

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

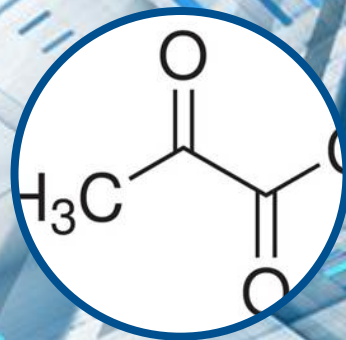
2018年10月

第三十九期



全国客服热线：

400-966-1221



微信订阅号：DENO\_CARE



[www.shdenuo.com](http://www.shdenuo.com)



[marketing@shdenuo.com](mailto:marketing@shdenuo.com)



## 目录 Contents

### 公司新闻

改革开放四十周年主题展--德诺检测主题党日活动..... 5

### 法规标准

消费升级趋势未改 两项食品新规正式实施..... 6

欧盟将逐步停止使用福美双杀菌剂..... 7

欧盟从食品添加剂清单中删除没食子酸辛酯等2种物质..... 7

印度拟限制双乙酰作为调味物质在油脂中使用..... 8

欧盟修订部分食品中五氟磺草胺等农药最大残留限量..... 8

### 行业资讯

越冬菠菜开始种植 后期价格可能偏低..... 9

羊肉价格持续上涨 “羊贵妃”或卷土重来..... 9

从一碗方便面看消费挖潜..... 10

“鸡周期”处于历史高位产业链公司业绩集体上修..... 11

重阳节将至 老字号节令糕点全面热销..... 11

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2019年中国食品添加剂展有哪些精彩亮点? ..... 12
- 海南国际旅游美食博览会11月开幕 800余家企业参展..... 13

### 培训信息

- BRC第八版食品安全全球标准 审核员转版培训课程-上海..... 14

### 技术前沿

- 新研究：海鱼能缓解不安情绪..... 15
- 高纤维饮食或能延缓大脑衰老..... 15
- 这些前沿科技或将改变农业未来..... 16
- 研究：每天喝4杯咖啡可降低患皮肤病风险..... 17
- 植物耐盐机制揭示..... 17
- 植物耐盐机制揭示..... 18

## 目录 Contents

### 权威发布

市场监管总局关于39批次食品不合格情况的通告.....	19
中国调味品协会：酱油品种别太“较真” .....	20
上海市食品药品监督管理局2018年第三季度食品安全抽检情况分析.....	20
上海市工商局：警惕虚假保健品宣传和营销.....	21

### 预警通报

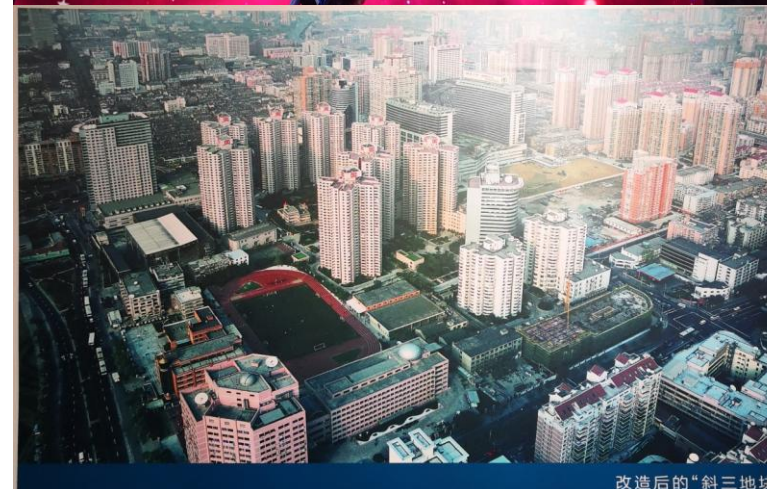
美国召回受李斯特菌污染含肉产品的沙拉.....	22
俄罗斯禁止进口我国一批存在东方果蛾的苹果.....	22
英国召回未在标签标注甲壳类和亚硫酸盐的速冻虾仁.....	23
俄罗斯退运哈萨克斯坦2万多枚鸡蛋.....	23
欧盟食品和饲料类快速预警系统通报（2018年第39周） .....	24

## 公司新闻

### 改革开放四十周年主题展--德诺检测 主题党日活动

2018年10月18日下午，上海德诺产品检测有限公司党支部组织全体党员、团支部委员、工会委员及公司骨干参观了“勇立潮头——上海市庆祝改革开放40周年”大型主题展览，见证历史变迁，感受改革开放40周年来的光辉历程和伟大成就，

大家都为改革开放取得的巨大成就感到骄傲和自豪，纷纷表示将立足自己的岗位奋斗不息，为公司的发展助力，为上海市食品安全保障助力！



## 法规标准

### 消费升级趋势未改 两项食品新规正式实施

消费升级时代，食品行业经历着前所未有的变革与转型。追求自然、健康、绿色、便捷成为食品产业新方向，食材、口味、包装、加工技术的创新正在带来全新的食品体验。未来产业发展有哪些新趋势、新风尚？消费者在追求品质消费的同时，如何避开雷区？为帮助网友透过现象观察食品产业本质，新华网食品频道特别推出“一周食品观察”栏目，希望通过梳理产业新闻，分析解读产业现象，提供最具价值资讯，服务百姓生活。

国庆黄金周刚刚过去，今年消费市场表现如何？据商务部监测，10月1日至7日，全国零售和餐饮企业实现销售额约1.4万亿元，日均销售额比去年同期增长9.5%，消费升级势头不减。

黄金周期间，大众化、特色化餐饮广受青睐。陕西、江苏、湖北重点监测餐饮企业营业收入同比分别增长13.2%、12.6%和12.5%。北京老字号餐饮午餐翻台率在2次以上，晚餐翻台率达到3次以上，一些企业营业额增长超过10%。在线上线下融合方面，智慧商店、移动支付、绿色共享等新模式更加蓬勃发展。北京众多餐饮企业通过第三方外卖平台扩大消费群体，利用微信、手机APP等与消费者互动。

移动支付日益普及，消费者用一部手机就能解决吃住行等各类需求。

据了解，今年“十一”黄金周粮食价格保持稳定，36个大中城市大米、面粉价格均与节前一周持平。食用油价格略有波动，肉类价格有涨有跌，其中猪肉价格下降0.1%，牛肉、羊肉价格均上涨0.6%。蔬菜价格有所上涨，30种蔬菜平均价格上涨1.3%。

阿里口碑发布的数据显示，在低价消费品“逆袭”的同时，“舌尖”消费需求多元化成为近期餐饮消费的显著特征。健康、节俭、兼顾品质与性价比的消费观成为当前餐饮消费新潮流。

而在黄金周强劲消费力之下，也有一些不尽如人意的地方。比如“平遥假陈醋”。廉价的贴牌醋、勾兑醋稍作包装，就从2元一斤的批发价变成售价近百元的“老陈醋”，让不少游客坦言“被坑了”。高价伪劣醋不仅是以次充好、假冒品牌的问题，还逾越了食品安全的底线，更伤害了平遥这个驰名旅游品牌。这需要市场监督管理部门、旅游文化管理部门等职能部门各尽其职、严格执法，还须从全局上规范整治，还醋以古味清醇，打造健康诚信的市场秩序。

来源：新华网

2018-10-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48381>

## 法规标准

### 欧盟将逐步停止使用福美双杀菌剂

上诉委员会针对不再续登杀菌剂福美双的决议展开投票后，欧盟委员会于2018年10月9日接受了相关法令（EU） [2018/1500]，决定不再续登活性成分福美双。该项法案于次日发布在了欧盟官方公报上。

考虑到鸟类和野生哺乳动物食用经过处理种子后所产生的风险，销售和使用福美双处理的种子将会被禁止。由于福美双替代品十分有限，禁令将于2020年1月31日生效，以便为种子供应链提供足够长的转型期。

欧盟成员国要在2019年1月30日以前取消对含有福美双成分植保产品的批准。叶片施用的宽限期将截止到2019年4月30日，种子处理等其他使用方式将截止到2020年1月30日。

然而美国公司Eastman针对此项法案评论道：“科研结果显示，在恰当的农业操作方式下，福美双具备安全性，我们相信这一结果。因此Eastman仍将会向农民供应此类产品。”

来源：食品伙伴网

2018-10-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483631>

### 欧盟从食品添加剂清单中删除没食子酸辛酯等2种物质

2018年10月4日，欧盟委员会发布法规（EU）2018/1481，修订条例（EC）1334/2008附录和盟法规（EU）No 231/2012的附件中没食子酸辛酯和没食子酸十二酯相关内容。

经评估，因缺乏适当的毒理学数据，从食品添加剂清单中删除没食子酸辛酯（E 311, octyl gallate）和没食子酸十二酯（E 312, dodecyl gallate），因此修订条例（EC）1334/2008附录II和III中有关以上2种物质作为食品添加剂使用的条目，同时在欧盟法规（EU）No 231/2012的附件中删除了这两种物质条目。

修订法规在欧盟官方公报公布后第20日生效。在本法规生效前合法投放市场的含有没食子酸辛酯和/或没食子酸十二酯的食品可继续销售至2019年4月25日。

来源：食品伙伴网

2018-10-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483451>

## 法规标准

### 印度拟限制双乙酰作为调味物质 在油脂中使用

2018年10月16日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布通知，为了进一步修订2011年食品安全标准（禁止和限制销售）条例，印度拟限制双乙酰作为调味物质在油脂中使用。

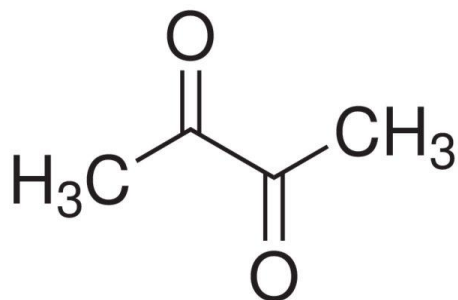
具体修改如下：在2011年食品安全和标准（禁止和限制销售）条例第2.3条中，对于第2.3.15条，应在第6条之后插入以下条款：限制在油脂中使用双乙酰作为调味物质。“

该条例自在政府宪报刊登之日起生效。

来源：食品伙伴网

2018-10-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483385>



### 欧盟修订部分食品中五氟磺草胺等农药 最大残留限量

2018年10月12日，据欧盟官方公报消息，2018年10月10日，欧盟委员会发布条例（EU）2018/1516，对欧洲议会和理事会（EC）No 396/2005号条例附件II和III部分食品中农药最大残留限量进行修订，涉及修订的农药包括五氟磺草胺（penoxsulam）、三氟咪唑（triflumizole）和三氟脲（triflumuron），该条例自欧盟官方公报发布之日起20日生效。

农药名称	产品	MRL (mg/kg)
五氟磺草胺	草药和食用花卉	0.02
	茶、咖啡、草药、可可	0.05
三氟咪唑	树生坚果	0.02
	鳞茎类蔬菜、果实类蔬菜	0.01
三氟脲	鳞茎类蔬菜、果实类蔬菜	0.01

来源：WTO工作站

2018-10-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483012>



## 行业资讯

### 越冬菠菜开始种植 后期价格可能偏低

菠菜一年四季都可以种植，根据种植时间的不同分为秋菠菜、越冬菠菜、春菠菜和夏菠菜四个种类，并且因为品种的不同，对日照长度感应也不同，所以种植产量和价格也不尽相同。

10月中旬，部分地区开始种植越冬蔬菜，而越冬菠菜就是其中重要的组成部分。据了解，最近市场上菠菜的市场行情并不是很理想，这会不会影响后期越冬菠菜的市场价格呢？

浙江省绍兴市璜山北村是当地菜篮子蔬菜基地。眼下，越冬菠菜已经进入了种植期，不少菜农正在播种新一轮的菠菜种子。璜山北村全村种有120亩左右的越冬菠菜，村党委副书记？韩国华告诉记者，相比其它越冬蔬菜品种，越冬菠菜更有优势，特点也比较明显。

越冬菠菜相对于别的品种产量高，菜的形状好，农药用药量不多，抗病性好，成长周期相对来讲有点跨度，可以一批一批卖。

菠菜一年可以种四次，最近种植的这批菠菜能陆续收获多次。然而，各地的越冬菠菜大多在10月中旬播种，以幼苗越冬，第二年年春季收获。

来源：央广网

2018-10-15

原文：<http://2017-06/17/c1121160807.htm>

### 羊肉价格持续上涨 “羊贵妃” 或卷土重来

天凉了，火锅店的生意又热闹起来。秋冬时节，不少人开始选择吃羊肉进补，羊肉需求量上涨，价格也一路走高。更为重要的是，市场供应持续紧张，偃旗息鼓了好几年的“羊贵妃”大有卷土重来之势。

记者发现，羊肉十分走俏，每公斤卖到66元，带肉羊骨每公斤56元，比国庆节前上涨了七八元。不少商贩表示，今年天气冷得早，羊肉价格也提前上涨。羊肉消费火爆，毛羊的价格自然也差不了。潍坊高密养羊户刘先生主要养殖的是小尾寒羊。前几年因为行情不好，大部分都卖掉了，现在还有100多只，其中40多只在今冬能出栏，每只羊将净赚六七百元。

毛羊价格从去年10月份开始上涨，现在12、13元一斤，一只羊纯收入赚六七百元。到今年第三季度，价格上涨速度明显加快。据统计，今年七月份的羊肉集市均价达60.66元/公斤，同比上涨11.5%；八月份为61.01元/公斤，同比上涨11.7%；九月份达到61.93./公斤，同比上涨11.3%。

来源：央广网

2018-10-16

原文：<http://news.foodm6/433287.html>

## 行业资讯

### 从一碗方便面看消费挖潜

方便面这个“老产业”重新焕发活力说明，消费潜力是挖出来的，传统行业不跟随市场需求改变就可能成为夕阳产业，反之则可能“逆袭”。

国庆长假出游，在不少高铁车厢里能发现一个细节：到了就餐时间，一些乘客接水泡面，不再是过去清一色的某品牌红烧牛肉面，而是五花八门、品种繁多，什么芝士面、藤椒面、免泡拌面……许多产品都让人觉得很新鲜。

一碗方便面的变迁，折射的正是我国消费需求明显转变，具有模仿型排浪式特征的消费阶段已经基本结束，个性化、多样化消费渐成主流。这种变化反映在饮食方面，就是人们不再满足于吃饱，更希望吃好，吃得健康、美味甚至还要有个性、有格调。

即使是简餐速食，也从“将就”变得“讲究”，几款“经典”方便面确实难以满足消费需求，加之外卖行业快速兴起，就餐有了更多选择，给方便面行业带来不小冲击。

世界方便面协会统计数据显示，2013年至2016年，我国内地和香港方便面年销量从462亿包减少到385亿包。

然而，正当大家普遍认为方便面行业日薄西山之时，方便面销量却自去年以来呈现触底反弹之势，今年上半年增长态势日趋稳健，销量增长4.5%，销售额增长8.6%。销量企稳回暖背后，是方便面行业的发力创新。

行业这几年在创新供给上没少下功夫：为了更健康，料包换成植物油、汤包更讲究营养，传统的油炸工艺遭遇蒸煮面、免泡方便湿面的挑战；为了更丰富、有特色，小龙虾拌面、重庆小面、炸酱拌面、火鸡面、冬阴功汤面等新口味层出不穷；为了应对外卖行业对正餐的冲击，推出小杯泡面主攻加餐需求；为了吸引年轻用户，推出动漫、游戏包装。

方便面已经发明60年，这个行业称得上是一个“老产业”，但从其重新焕发活力可以看出，传统产业是否有长久的生命力，很大程度上取决于技术和理念的创新。如今，不只是方便面行业，就算是电饭煲、吹风机这些看似寻常的日用消费品，同样有企业把产品卖到上千元还吸引很多消费者趋之若鹜，其电饭煲内胆材料独特，能让米饭粒粒晶莹；其吹风机配置数码马达不仅吹干快，还能减少头发毛躁，这些创新产品自然能碾压同行。

来源：人民日报

2018-10-15

原文：<http://2017-06/20/c1121173084.htm>

## 行业资讯

### “鸡周期”处于历史高位 产业链公司业绩集体上修

养鸡产业链的全方位复苏，集体迎来了业绩上修。

民和股份、仙坛股份、圣农发展自10月9日至10月13日期间相继公布了前三季度业绩上修公告，其中民和股份归属于上市公司股东的净利润上修为1.35亿元~1.4亿元；仙坛股份上修为2.2亿元~2.3亿元；圣农发展上修为8亿元~8.1亿元。

上述上市公司超预期的业绩修正，离不开这轮高景气度的“鸡周期”。根据Choice统计，截至9月19日，肉鸡价格8.42元/公斤，处于景气周期的高点。截至10月12日，白羽毛鸡和白玉肉苗鸡的价格同样接近历史高点，均处于2014年以来景气周期的高点。不少A股上市公司于最近修正了前三季报的业绩，其中鸡肉养殖类的业绩大超预期，集体上修了净利润。无论是鸡禽养殖行业内的“大块头”，还是稍小规模的企业，今年前三季度业绩都集体超预期。与去年同期对比，上述企业也打了一场漂亮的翻身仗，个别企业更实现了困境反转。

来源：每日经济新闻

2018-10-16

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123076>

### 重阳节将至 老字号节令糕点全面热销

随着重阳节临近，老字号小吃店、食品店里的节令糕点全面热销。护国寺小吃现制现售寿桃和9.9米长的寿面、重阳糕，北京稻香村的重阳花糕等都特别受消费者欢迎。

护国寺小吃店凌晨开做寿桃

虽然护国寺小吃在京城有很多门店，但现制现售的寿桃只有护国寺起源店才卖。该店总厨李秀云可是北京非物质文化遗产“护国寺清真小吃制作技艺”的传承人。重阳节临近，为了赶做寿桃和重阳糕，55岁的李秀云和四位徒弟凌晨2点半就来到了后厨，比平日要提早一个小时。

昨天上午，北京青年报记者在护国寺小吃起源店看到，普通的高筋面粉在李师傅和徒弟们的巧手下，经过和面、塑形、蒸制、晾凉等多个制作工序后变成了一枚枚大寿桃。

“寿桃好吃主要跟馅料有关，很多小吃门店不卖寿桃，除了因为场地设备的原因，还因为做不了这种馅。”李师傅说，经过十余年的磨炼，她的徒弟可以自己研发调制寿桃馅料，像山楂、枣泥、五仁等馅料都是自主研发的。

来源：北京青年报

2018-10-15

原文：<http://www.xinhuanet.com/food/1123078> 11

## 展会报道

### 2019年中国食品添加剂展有哪些精彩亮点？

中国食品添加剂展FIC在业界同仁的大力支持下，经过二十多年的发展，已经成为世界知名、亚洲最大、国际化程度最高、最具行业凝聚力的品牌盛会，倍受国内外同行的青睐。

FIC 2019将于明年3月18日至20日在上海国家会展中心如期开幕！

#### FIC 2019四大亮点

- 1.单独设立植物提取物天然产品和保健食品专业馆，助力推动供给侧改革；
- 2.扩大机械设备展区，助推行业技术改造产业升级；
- 3.行业最高端专业高峰论坛，让最前沿的科技触手可及；
- 4.扩展规模和内涵，对业界形成更大的吸引力。

#### 观众统计与调查

2019年中国食品添加剂展将有来自70个国家、地区和中国大陆30个省市区的43190名专业观众到场参观，其中来自海外的专业观众为3135人。

#### 知名企业

来自新加坡的Avebe公司

来自加拿大的拉曼保健科技有限公司

来源：食品伙伴网

2018-10-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483749.html>



## 展会报道

### 海南国际旅游美食博览会11月开幕 800余家企业参展

第四届海南国际旅游美食博览会将于2018年11月23日至2018年11月26日在海南国际会展中心举办，该活动是2018（第十九届）国际旅游岛欢乐节的组成部分。

据介绍，本届展会参展面积25000平方米，共设1100个展位，展馆划分为22大展区、三馆一街，届时将吸引来自印度、泰国、越南、韩国、日本、台湾等15个国家和地区的知名参展商和省内外800多家企业参展。

同时，“建省30周年国际旅游岛名菜、名小吃”评选活动、海南自贸区（港）国际旅游美食高峰论坛、中国国际餐饮连锁加盟展、国际美食新品推介招商会、百年老字号特色美食展、国际红酒咖啡嘉年华等多项配套活动同期举行。今年，美食博览会组委会将在海口丁村万人海鲜广场、杪椏湾娱乐风情街、椰海粮油市场、海口保税区进口商品城设立4个分会场。

本届博览会由海南省旅游和文化广播体育厅、海南省商务厅、海口市人民政府主办，海口市商务局、海口市会展局、海口市旅游发展委员会、海南省旅游餐饮协会、海南省食品生产与流通协会、海南省餐饮服务管理协会承办。

来源：食品伙伴网会展中心

2018-10-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483812.html>



## 培训信息

### BRC 第八版食品安全全球标准 审核员转版培训课程-上海

起止日期	2018-11-08至 2018-11-09
培训分类	体系认证
培训机构	英国标准协会 (British Standards Institution, 简称BSI)
适合对象	已获得BRC-Food第7版审核资格外审员。 所有从事或计划从事BRC食品体系审核、咨询等工作的相关人员。
培训周期	2天
培训费用	6500元/人
开班省市	上海
详细地址	上海南京西路388号仙乐斯广场10楼
授课教师	资深培训讲师
课程内容	培训内容 1 BRC 《食品安全全球标准》 第8版主要变化  1 BRC 《食品安全全球标准》 转版指南  1 BRC 系列标准的简介
联系方式	联系人: 李老师 联系电话: 18153529010 邮箱: meeting7@foodmate.net QQ: 2848935414

## 技术前沿

### 新研究：海鱼能缓解不安情绪

近日，日本国立癌症研究中心的一项新研究发现，秋刀鱼、沙丁鱼等海鱼中富含的欧米伽3脂肪酸可以缓解不安情绪，提升人们的心理健康水平。

研究人员对包括日本在内的11个国家、19项研究大数据进行分析，数据涉及患有抑郁症、创伤后应激障碍、心肌梗死等疾病的2240位患者。结果表明，每天摄入2克以上欧米伽3脂肪酸（相当于1.5条秋刀鱼）的参试者与未摄入者相比，抑郁、焦虑症状得到显著缓解，情绪有所改善，“食疗”效果较好。

日本国立癌症研究中心松冈丰研究员表示，欧米伽3脂肪酸的主要成分为二十二碳六烯酸（DHA）和二十碳五烯酸（EPA），属于无法在人体内合成的必需营养素，具有多种医疗保健功效。目前，动物实验已经证明欧米伽3脂肪酸抑制了大脑中制造恐惧的区域功能。研究人员称，今后还将进一步开展大规模临床试验，期待不再采用大量药物治疗心理疾病患者。

来源：食品伙伴网

2018-10-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483504>

### 高纤维饮食或能延缓大脑衰老

美国伊利诺伊大学一项小鼠实验显示，高纤维饮食可能有助减少老化造成的大脑炎症，从而延缓认知功能衰退。

膳食纤维在消化过程中会产生包括丁酸盐在内的短链脂肪酸。先前研究显示，丁酸盐有抗炎特性。一种名为丁酸钠的药物在实验中显现积极疗效，能够抑制年老实验鼠发炎的小胶质细胞产生有害化学物。小胶质细胞是脑内的巨噬细胞，是中枢神经系统中一道重要的免疫防线。老化过程中，小胶质细胞会慢性发炎，产生有害化学物，损伤大脑认知和运转功能。

研究人员把年轻实验鼠和年老实验鼠分别分成两组，一组投喂低纤维饮食，另一组投喂高纤维饮食，随后检测血液中丁酸盐和其他短链脂肪酸水平以及肠道中炎性化学成分水平。在由最新一期瑞士《免疫学前沿》刊载的论文中，研究人员写道，高纤维饮食令年轻和年老实验鼠血液中的丁酸盐和其他短链脂肪酸水平都有所增加，且有助减少肠道炎症。随后，研究人员检测小胶质细胞中大约50个独特的基因，发现高纤维饮食减少了年老实验鼠小胶质细胞的炎症。

来源：中国科学报

2018-10-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48>

## 技术前沿

### 这些前沿科技或将改变农业未来

科技是国之利器、强农之根本。当前，我国农业农村发展步入乡村振兴、质量兴农、绿色发展和创新驱动的新时代，并与世界新一轮科技革命和产业变革处于历史性交汇期，农业呈现出智能化、精准化、绿色化、高值化、融合化等趋势，农业科技处于历史变革期，既面临着千载难逢的发展历史机遇，又面临着差距拉大的严峻挑战，必须科学研判和准确把握世界农业和农业科技未来发展态势。

在近日举行的2018中国农业农村科技发展高峰论坛上发布了《中国农业农村科技发展报告》等系列农业科技研究报告和智库报告，集中介绍了我国农业科技重大成果、农业科技国际前沿，解析国际农业科技政策。

14个前沿科技，谁掌握了谁就争取到竞争主动权论坛上发布的《2017全球农业研究前沿分析解读》，以文献计量学中的共被引理论为基础，基于科睿唯安ESI数据库中农业科学和动植物学研究前沿数据，依靠农业科技专家、产业专家、战略情报专家的综合研判，结合文献计量指标，遴选出2017年农业领域重点的12个热点前沿和2个新兴前沿，并对2017年全球农业研究前沿发展布局、未来趋势和竞争结构进行了研判。

2017农业研究前沿主要集中在作物基因组技术、作物改良基础与营养机制、渔业资源及海洋动物行为、授粉昆虫健康问题，以及高新技术在农业中的应用等研究领域。

毫无疑问，谁掌握了这些前沿科技，谁将在全球农业研究前沿的发展态势与竞争格局中争取主动权。热点前沿有：植物基因组编辑技术研究及其在作物育种中的应用、全基因组选择技术在作物育种中的应用、C3植物的C4合成途径及高光效育种、全球作物模型改进及其与经济模型耦合、蜜蜂健康与农业生态安全、作物根系研究技术及根系构型的优化设计、高光谱成像与传感器技术在农产品质量安全检测中的应用、十字花科作物功能基因组学与分子设计育种、植物与丛枝菌根真菌的共生机制与功能研究、基于生态系统水平的渔业资源评估与管理、生物柴油的制备及其在农用动力机械中的应用、生物炼制过程中木质纤维素生物质资源的降解转化研究。

新兴前沿有：海洋酸化和暖化对海洋动物行为的影响、致瘿昆虫对寄主植物的调控机制。

来源：新华网

2018-10-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48289>



## 技术前沿

### 研究：每天喝4杯咖啡可降低患皮肤病风险

最新研究表明，和每个月只饮用1杯咖啡的人相比，每天喝4杯咖啡的人患酒糟鼻疾病的概率降低了20%，而只有含咖啡因的咖啡才具有该作用。研究人员称，咖啡之所以能降低患酒糟鼻风险，是因为它具有抗炎作用，能收缩血管，减少红肿。

酒糟鼻是发生在面部的一种常见的慢性炎症性皮肤病，主要症状是毛细血管扩张，局部皮肤潮红，该症状可能会持续数周甚至数月，而病因尚不明确。皮肤科医生推测，这可能是由于面部血管舒缩神经功能失调，或肠道细菌产生一种化合物，从而导致毛细血管长期扩张。有时，酒糟鼻也被误认为是痤疮、过敏或其他皮肤病。

由美国布朗大学带领的研究团队调查了来自Nurses' Health Study II的8.2万多名女性患酒糟鼻的风险因素，主要对她们食用含咖啡因的咖啡、不含咖啡因的咖啡、茶、软饮料和巧克力的频率进行统计。本周三，研究人员在《美国医学协会皮肤病学杂志》上发表了研究结果：咖啡摄入量越多的人越健康，每天喝至少4杯咖啡的女性患酒糟鼻的风险最低。

来源：中国科学报

2018-10-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/483697>

### 植物耐盐机制揭示

在盐渍化土壤中，为何有的植物耐盐而其它植物却不能？内质网成为植物耐盐与否的关键因素，但内质网如何产生作用？长期以来，科学界未有定论。国际植物领域期刊《植物生理学》杂志在线发表了由山东农业大学生命科学学院郑成超教授和黄金光副教授课题组的最新成果，该研究发现拟南芥盐敏感突变体SES1是内质网的“幕后推手”，推动着“耐盐植物”成为耐盐植物。

土壤盐渍化严重影响植物的生长，不幸的是全球约20%的耕地及将近一半的灌溉土地受到盐胁迫危害。如何利用盐渍化土壤培育耐盐新作物，成为全球性问题。先期科学家发现，植物内质网在应对盐胁迫信号转导及整合方面发挥重要作用，但盐胁迫与内质网胁迫之间的调控关系仍不清楚。山东农大的课题组通过正向遗传学，筛选并鉴定了拟南芥盐敏感突变体SES1，该突变体中蛋白质的正确折叠受到影响，导致错误折叠和未折叠蛋白大量聚集在内质网。错误折叠和未折叠蛋白对细胞产生严重的毒害作用，为维持生存，细胞会启动内质网胁迫应答机制，以减轻内质网中蛋白质折叠的负荷，从而达到缓解胁迫、保护细胞的目的。

来源：新华网

2018-10-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/484860> 17

## 技术前沿

### 适当摄入肉和全脂奶能护心

作为健康“四大基石”之一，饮食对心脑血管疾病的影响毋庸置疑。近日，在德国慕尼黑结束的欧洲心脏年会上，来自加拿大麦克马斯特大学的安德鲁·门德博士报告了一个大型研究项目的最新进展：增加鱼类、红肉、乳制品、坚果和蔬果的摄食量，可以降低全因死亡率以及心肌梗死和卒中风险。

该项目综合了四项大规模国际研究，通过对来自50多个国家的21.8万人进行分析发现，在对年龄、性别、教育程度、腰臀比、吸烟状态、运动状态、糖尿病、降压及降脂药物使用进行调整后，饮食质量评分最高的成年人，较最低者的总死亡率降低了25%，主要心血管事件减少了9%。研究者认为，促进心血管健康和长寿的国际饮食模式应当是：鱼类、红肉、乳制品、坚果和蔬果的均衡摄入。门德博士称，既往关于饮食和健康的数据大部分来自北美、欧洲、中国和日本，其相关共识认为，水果和蔬菜具有保护心血管的作用。而近期对南美洲、中东、非洲和南亚区域的研究表明，适量摄入全脂乳制品、未加工肉类、鱼类、坚果也对心血管具有保护作用，但高淀粉摄入有害健康。

此结果中较为“颠覆”的一点是，经常以负面消息出现的红肉，被认为是有益心脏健康的。

一直因饱和脂肪含量高而饱受诟病的全脂奶制品，也被证明与低脂奶制品一样，具有保护血管的作用。究其原因，肉类和奶制品中的饱和脂肪对保护心脏功不可没。数据显示，每天摄入3份（1份相当于244克牛奶或酸奶、15克奶酪或5克黄油）全脂奶制品的参试者，全因死亡风险降低17%，心血管死亡风险降低23%。生活中，很多人为了避免摄入过多脂肪而限制全脂奶制品的食用量，但同时也过滤掉了全脂奶制品含有的维生素A、维生素D、维生素E等营养素。此外，某些微量特殊脂肪酸如CLA（共轭亚油酸）、短链脂肪酸、支链脂肪酸等的适量摄入也有益处。

首都医科大学附属北京安贞医院心内科主任医师张维君表示，保持身体健康的关键是营养全面，平衡饮食。所谓平衡饮食，是指饮食中包含各种营养素，包括蛋白质、脂肪、糖类等，种类齐全，数量充足，比例适当。任何一种过多或过少都会给健康带来危害。我国膳食指南依然将碳水化合物（薯谷类）作为主要能源供应；动物性食品主张优先食用鱼禽类，强调食物多样化。

来源：食品伙伴网

2018-10-19

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/48293>

## 权威发布

### 市场监管总局关于39批次食品不合格情况的通告

近期，国家市场监督管理总局组织抽检肉制品、食用油、油脂及其制品，水产制品和食用农产品等4类食品1050批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定，其中抽样检验项目合格样品1011批次、不合格样品39批次(见附件)。具体情况通告如下：

一、京东五诚食品专营店(经营者为唐山五诚商贸有限公司)在京东商城(网站)销售的标称辽宁智胜食品有限公司生产的智胜哈尔滨风味红肠，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

二、京东五诚食品专营店(经营者为唐山五诚商贸有限公司)在京东商城(网站)销售的标称辽宁智胜食品有限公司生产的哈尔滨风味红肠，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

三、西藏乐天商贸有限公司销售的标称重庆市尹华食品有限公司生产的椒香火鸡翅(辐照食品)，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

四、西藏乐天商贸有限公司销售的标称重庆市尹华食品有限公司生产的盐焗火鸡翅(辐照食品)，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

五、新疆友好(集团)股份有限公司天山百货大楼销售的标称新疆艾尼大叔食品有限公司生产的草原手撕风干牛肉原味，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

六、新疆新七天贸易有限公司销售的标称北屯额河草原食品有限责任公司生产的马肉(地产)，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

七、深圳沃尔玛百货零售有限公司天津新开路分店销售的标称辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司生产的瓦西里烤肠(熏煮香肠原味)，菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

来源：国家食药监

2018-10-17

原文：<https://www.tech-food.com/n/n1395976>

## 权威发布

### 中国调味品协会：酱油品种别太“较真”

针对近日“29款酱油不达标，海天、李锦记都检出问题，有的都不能叫‘酱油’”等说法，中国调味品协会科学技术委员会昨天声明，此信息存在哗众取宠和夸张猎奇的“标题党”行为，引发了行业信任危机，伤害了真正做好产品的企业。

中国调味品协会在声明中表示，酱油产品的品种类型、产品风味、产品价格、营养成分及产品定位等均属于市场行为，由市场规律决定，并不涉及食品安全问题，不应该被妄议和夸大利用，以免无端造成企业品牌的声誉受损并误导消费。

此前江苏省消保委发布的酱油比较试验结果显示，120个酱油样品中，有29个不符合国家标准要求，存在钠含量超标、虚标营养成分等问题。其中，海天及一款淬酿日式和风干贝味酱油露(配制酱油)的进口酱油，营养素参考值(NRV)不符合标准规定。

来源：市场监管局

2018-10-18

原文：<http://www.woyaoce.cn/News/465253>

### 上海市食品药品监督管理局2018年 第三季度食品安全抽检情况分析

2018年第三季度，上海市食品药品监督管理局根据食品安全抽检监测年度计划，对全市范围内生产经营的31大类16605批次食品样品进行了监督抽检，检验项目合格的样品16180批次，合格率为97.44%；不合格样品425批次，不合格率为2.56%（不合格食品信息均已及时公开）。

抽检发现的主要问题有：一是检出微生物不合格食品（含餐饮具等环节）389批次；二是检出食用农产品不合格10批次，为水产品药物残留不合格、禽肉药物残留和蔬菜重金属；三是检出其它理化不合格食品10批次。

针对以上监督抽检中发现的问题，各级食品监管部门已经采取措施依法查处，督促生产经营者立即封存、下架和召回不合格产品，及时查找问题原因、化解风险，并加强对生产经营企业的日常监管，加大跟踪抽检力度，防控食品安全风险。上海市食品药品监督管理局公布的具体抽检信息可在上海市食品药品监督管理局官网（<http://www.shfda.gov.cn/>）食品抽检信息专栏中查询。

来源：上海食药监

2018-10-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474168> 20

## 权威发布

### 上海市工商局：警惕虚假保健品宣传和营销

随着人们生活水平日益提高和人们对健康日益关注，越来越多的老年人具备了养生保健意识和“花钱买健康”观念，购买保健食品和器械成了老年群体的一种消费选择。但是，一些不法商家则伺机利用老年人迫切追求健康、警惕性低、维权意识弱等心理特点，通过夸大、虚假宣传或欺诈性营销方式诱骗老人高价购买所谓的保健品等，使老年消费者的合法权益受到损害。

对此，上海市工商局发出消费提示：目前保健品市场鱼龙混杂，某些经营者在利益驱动下，用铺天盖地的广告把保健品功效吹嘘得天花乱坠、神乎其神，或者组织免费体检、免费旅游等对老年人展开定向推销，引诱其购买价格高昂但实际仅为几百元的一般食品。目前，保健品市场存在以下消费陷阱。

一是混淆保健食品与药品概念。某些经营者利用老年人对保健食品和药品概念不清、存在理解误区等弱点，暗示保健食品具有治疗效果，甚至捏造出各种功效。有些保健食品广告则含有绝对化用语和不实承诺，声称“包治百病”或“无效退款”“无毒副作用”等虚假承诺诱骗消费者。

更有不良商贩兜售的商品仅是一般食品，没有任何保健作用。

二是打“感情牌”骗取老年人信任。一些路边小店假借“敬老”“爱老”之名，一边为老年人提供各项免费服务，甜言蜜语接近老年人，一边假借国家机关、医疗机构、学术机构或行业组织的名义，为其保健品的功效作背书，从而诱导老年人购买货价严重不符的商品。

三是假借送赠品或免费讲座等方式揽客。有些商家通过“赠品”“免费试用”或组织免费讲座、旅游等方式兜售产品，名义上开展免费健康讲座、免费旅游，实质则吸引老年人参加各种促销活动。促销现场往往气氛热烈，并邀请所谓的“专家”“教授”大谈养生之道，甚至假扮“患者”现身说法，还有企业雇人制造争先恐后购买产品的假象，给消费者造成不赶紧买就买不到了、不买就吃亏的心理暗示，使老年人在不知不觉中被“洗脑”，进而花钱购买大量商品。

来源：上海市药监局

2018-10-16

原文：<https://www.tech-food.com/new1396467>

## 预警通报

### 美国召回受李斯特菌污染含肉产品的沙拉

据美国农业部食品安全检验局（FSIS）消息，10月16日，美国农业部食品安全检验局发布召回通告，Prime Deli Corporation正在召回大约217磅即食含玉米腊肉的沙拉产品，因为这些产品受到了李斯特菌的污染。

具体召回信息如下图：



召回产品的生产日期为2018年10月13日，带有美国农业部的检验标记编号“EST. 13553”。这些产品被运往了得克萨斯州的零售店。

来源：食品伙伴网 2018-10-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/473>

### 俄罗斯禁止进口我国一批存在东方果蛾的苹果

据俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局消息，2018年10月15日，贝加尔边疆区监督管理局负责人在对来自中国的18.79吨新鲜苹果进行检查时，检测到被俄罗斯隔离的物种 - 东方果蛾（*Grapholitha molesta* Busck）。

随后俄罗斯专家进行的实验室检查证实了这批产品中存在活体东方果蛾。

根据俄罗斯联邦和欧盟经济委员会关于植物检疫的立法，为了防止检疫物在俄罗斯境内扩散，禁止进口整批产品。

自今年年初以来，该部门的官员查出了8起从中国进口受污染水果的案件。受污染和未经授权的产品总重量超过60吨。

来源：食品伙伴网 2018-10-17

原文：<http://news.foodmate.net/2018/09/4847>

## 预警通报

### 英国召回未在标签标注甲壳类和亚硫酸盐的速冻虾仁

2018年10月13日，英国食品标准局发布召回通报称，Milegate Ltd正在召回一款速冻虾仁，因为该产品未在标签上标注产品含有甲壳类和亚硫酸盐。

受召回产品重量的为350g，所有保质期和批号的产品都在召回之列。

英国食品标准局表示该产品含有大豆和牛奶，任何对甲壳类和亚硫酸盐过敏的人食用该产品都有可能存在健康风险，并建议消费者不要食用以上产品，应该将产品退回获取退款。

来源：食品伙伴网

2018-10-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474002>



### 俄罗斯退运哈萨克斯坦2万多枚鸡蛋

据俄罗斯联邦兽医和植物卫生监督局消息，2018年10月11日，俄罗斯退运哈萨克斯坦2万多枚鸡蛋。

俄罗斯检查员在俄罗斯萨拉托夫地区与哈萨克斯坦共和国边界287公里处的一个检查站，查获了一辆装有21600枚鸡蛋的货车。该批产品原产于哈萨克斯坦乌拉尔斯克市，原计划由哈萨克斯坦一家企业在俄罗斯萨拉托夫地区的市场销售。该批货物没有兽医证明产品安全和质量的证明文件，违反了俄罗斯联邦兽医法。俄罗斯萨拉托夫地区监督机构做出了将货物从俄罗斯联邦境内送回哈萨克斯坦的决定。

来源：食品伙伴网

2018-10-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/07/474165>



## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统 (RASFF) 通报 (2018年第39周)

据欧盟官方网站消息，在2018年第39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
2018-9-28	德国	食品多用钳	2018-2724	镍迁移量超标	产品未在市场销售/退出市场	预警通报
2018-9-26	西班牙	钢尼龙食品钳	2018-2697	初级芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/销毁	拒绝入境通报
2018-9-25	法国	儿童餐具中的竹纤维餐具	2018-2678	三聚氰胺迁移量超标	没有来自通知国的分销/从消费者处召回	预警通报
2018-9-25	英国	DNP	2018-2674	工业污染物：2,4-二硝基苯酚 (DNP)	产品在网上交易/--	注意信息通报
2018-9-24	西班牙	酸流质焦香糖果	2018-2664	食用有导致口腔损伤的风险	分销信息未知/--	预警通报
2018-9-24	德国	杯子、盘子和麦片碗	2018-2658	钴、铅迁移量超标	没有来自通知国的分销/从消费者处召回	注意信息通报

来源：食品伙伴网

2018-10-18

原文：<http://news.foodmate.net/2018/06/472913.html>