

世界上最常用的人工甜味剂之一——阿斯巴甜(Aspartame)最近被推上风口浪尖。6月29日,世界卫生组织下属跨政府机构国际癌症研究机构(IARC)发布声明称,在“危害识别”研究中,已经评估了阿斯巴甜的潜在致癌作用。接下来,联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)将展开进一步的检测和风险评估。最终,两大机构将于7月14日同时发布结论。

在世界范围内使用了40多年的代糖添加剂阿斯巴甜或迎来命运的转折,但争议背后折射的是配料表干净、使用天然代糖仍是饮料行业的未来趋势,而代糖行业格局或将因此生变。

■新快报记者 陈福香

阿斯巴甜陷“致癌”风波 代糖行业格局或生变



■廖木兴/图

世卫组织 将于14日公布结果

6月30日,成都商报-红星新闻记者访问了世卫组织新闻官,进一步了解这一过程。

据世卫新闻官玛格丽特·哈里斯介绍,作为IARC专著项目的一部分,该机构开展了对阿斯巴甜的“危害识别”研究,这是了解物质致癌性的第一个基本步骤。

据了解,“危害识别”旨在确定物质的具体性质及其造成伤害的可能性,即致癌可能性,可以反映某种物质是否会导致人类癌症的科学证据的力度,但它并不会反映在给定的暴露水平下致癌的风险有多高。

致癌风险评估的任务则在于JECFA,他们才能确定在特定条件和接触水平下发生特定类型伤害(例如癌症)的可能性。

据哈里斯介绍,这两个机构的评估是独立完成,但又互补,在6月至7月相继展开。最终,两大机构将于7月14日同时发布结论。

据世卫组织的计划,IARC的评估概述,将于欧洲中部夏令时间14日0:30在《柳叶刀肿瘤学》发布;JECFA的研究结果也会在世卫组织网站上同步发布。在此之前,相关信息都要保密。

针对前述IARC的观点,国际饮料协会理事会(ICBA)在官网发布的声明中称,阿斯巴甜审查泄露报告观点具有误导性,更全面的审查正在进行中。

其执行董事Kate Loatman则表示:“虽然IARC现在似乎准备承认,阿斯巴甜对消费者的危害并不比芦荟全叶提取物大,但公共卫生部门应该深感关切的是,此泄露报告的观点与几十年来十分有力的科学依据相矛盾,并可能会误导消费者摄入更多糖分,而非选择安全的无糖和低糖选项——所有这些都是基于不可靠的研究结果。”

ICBA表示,由于全世界90多个国家/地区的食品安全部门的安全性测定均得出了正面结果,该机构对阿斯巴甜的安全性充满信心。

today便利店下架含阿斯巴甜饮料

6月30日,武汉今天梦想商贸有限公司通过官微宣布,针对世卫组织可能宣布阿斯巴甜致癌的消息,today便利店第一时间对门店售卖的产品进行自查。将含有阿斯巴甜的部分商品于全国6省52城670家门店全线暂时性下架,可口可乐零度汽水、芬达零卡等因此成为下架对象。

此前,国产饮料品牌元气森林回应称,旗下产品不含有阿斯巴甜。

而躺枪的可口可乐、百事可乐等饮料巨头,暂未有表态。

在业内人士看来,阿斯巴甜争议的背后,是人工代糖技术升级与企业力量的演变和博弈。其中,传统“老牌”可口可乐零度、百事可乐零度添加的是阿斯巴甜、安赛蜜,“新锐”元气森林可乐添加的是天然代糖赤藓糖醇。因此,饮料江湖的“代糖之战”,也折射出新锐企业对传统企业的对抗和挑战。

甜味剂曾因安全性多次被评估

不过,此次针对阿斯巴甜的调查,并非只有IARC一家机构。联合国粮农组织/WHO食品添加剂联合专家委员会(JECFA)也将于同一天发布对阿斯巴甜安全性的调查结果报告。

事实上,早在此次调查之前,很多甜味剂,尤其人工合成的甜味剂都经过了不止一次评估。其中,仅美国就对阿斯巴甜进行了5次评估,世界卫生组织和欧盟也分别对其进行了多次评估。而赤藓糖醇在1990年于日本上市后,在1997年通过FDA认证,目前已有60多个国家批准使用;罗汉果甜苷则在1995年和1996年相继通过美国与中国审批。此外,历史更为悠久的糖精、三氯蔗糖等产品,则经历了更多的评估。

ICBA表示,与IARC披露报告的观点相反,IARC的上级机构世卫组织于2022年4月发布的一项系统综述中得出结论,大量摄入低卡路

阿斯巴甜,是1965年美国G.D.Searle药厂在实验室中发明的一种人工甜味剂,甜度约为蔗糖的180—220倍,使用少量即可让人感到甜味,热量却比一般蔗糖少。它诞生的初衷是为了取代糖,让人们的生活更健康。

自1981年被获准为合法食品添加剂后,阿斯巴甜被广泛应用在食品饮料等领域,由可口可乐于1982年作为无糖可乐推出的健怡可乐,就添加了阿斯巴甜。至今,世界上90多个国家批准使用阿斯巴甜,其中包括中国。

事实上,人工代糖中存在安全性争议的不只是阿斯巴甜。比如,甜蜜素在美国、日本、加拿大、英国等发达国家已被全面禁用,我国存在使用量限制。

科信食品与健康信息交流中心主任钟凯认为,从安全性上讲,只要得到了政府认可并通过审批的添加剂,都是安全的。

里和无卡路里甜味剂(通过饮料摄入来计算)与癌症死亡或患任何类型的癌症之间“无显著关联”。

“中国对食品添加剂的批准原则相对保守,往往是在欧洲、美国、日本等国均已批准后,我国才会通过审批。因此可以看到,我国审批的代糖产品都是已经得到世界的广泛应用,因此安全性不用太担心。”钟凯表示。

近日,在#阿斯巴甜 致癌#话题下,新华网发起了“购买食品时看配料表吗?”的投票,截至6月30日8:53,33.67%的网友表示“必看”,46.59%的网友表示“有时会看”。有网友表示:“喜欢配料干净的食品,配料越简单越好。”

以无糖可乐为例,从配料表来看,零度可口可乐食品添加剂有10种,百事可乐有12种,元气森林有8种。同时,可口可乐、百事可乐的代糖均为人工代糖,元气森林则有人工代糖三氯蔗糖,也有天然代糖赤藓糖醇。

阿斯巴甜产量下滑 天然糖需求上涨

“不可否认的是,不管此次结果如何,阿斯巴甜在多年来持续不断的争议中,消耗了消费者对它的‘信心’。”一位资深碳酸饮料经销商表示,天然糖是未来饮料行业发展的趋势,这一轮争议或引起代糖行业格局发生变化。

中国是世界最大的甜味剂生产国,据沙利文数据,2015年至2019年,中国阿斯巴甜的产量分别为3.3万吨、3.0万吨、2.7万吨、2.3万吨、1.8万吨,年均复合增长率为-14.1%,而同期,赤藓糖醇的年均复合增长率为29.9%。

近年来代糖使用的一大趋势是人工代糖的占比逐年降低。来自英敏特数据库对2010—2020年代糖产品全球终端消费市场的数据显示,十年间,人工代糖在全球市场的占比从91.84%下降至70.59%,天然代糖则由8.16%提升至29.41%。

碳酸饮料是阿斯巴甜使用较多的一个领域。记者走访线下商超,发现可口可乐零度、可口可乐纤维+、雪碧纤维+、芬达零卡、百事无糖可乐、百事轻怡可乐等碳酸饮料的配料表中均含有阿斯巴甜,而这些产品背后的生产企业分属于可口可乐、百事可乐。

中国科学院大数据挖掘与知识管理重点实验室发布的《2021中国无糖饮料市场趋势洞察报告》提到,人工甜味剂的主要优势在于“甜价比”,即获得单位甜度口感的价格相对很低,而天然甜味剂大多为低倍甜味剂,获得甜味口感的成本远高于高倍甜味剂。

据了解,目前市场上可用于替代蔗糖的甜味剂种类较多,广义上可分为高倍甜味剂和低倍甜味剂,其中高倍甜味剂又分为甜菊糖苷、罗汉果甜苷等天然高倍甜味剂,以及糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖等化学合成高倍甜味剂;低倍甜味剂又分为果糖、果葡糖浆、低聚果糖等糖类低倍甜味剂和山梨糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、麦芽糖醇等糖醇低倍甜味剂。

“阿斯巴甜比较传统,从整个产业升级、原料升级的角度来说,现在很多企业选择赤藓糖醇等代糖。”广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬称。

据天风证券研报,天然甜味剂近年增速迅猛,市场占比上升,2010年至2020年,全球天然甜味剂在代糖产品的应用占比由8.16%迅速增长至29.41%。

中信证券在研报中称,出于安全性和成本的考虑,预计下游厂商会加速三氯蔗糖等更安全的甜味剂对阿斯巴甜的替代。仅从甜度替代的角度,天然甜味剂不具备成本优势,但是由于其“天然”的属性以及具备一定的“功能性”,因此更受消费者的认可。随着人们对于甜味剂的来源及安全问题关注度的不断加强,对天然甜味剂需求预计还将高速增长。

朱丹蓬也提到,未来具备“天然”概念的甜味剂将有望成为代糖添加的首选品类,成为行业主流发展趋势。



扫一扫获取
更多快消资讯