

## 热点

■涉事店内的加臭酱。图片来源网络



# 螺蛳粉“塌房”？有人往里加增臭剂

专家称系人工合成香精,多家品牌回应产品中未添加

螺蛳粉也“塌房”了？近日,成都市市监局的工作人员巡查了一家外卖螺蛳粉店,发现该店柜子中存放一罐“螺蛳粉加臭酱”。柳州螺蛳粉协会秘书长黄嘉鹏回应称,增臭剂符合调味料生产标准。但专家表示,由于目前没有明确的使用标准,商家往往凭经验添加“加臭酱”,用量缺乏管控,并不能直接确定该产品对人体健康是否有危害。

对此,包括好欢螺、螺霸王等多个著名螺蛳粉品牌在内的商家均表示,他们的产品中未添加任何增臭剂。同时,记者在广州访问了数家螺蛳粉连锁店,店内工作人员均明确表示,他们的餐品并未使用加臭酱。

## 巡查

## 一袋增臭剂可兑500碗粉 用量全凭经验缺少管控

近日,四川省成都市市监局的工作人员巡查了一家外卖螺蛳粉店,发现该店柜子中存放一罐“螺蛳粉加臭酱”,引发关注。随后,属地市场监管部门对涉事企业涉嫌违法行为立案调查。

## 多平台仍在售卖增臭剂

记者在电商平台查询发现,涉事店铺所用的增臭剂价格大约为每公斤50元,主要配料为“螺肉、酸笋、各种香料”。商家宣称“每斤螺蛳粉汤只需加2g”,按照一碗螺蛳粉250g的汤底来算,一袋增臭剂可以完成500碗螺蛳粉的“增臭”工作。

尽管“螺蛳粉增臭”风波已引发广泛的讨论,但记者发现,增臭剂产品仍在各个平台售卖,价格从十几元到几十元不等,一些产品的销量甚至超过一万件。许多产品公开标明“地道柳州味”“臭味大,放汤里很鲜”等。

除了加臭酱,市面上还销售用以替代传统熬制工艺的“螺蛳粉全套汤料”,包括用“螺蛳酱”代替螺蛳熬汤、“原味高汤”代替骨头熬汤、“香辣红油”代替熬制红油等。

对此,黄嘉鹏回应称,增臭剂主要使用腌制的酸笋、海鲜酱以及香辛料调配加工生产的,符合固态或半固态调味料生产标准。

## 探店

## 商家表示未添加任何增臭剂 特殊风味来自酸笋

多家知名螺蛳粉品牌如好欢螺、螺霸王、臭宝、李子柒等旗舰店客服均表示,他们的产品未添加任何增臭剂。

好欢螺官方旗舰店客服回应称,没有添加任何国家不允许放的添加剂,产品的风味主要源于酸笋发酵后的味道。

臭宝和李子柒旗舰店客服也提到,他们的产品通过了第三方检测,并拥有相应的检测报告保障产品质量。螺霸王旗舰店表示,虽然产品中含有少量添加剂,但均符合国家的安全标准。

线下门店的情况如何呢?3月23日下午,记者走访了广州的几家螺蛳粉店。尽管并非用餐高峰期,店内仍坐着三三两两的食客,外卖单也正源源不断地从打印机中涌出,似乎近日的“螺蛳粉增臭”风波并未对店家的生意造成太大影响。

## 超量添加或带来健康隐患

广东省食品安全保障促进会副会长朱丹蓬指出,螺蛳粉增臭剂是人工合成的香精,属于食品添加剂。根据我国食品安全法的规定,使用食品添加剂必须符合限量标准,如果超量添加的话,将给消费者带来健康隐患。朱丹蓬强调,由于目前“增臭剂”缺乏明确的使用标准,商家往往凭经验添加,用量缺乏管控,餐饮从业者应避免盲目使用。

由于缺乏直接的临床研究数据,无法确定螺蛳粉增臭剂对人体健康是否有危害。“如果代谢比较快的话不会产生太大影响,但是对于老人、小孩或者孕妇来说,(增臭剂)累积下来,可能会对人体产生不同程度的损害。”朱丹蓬说。虽然合理监管和使用下的食品添加剂通常被认为是相对安全的,但某些情况下,它们可能会对人体健康带来一些潜在风险。例如过量摄入食品添加剂或导致急性或慢性毒性效应;有些人可能对某些食品添加剂过敏或敏感,导致皮肤瘙痒、呼吸困难、胃肠不适等;某些食品添加剂可能在某些条件下转化为潜在的致癌物质。

## 讨论

## 专家呼吁出台国家标准 加大执法力度

螺蛳粉源自广西柳州,因其独特的风味而著名,已逐渐在全国乃至海外市场占据了一席之地。食客们就爱嗦一口粉,享受酸、辣、鲜在口腔中碰撞激发的舒爽。螺蛳粉闻起来臭,吃起来香的“秘密”就是酸笋。腌制酸笋讲究自然发酵,酸笋的“臭”,其实是新鲜笋泡水,经过一段时间发酵后,产生的氨基酸物质释放出的醋酸味。

自2020年起,柳州螺蛳粉产业开始井喷式发展,到2023年,全产业链销售收入达到669.9亿元,同比增长11.5%。值得注意的是,2021年,柳州螺蛳粉制作技艺被正式列入国家非物质文化遗产名录,这标志着柳州螺蛳粉不仅仅是一种受人们喜爱的美食,更有着深厚的文化价值和历史意义。

“它不只是一个食品安全方面的问题。”朱丹蓬表示,此次风波引起如此重大关注的原因在于消费者感觉自己被欺骗了。“商家为了降低时间成本和生产成本,违背了螺蛳粉制作工艺,等于弄虚作假,欺诈顾客。”这种做法违背了非遗传承的初衷,危害了螺蛳粉行业的长远发展。

记者了解到,早在2016年,广西就发布实施了《食品安全地方标准-柳州螺蛳粉》,并在2018年和2022年都进行

了修订,标准规定了预包装柳州螺蛳粉术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求等。此外,许多地方小吃如兰州牛肉拉面、桂林米粉、南京鸭血粉丝汤、武汉热干面等也陆续出台了地方标准或团体标准。

然而,这些标准往往缺乏法律约束力,朱丹蓬介绍,地方行业协会在当地可能有一定影响力,但是在全国范围内往往就力不从心,更难以做到有效的管理和监督。

黄嘉鹏介绍,柳州本地实体店获取酸笋等原材料容易,几乎未使用增臭剂;而从柳州走出去的连锁店品牌有自有中央厨房,目前物流配送体系发达,也未发现使用加臭酱行为。而个别个体户可能对螺蛳粉的理解不够透彻,因此使用加臭酱来提升风味。

当一种地方美食“出圈”,如何规范其制作标准,共同维护好IP品牌,历来是个难题。从螺蛳粉到兰州牛肉面、沙县小吃,至今都没有一个可供“抄作业”的产业健康发展模式。朱丹蓬认为,仅出台地方性标准和规定是不够的,还需更为有效的法律法规和综合治理策略,如出台国家标准,加大执法力度,进行严厉处罚等。

■羊城晚报记者 罗清晓 实习生 董宣辰

■VCG图