

植物奶油被指甜蜜杀手

这几天,很多市民都在议论,我国的奶油食品都不能吃了,因为“植物奶油”含有一种叫反式脂肪酸的物质,能够增加心血管疾病、糖尿病等风险,也有人称其危害相当于杀虫剂DDT,更有专家称为“甜蜜杀手”。日前,卫生部透露,已开始对反式脂肪酸的风险进行监测评估,明确要求在食品营养标签上标识反式脂肪酸。

王珊珊 记者 殷江霞/整理

面包油条里多有反式脂肪酸

“反式脂肪酸分两类,一类存在于牛羊油和奶制品中,是自然生成的,目前没有证据表明这种反式脂肪酸对人体有害。另一种就是工业化加工生产的反式脂肪酸,存在于氢化植物油和起酥油中。”中国疾病预防控制中心食品与营养所研究员张坚介绍,目前食品标签中都有标注是否含有氢化植物油,添加了这种油的一般就会含反式脂肪酸。面包、方便面、奶酪、人造奶油、蛋糕、饼干、油条等食品中大多含有。

“我们做过检测,同样是夹心饼干,不同品牌,含量能差四五倍,这跟其添加哪种油有关。”专家表示,食物中添加氢化植物油和起酥油,能够延长保质期,使口感更好。

国人摄入量远低于欧美

专家表示,早在2003年,中国疾病预防控制中心营养食品所就已开始监测我国食品中的反式脂肪酸,初步监测结果表明,我国居民的反式脂肪酸人均摄入量是在0.6克左右,远低于欧美国家水平。

世界卫生组织、联合国粮农组织在《膳食营养与慢性疾病》(2003年版)中建议:为了增进心血管健康,应该尽量控制膳食中的反式脂肪酸,最大摄入量不超过总能量的1%。张坚表示,1%的总能量比较抽象,折算出来大概一人一天限量在2克左右。我国居民的摄入量还没有到那么高的水平,因为我国居民的饮食习惯跟西方有很大差别。

婴儿食品不得用氢化油脂

2010年,国家出台了婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的检测国家标准。

我国目前对反式脂肪酸含量还没有标准,卫生部表示,在风险评估的基础上,将按照食品安全国家标准程序组织开展相关标准的制修订工作。卫生部日前提出了四项举措,一是对反式脂肪酸风险进行监测评估;二是婴儿配方食品原料中不得使用氢化油脂,反式脂肪酸最高含量应当小于总脂肪酸的3%;三是食品营养标签要求标识反式脂肪酸;四是督促食品生产经营者依法组织生产经营。

全国广播美食节目年会在肥召开

星报讯(记者 董艳芬)记者从安徽餐饮协会获悉,第四届全国广播美食节目年会于11月8日至11月12日在合肥举行,来自全国的20多家省及省级广播电台主持人云集合肥,共同探讨广播美食节目的发展,并揭晓全国首届十佳美食节目及主播评选结果。

据了解,会议期间还进行了节目交流、徽菜推介等内容,组委会还带领来自全国的美食主持人实地考察中国徽菜之乡,感受八大菜系中传统徽菜的文化魅力。

何记低碳烧烤 养胃又养眼

原始先民,最早在焦灼的森林中发现了雷电之火赐予的烤肉美味,人类与烧烤结缘,相识、相伴,一起来到现代文明社会。何记日式烤肉店,通过对传统工艺的积极改进,采用正宗的日式烤肉模式,迎合当今社会低碳生活诉求,全新打造现代无烟烧烤,同时店内产品丰富,面对烤肉店内琳琅满目的各种美食,让你养胃又养眼。



旅途榜样



合肥水利之星商旅酒店

美食从这里开始



招聘

- 期待你的加入,携手共创明天!
- 店长:有大型餐饮业从业经验一年以上,男女不限,年龄40岁以下,待遇面议。
 - 餐饮部副经理:23-30岁,有餐饮业经验1年以上,能积极配合餐饮部经理工作,待遇面议。
 - 宾馆前台收银:女,30岁以下,大专文化,会电脑。
 - 保安:40岁以下男性,退伍军人优先,包吃住,工资面议。
- 招聘电话:0551-2207666 沈主任

黄山大厦民航售票处
招聘
送票员,男性,50岁以下,本市户口,自备交通工具,待遇面议,联系电话:13003004770 史总

免费停车
免费早餐
免费宽带

会议预订电话: 18955112677 2207668

订餐电话: 0551-2207677
订房电话: 0551-2128400

www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)

清风明月足浴连锁店

10月22日—11月22日

活动地址:望江东路太宁花园斜对面

足疗做一次送一次

电话: 0551-3443336 全国加盟热线: 400-881-6999