了，这样会减少人们这一餐摄入食物的热量。但此时的饱腹感只是一个暂时性的“水饱”，很快人体就又会感受到“饿意”，所以这只能控制一顿饭的热量。

想控制体重需要一个整体的热量控制计划。“不能单纯看一餐、一天的热量摄入，而是要把握一个长期的体重变化。控制体重需要摄入和运动维持平衡，如果动得多、吃得少，体重就会下降，反之，体重会增加。”

不少人吃饭时，对各类食物的先后顺序也有讲究。专家表示，其实，一般情况下，不用太强调吃饭的顺序。目前，许多人在餐桌上追崇“先吃菜后吃肉，再吃主食”。“先吃蔬菜对于控制之后的脂肪摄入来说确实是有一定好处的。不过，主食也一定要吃，碳水化合物对人体来说非常重要。”

来源：北京晚报

2018-05-14

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468362>

技术前沿

多吃米面等低能量密度食物有利减肥

计算卡路里和查询食品热量对于那些节食减肥者来说是一件苦差事。然而，一项新的科学研究发现，只要吃低能量密度食物，多吃些食物反倒可以帮助人们更快地减轻体重。这项研究发表在Nutrition《营养学杂志》。

能量密度特别低的食物包括烹饪前后含有大量水的食物，如大米和面食，以及水果和蔬菜。高能量密度的食物，通常含有较高的脂肪，如奶酪、饼干、巧克力和糖果、薯片、蛋黄酱和黄油。根据英国营养基金会的数据，肉类和鱼类被认为是中等能量密度，所以作为均衡饮食的一部分应该是健康的。这意味着人们可以有更多的膳食，并且还会有更小的腰围。

研究人员对78名超重或肥胖的妇女在减肥瘦身计划进行了为期14周的研究与其他国家使用官方NHS生活井计划。科学家们发现，“瘦身世界”妇女的计划是基于低能量密集的食物，比NHS计划重点计算卡路里的体重减轻了更多。研究人员说，减肥的世界成员平均体重下降了5.8公斤——体重的6.2%，并且感觉更有动力继续饮食。而NHS计划的一组人每天摄入1400卡路里的热量，平均体重下降3.3公斤，占体重的3.8%。

在测试日，当妇女吃低能量密度的食物时，他们平均多吃了1.2公斤的额外食物，但最终消耗的卡路里更少。

首席研究员Nicola Buckland博士说：“很多人因节食，而在两餐之间感到饥饿，我们的研究表明，吃低能量密度的食物可以帮助克服这个问题。

“低能量的食物比高能量的食物含有更少热量，所以人们能够摄入相同或更低的卡路里摄入量的更大的食物，使他们感觉更饱满。例如，有人需要吃大约250克胡萝卜才能消耗100卡路里热量，而仅需20克巧克力即可获得相似的卡路里摄入量，但胡萝卜量更大可能会让你更加饱满。”

这项研究提供了明确的证据，说明在减肥方面，卡路里计数和少吃是不对的。”瘦身世界“的营养和研究负责人Jacquie Lavin说：“我们可能认为，当我们在减肥计数、测量所有食物和减少份量时，我们必须对自己过分严格，但这种限制性方法最终会让我们感到更加饥饿。”

来源：健康时报网

2018-05-14

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468323.html>

技术前沿

中国乳业的“黑科技”来啦

到底什么技术，能使中国乳业与国际并跑？

在会上，张列兵教授陈述了纳滤分离浓缩技术，简称NSC技术（即：纳滤Nanofiltration分离separate浓缩concentration）。属于纳米技术，源自航天的“纳滤膜技术”，是航天员在太空中水循环系统的核心技术之一。

据了解，NSC技术应用于乳制品行业，可以分离出牛奶中的酪蛋白、乳清蛋白、乳铁蛋白、乳钙、乳糖和水等。魔术般地把牛奶分离成各种物质，再以人的不同需求重新组合，形成各种各样的新奇食品，如：航天食品、运动食品、增肌食品、减肥食品以及儿童益智食品等。

这意味着什么？这意味着从此打破人类摄取营养的方式，现在吃的是食物，以后吃的可能就是物质。“吃食物的精华，吃精华的食物”将逐渐得到人们的认同，使人们可以获取到精准的营养。这种创造性的技术能够改变行业发展的时代进程。

来源：中国网

2018-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468758.html>

揭开百香果的营养真相

说法一：含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等对人体有益的物质，被称为水果中的维生素C之王。

解读：百香果可食用部分中，蛋白质含量平均值为2.2%。在水果中，这个含量不算低，不过相对于人们每天需要好几十克蛋白质，这个含量实在谈不上丰富。把“丰富的脂肪”作为一种水果的优点更是可笑。现代人的饮食原则是“少油”，而水果往往是因为“低脂肪”受青睐。百香果含糖量确实高，超过10%，这也是它作为水果“好吃”的基石。不过，“少糖”是健康饮食的另一条原则，含糖高实在不是什么值得称道的长处。百香果的维生素C含量比较高，每100克含有30毫克，水果中也算是优等生，但称“维生素C之王”就是自夸了，有多种水果能“秒杀”它--绿心猕猴桃平均90毫克/100克，还有一些品种能超过150毫克/100克。

来源：食唯安微信号

2018-05-14

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468368>

技术前沿

科学家找到水稻降砷解毒“阀门”

吃大米有可能摄入砷？这不是耸人听闻。记者16日从南京农业大学获悉，该校赵方杰教授团队发现一种通过调控水稻水通道蛋白NIP1;1和NIP3;3的作用机制，来降低水稻中有毒元素砷含量的新方法。该成果发表在线发表在《新植物学家》。

砷的化合物通常都有毒，砒霜就是三氧化二砷。所有土壤都含有一定量的砷，有些是土壤自然形成的，有些是人为污染带来的。赵方杰告诉记者，水稻对砷有较强的吸收能力，稻米是我国及亚洲人无机砷摄入的最主要来源，目前我国部分地区的稻米无机砷含量超标，对食用者健康有潜在风险，降低水稻砷积累对农产品质量安全具有重要意义。

砷是怎么进入水稻并发挥作用的呢？赵方杰介绍说，在传统的稻田淹水还原的耕种条件下，土壤中砷就会还原为三价的亚砷酸，有效性大幅度升高，成为容易被水稻吸收的化学形态。三价砷通过硅的转运蛋白Lsi1和Lsi2被水稻根系吸收。

Lsi1和Lsi2就像一组勤快的“运输队”，将硅和三价砷同时从水稻的根部外层细胞向中心的部位运输，就像是水泵将水从低处向高处的“大坝”输送。

以往的研究大多通过突变Lsi1或者Lsi2基因能降低水稻中的三价砷含量，但这种方法也会降低水稻中硅的含量，导致水稻减产。

研究人员发现，水稻水通道蛋白NIP1;1和NIP3;3均具有运输三价砷的能力，同时对硅的运输能力较弱。研究人员通过对这两种蛋白的基因进行遗传操作，在三价砷和硅被运输到“大坝”的过程中，打开了另一扇“泄洪”阀门，使得三价砷通过这扇阀门单独排出，达到“降砷”的目的，同时对水稻中硅含量和产量没有显著影响。

来源：中国科技网

2018-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468782>

权威发布

市场监管总局关于5批次食品 不合格情况的通告

近期，原国家食品药品监督管理总局组织抽检保健食品和蜂产品等2类食品222批次样品，抽样检验项目合格样品217批次，不合格样品5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。具体情况通告如下：

一、总体情况：保健食品141批次，不合格样品4批次。蜂产品81批次，不合格样品1批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）淘宝金盛源健康店（经营者为成华区金盛源商贸部）在淘宝网（网站）销售的标称北京红墙生物工程有限公司委托北京航洋健康科技有限公司制造的红墙牌保元软胶囊，检出非法化学物质西地那非，检出值为48.8μg/g；腺苷检出值为未检出，与标准规定的不低于7.79mg/100g不符。检验机构为深圳市药品检验研究院。

（二）京东永康营养健康专营店（经营者为太和县三九永康生物科技有限公司）在京东商城（网站）销售的标称广州市美笛尔生物科技有限公司委托广州长生康生物科技有限公司生产的康富丽牌洋参淫羊藿软胶囊。

腺苷检出值为小于4.5mg/100g，比标准规定（不低于54.0mg/100g）低91.7%以上；总皂苷（以人参皂苷Re计）检出值为0.56g/100g，比标准规定（不低于2.24g/100g）低75.0%。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

（三）济南市中颐顺保健品经营部销售的标称新疆绿康罗布麻有限公司生产的尼亚人牌罗布麻茶，菌落总数检出值为 2.3×10^5 CFU/g，比国家标准规定（不超过 3×10^4 CFU/g）高出6.7倍。检验机构为浙江省食品药品检验研究院。

（四）天猫仁祥保健品专营店（经营者为昆明仁祥生物科技有限公司）在天猫（网站）销售的标称江西省修水神茶实业有限公司生产的降糖神茶，铅（以Pb计）检出值为2.1mg/kg，比标准规定（不超过2.0mg/kg）高出5.0%。初检机构为四川省食品药品检验检测院，复检机构为江西省食品检验检测研究院。

来源：国家市场监督管理总局 2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468579>

权威发布

《必须招标的工程项目规定》6月1日起施行 这类不再需要招标！

3月30日，国家发展改革委公布《必须招标的工程项目规定》，大幅缩小必须招标的工程项目范围，有助于扩大市场主体特别是民间投资者的自主权，减轻企业负担，激发市场活力和创造力。新规定将于2018年6月1日起施行。

与2000年开始施行的《工程建设项目招标范围和规模标准规定》相比，必须招标的项目施工单项合同估算价从200万提至400万，重要设备、材料等货物的采购，单项合同估算价从100万提至200万，勘察、设计、监理等服务的采购，单项合同估算价在则从50万提至100万元人民币，并且取消了原规定中“单项合同估算价低于第(一)、(二)、(三)项规定的标准，但项目总投资额在3000万元人民币以上的”这一要求。

下一步，国家发展改革委将会同国务院有关部门，做好《必须招标的工程项目规定》贯彻实施工作，组织清理与《必须招标的工程项目规定》不一致的规定，使简政放权的效果落到实处。

来源：我要测网

2018-05-14

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/463724.html>

国务院已审议通过：环评将实行 “告知承诺制”

5月7日，住房和城乡建设部黄副部长在国务院政策例行吹风会上说，将全面推行“双随机、一公开”制度，实行“告知承诺制度”，从四方面建立适应工程建设项目审批制度改革的监管体系。

按照国务院的部署要求，住建部会同有关部门研究起草了《关于开展工程建设项目审批制度改革试点的通知》，国务院常务会议5月2日已审议通过，将于近期正式印发。

这次改革将建立几个特别重要的制度！

试点先行

此次改革从试点开始，我国地域辽阔，如何缩小地区之间审批的差异，确保实现改革目标？改革选择的试点基本覆盖了各地域类型，包括西部、东部，特大城市、中等城市等，“各个不同地域和不同城市遇到的问题反映上来，我们会针对性地提出对策。在这个过程中也要听取这些城市的诉求，哪些措施需要及时修订，让改革有法律的保障。”

来源：我要测网

2018-05-16

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/464004>

权威发布

辣条国家标准征求意见出台 500亿市场有待进一步规范

近日，国家卫生健康委员会发布关于征求《食品安全国家标准 调味面制品》等4项食品安全国家标准（征求意见稿）意见的函（以下简称《征求意见稿》），酝酿已久的辣条（调味面制品）国家标准进入“落地”准备阶段。

调味面制品即是消费者常见的辣条，据业界统计约有近500亿的产值规模。经济日报-中国经济网记者注意到，从2014年年底至今，“吃包辣条冷静一下”之类的段子风靡网络，但作为一代网红食品的代表，辣条不仅是段子手的最爱，更是地方食药监部门抽检黑名单中的“常客”。

据《新京报》早些时候报道，2015年至2017年中旬，全国有15个省份共计131家辣条生产企业的195批次辣条上了食药监局的“黑名单”。在通报的180起食品安全问题中，食品添加剂不合格是主要原因，其中菌落总数超标占68起，甜蜜素超标占30起。

经济日报-中国经济网记者以河南省食品药品监督管理局抽检信息显示，2017年共有4批次辣条抽检不合格，不合格原因涉及菌落总局超标和霉菌超标。2018年至今，分别在食品安全抽检中检出不合格辣条食品共计33批次。

除了是抽检黑名单中的“常客”，辣条行业还存在标准衔接不上的问题。早在2015年，由国家食品药品监督管理总局、中国科学技术协会指导，中国食品科技学会主办，中国经济网等协办的“2015年食品安全热点科学解读媒体沟通会”上，国家粮食局科学研究院粮油加工研究室副主任谭斌研究员就曾指出，辣条由于产品品类发展时间短、标准建设滞后，这是造成产业安全的关键。

据报道，原国家食品药品监管总局于2016年11月提出调味面制品行业国家标准立项，由河南省口岸食品检验检测所、中国食品科学技术学会等机构牵头，计划用一年左右时间制定好辣条的国家标准。据参与专家透露，新标准出台后将会对辣条产业发展起到良好的规范作用。

此外，据媒体先前报道，关于辣条使用食品添加剂的范围，各地一直存在争议，甚至出现了地方标准相互“打架”的情况。如按照宁夏的地方标准，辣条为方便食品，不得添加甜蜜素，而依据河南省地方标准，辣条执行糕点类标准，允许限量添加甜蜜素。

来源：新华网

2018-05-18

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/2018-05>

预警通报

西班牙通报我国一批次辣椒粉不合格

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，西班牙通报我国一批次辣椒粉不合格，原因为检出沙门氏菌。

沙门氏菌（Salmonella）是一类危害人和动物健康的重要致病菌，其菌属型别繁多，抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。

沙门氏菌感染症状包括发烧、腹泻、恶心、呕吐和腹痛等，严重时甚至还会出现动脉感染、心内膜炎、关节炎。

按照欧盟规定，辣椒粉中不得检出沙门氏菌。食品伙伴网提醒出口企业，严格控制加工工艺，规范卫生操作要求，避免食品受到污染。

来源：食品伙伴网

2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468481.html>

澳大利亚召回未标注过敏原的沙拉酱

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日澳新食品标准局发布召回通报称，澳大利亚Red Kellys Tasmania公司宣布召回一款沙拉酱，因为这些产品未标注过敏原。

受召回产品的信息如下：

产品名称：红凯利塔斯马尼亚奶油凯撒酱（Red Kellys Tasmania Creamy Caesar dressing），规格为250mL。

以上产品的标签未标注乳、鱼、蛋过敏原。产品在澳大利亚全国范围的沃尔沃斯超市有售。

澳新食品标准局称，过敏的消费者勿食用相关问题产品，建议消费者将产品退回获取全额退款。如果有疑问，可以致电该公司联系。

来源：食品伙伴网

2018-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468743>



预警通报

加拿大召回受大肠杆菌污染的奶酪

据加拿大食品检验局（CFIA）消息，近日，加拿大食品检验局发布召回通报称，由于奶酪受大肠杆菌O26污染，加拿大全食超市宣布召回一款瑞布罗申奶酪（Reblochon Cheese）。

加拿大食品检验局提醒消费者，留意家中的产品是否在受召回之列，若发现问题产品应该立即丢弃。

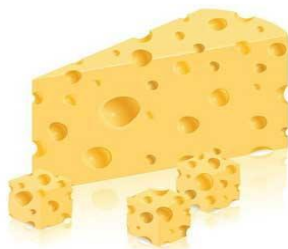
受大肠杆菌O26污染的食物在外观与气味上不明显，但是仍可使人患病。受感染症状包括恶心、呕吐、腹部痉挛、血便。有些病例可能还会出现中风、肾衰竭等症状，严重者甚至会死亡。

目前加拿大食品检验局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。加拿大食品检验局将核实商家从市场上召回产品。

来源：食品伙伴网

2018-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468744>



澳大利亚召回未标注花生过敏原坚果棒

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，近日澳新食品标准局发布召回通报称，澳大利亚阿尔迪（ALDI）公司宣布召回一款坚果棒，因为这些产品未标注花生过敏原。

受召回产品的信息如下：

产品品牌：Oh So Natural Wholefoods

产品名称：杏仁腰果蔓越莓棒，规格为200g。

以上产品的标签未标注花生过敏原。产品在澳大利亚维多利亚州、昆士兰州、新南威尔士州的阿尔迪超市有售。

澳新食品标准局称，对花生过敏的消费者勿食用相关问题产品，建议消费者将产品退回获取全额退款。如果有疑问，可以致电阿尔迪超市联系。

来源：食品伙伴网

2018-05-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/468883>



预警通报

欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2018年第18周）

据欧盟官方网站消息，在2018年第18周通报中，欧盟RASFF通报我国食品相关产品（不包括港澳台）有6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
2018-5-2	比利时	碳酸钴	2018.1203	检出工业污染物-二恶英	限制进入通报国，改用作食品或饲料之外的其他用途	信息通报
2018-5-3	西班牙	辣椒粉	2018.1213	检出沙门氏菌	未在市场销售，官方扣留	拒绝入境通报
2018-5-3	荷兰	巧克力派	2018.1208	未标注杏仁过敏原	销至其他成员国，召回	预警通报
2018-5-4	荷兰	有机小球藻	2018.1220	未标注亚硫酸盐过敏原	销至其他成员国，召回	预警通报
2018-5-4	英国	干黄粉虫	2018.1223	受霉菌污染	未在市场销售，再次派送	拒绝入境通报
2018-5-4	丹麦	干苹果圈和椰子片	2018.1235	未声明亚硫酸盐	未分销，召回	预警通报

来源：食品伙伴网

2018-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/05/467468.html>