

您身边的食品安全专家

Your Food Safety Expectator

# 资讯周刊

2019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](http://www.shdenuo.com)



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



## 目录 Contents

### 法规标准

EFSA: 农药对蜜蜂的风险评估指南正式开始修订和评审.....	5
越南芳南早熟荔枝达到VietGap标准.....	6
日媒: 欧盟官员暗示或放宽对日本农水产品进口限制.....	6
欧盟批准一种希氏乳杆菌和布氏乳杆菌制剂作为所有动物饲料添加.....	7
印度延长在食品标签上食用术语“全麦面粉(Atta)”的期限.....	7

### 行业资讯

苹果价格创新高 后期有继续上涨可能.....	8
奶茶该放多少糖不是件小事情.....	8
中国配方奶粉市场竞争进入深水区 奶粉巨头切入特配粉突围增长放缓困境.....	9
中国高端啤酒市场争夺战升温.....	10
“车厘子自由”还未实现 现在连苹果也吃不起了? .....	10

## 目录 Contents

### 展会报道

- 2019中国品牌日活动在沪开幕 设13个体验区与消费者互动..... 11
- 2019中国（太原）创业加盟博览会将于8月23日启幕..... 12

### 培训信息

- 产品保质期认知培训..... 13

### 技术前沿

- 中国农业科学院蔬菜花卉研究所中国科学家成功构建花粉磁转染系统..... 14
- 转基因新品种育种进程有望大幅提升揭示番茄紫色果实形成的分子机理..... 15
- 油炸油烟形成云朵反射阳光 或为地球降温..... 15
- 小麦D基因组完整图谱首绘成功..... 16
- 研究：中链脂肪酸或有助于预防猪流行性腹泻（PED）暴发..... 16
- 吃海鲜要注意！研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒..... 17

## 目录 Contents

### 权威发布

- “美容”后的水果可放心吃吗..... 18
- 《茶叶中美术绿（铅铬绿）的测定》食品补充检验方法发布..... 19
- 关于废止《食品安全地方标准 复合调味料》等4项食品安全地方标准的公告.... 19
- 海产品命名标准公布 给银鳕鱼三文鱼名称定“规矩” ..... 20

### 预警通报

- 欧盟通报我国出口辣椒粉等产品不合格..... 21
- 澳大利亚召回一种受大肠杆菌污染的奶酪..... 21
- 加拿大对中国产咖啡杯实施召回..... 22
- 欧盟通报我国出口葡萄干等产品不合格..... 22
- 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第18周） ..... 23

## 法规标准

### EFSA: 农药对蜜蜂的风险评估指南正式开始修订和评审

蜜蜂作为一种高经济价值的昆虫资源，保障着农业可持续发展，它们不仅为人类提供了丰富的蜂产品，也为众多植物传粉授粉。由蜜蜂授粉的作物可以提高果实的产量和质量，据统计世界上至少三分之一的农产品都依赖于蜜蜂传授花粉。

然而随着农业的迅猛发展，当前对蜜蜂授粉的需求极大，近50年的数据显示，蜜蜂一直在消亡，甚至蜜蜂养殖场会频繁出现大批工蜂的突然消失，造成蜜蜂生态崩解的蜂群崩溃综合征（colony Collapse Disorder, CCD）。

#### 蜜蜂减少的原因

蜜蜂的减少可能与现代农业中农药的大量使用密切相关，如已被欧盟限制使用的新烟碱类杀虫剂（吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪等），这些杀虫剂能够在极低的剂量下作用于昆虫神经系统中的烟碱乙酰胆碱受体（nAChRs），在杀死害虫的同时，也会消灭非靶标昆虫——蜜蜂。

农药对蜜蜂除了具有直接的毒杀作用，其威胁也可能是间接的，例如除草剂的大量使用，导致农田中通常只存有单一作物，由于农田中其他开花植物的缺失，这一后果会造成蜜蜂所需花源减少，引起蜜蜂严重的营养匮乏。

#### 风险评估方法

因此，为了满足现代农业的可持续发展，农药对蜜蜂的影响是农药产品登记过程中一个重要考察因素，欧盟目前采用的是欧洲食品安全局（EFSA）在2013年所确定的风险评估方法（EFSA A Journal 2013; 11（7）：3295）。2019年3月EFSA应欧盟委员会的进一步要求，着手开始更新该指南文件。就在近日，EFSA将组织并成立一个利益相关者咨询小组，全程参与指南的修订工作。之后评审工作也将逐步进行，评审除了包括利益相关者咨询小组，还有由各成员国农药专家构成的专业评审团，而公众评审将在指南草案发布后开展。

来源：商务部

2019-05-14

原文：<https://www.woyaoce.cn/News/467553>

## 法规标准

### 越南芳南早熟荔枝达到VietGap标准

广宁省汪秘市人委会5月14日举行芳南早熟荔枝贸易促进会及芳南早熟荔枝达到第一阶段越南良好农业规范（VietGap）标准的证书颁发仪式。

一年一次举行的上述活动旨在促进销售芳南人民的荔枝。广宁省汪秘市芳南坊的芳南荔枝种植总面积共370公顷，其中已经成熟或正在收获期的荔枝种植面积约为280公顷。

会上，许多芳南荔枝销售商重申，鉴于芳南早熟荔枝的优势，今年该产品收购量将很大。

他们提议，生产商及当地政府继续采取提高荔枝质量的措施，为促进荔枝销售活动提供便利条件。

会上，汪秘市向锦红及风泰乡合作社的荔枝颁发第一阶段VietGap证书。

来源：越南人民报

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2019/05/518564>

### 日媒：欧盟官员暗示或放宽对日本农水产品进口限制

欧盟农业委员霍根暗示将放宽2011年福岛核事故后对日本福岛等12县的农水产品实施的进口限制。

自2011年福岛核事故后，欧盟对日本共计12县的蘑菇类产品及柿子、大豆等农水产品实施了进口限制。但15日，霍根在布鲁塞尔举行的“日本与欧盟商业圆桌会议”上暗示欧盟或将放宽限制。霍根表示，欧盟以日本12县的部分农水产品为对象，要求提供日本政府机构颁发的放射性物质检查证明，但他未透露欧盟具体会对哪些县的哪些品种放宽限制。霍根还称，欧盟委员会主席容克6月下旬将访日，届时或有“更大进展”。霍根本人并不直接负责食品安全，但他表示负责健康和食品安全的欧盟委员正在为“帮助福岛的农户”而努力。2017年12月，欧盟已将日本10县部分或全部农水产品排除出进口限制对象，具体内容各县有所不同。不过，12县的蘑菇类产品及福岛县产柿子、大豆等依然受限。“日本与欧盟商业圆桌会议”为日欧经济相关人士向双方政府提出政策建议的平台，每年召开一次。在会后的招待会上，福岛县相关人士向宾客们提供了该县的日本酒和食品，以宣传其安全性和高品质。

来源：食品伙伴网

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499710>

## 法规标准

### 欧盟批准一种希氏乳杆菌和布氏乳杆菌制剂作为所有动物饲料添加剂

据欧盟官方公报消息，2019年5月15日，欧盟委员会发布（EU）2019/764号条例，批准一种希氏乳杆菌CNCMI-4785和布氏乳杆菌CNCMI-4323/NCIMB 40788的制剂作为所有动物饲料添加剂。

根据附件中规定的条件，此种添加剂被授权作为动物营养添加剂。所属添加剂类别为“工艺性添加剂”，功能组别为“青贮添加剂”。和其他微生物组合作为青贮添加剂时最小用量为 $3 \times 10^8$  CFU/kg（希氏乳杆菌CNCMI-4785和布氏乳杆菌CNCMI-4323/NCIMB 40788比例为1:1）。本条例自发布之日起第二十天生效。

来源：商务部

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500029>

### 印度延长在食品标签上食用术语“全麦面粉（Atta）”的期限

2019年5月13日，印度食品安全标准局（FSSAI）发布通知，拟延长食品标签上术语“全麦面粉（Atta）”的使用期限。

食品安全监督机构在2019年2月1日发布的命令中，特别指示要在食品包装标签上提及“全麦面粉（Atta）”，无论该面粉是单独使用还是作为食品成分使用。根据2019年4月30日的指令，术语“全麦面粉（Atta）”被替换为“小麦面粉（Atta）”。然而许多食品和饮料公司已经根据2019年2月1日发布的命令印刷了命名为“全麦面粉（Atta）”的包装材料。考虑到这方面，相关机构决定在2019年12月31日之前，允许所有此类食品和饮料公司使用命名为“全麦面粉（Atta）”的包装标签。

来源：食品伙伴网

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500045>

## 行业资讯

### 苹果价格创新高 后期有继续上涨可能

据中国乡村之声《三农中国》报道，近期多地苹果价格出现了明显上涨，而且涨幅很大。分析师认为，目前苹果价格已达到历史新高点。

记者在贵州遵义一家水果店了解到，现如今苹果的价格出现了大幅度上涨，并且容易受到品种、产地、口感等因素的影响。

遵义市瑞安花园苹果经销商李先生：今年的苹果价格高，最近的批发价格，品质好的苹果要9元/斤，我们卖12元/斤，它分陕西和山东苹果，山东苹果面一点，陕西苹果脆一点。

而对于苹果市场最近的状态以及未来的走势，遵义市酱醋厂苹果经销商母女士有着自己的想法，他认为，影响苹果涨幅的主要原因是因为苹果供求关系发生变化，市场占有量较少，新苹果尚未面世，市场保有量较低，所以导致苹果价格上升。

母女士：苹果价格上涨一直要涨到新苹果出来，因为这段时间都是库存苹果，库存费用收的高，所以苹果也随着涨价。

来源：经济日报

2019-05-16

原文：<http://2019-06/17/c1121160807.htm>

### 奶茶该放多少糖不是件小事情

日前，江苏省某市市场监管部门对该市部分奶茶店展开食品安全和营养成分抽查，抽查结果令人咋舌。有的奶茶标注为“无糖”，结果100克饮料中含糖高达7.8克，为国家无糖标准的15.6倍，所有批次样品总糖检查结果为3.23g/100g~11.3g/100g，相当于喝一杯奶茶等同于吃掉3~11块方糖；所有批次奶茶均检查出咖啡因，咖啡因含量最高的一杯居然是美式咖啡的2倍之多；而在平均脂肪含量上，最多的一杯可以提供23g脂肪，喝一杯全天脂肪摄入量就已经超标。

近几年，各式各样的奶茶店在大中城市的商业区如雨后春笋般出现，一些知名网红奶茶店也应运而生，排队几十分钟只为一杯奶茶者大有人在。

但是，与瓶装饮料将成分表公布在包装袋上，连锁咖啡店多已形成制式化配料单，并且消费者可以选择咖啡因和糖的含量不同，奶茶店不仅饮料品种繁杂，且相关配料成分并未对公众公开，更无标准可供遵循。

来源：中国发展网

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2019/03/509695>

## 行业资讯

### 中国配方奶粉市场竞争进入深水区 奶粉巨头 切入特配粉突围增长放缓困境

特殊配方奶粉作为防止过敏的主要手段之一，其市场规模也在不断扩大。5月11日，达能纽迪希亚旗下高端奶粉品牌爱他美（Aptamil）在北京宣布香港版爱他美白金版低敏3正式与国内消费者见面。据悉，该产品拥有专利组合SYNEO和水解蛋白的配方，为敏感宝宝而设。

受诸多因素影响，当前全球敏感宝宝的数量在逐渐增多。大约有2%-5%的婴幼儿在出生后第一年内发生牛奶蛋白过敏。“为敏感宝宝选择含益生元和益生菌的营养，将有利于帮助宝宝建立更稳定的肠道微生态，及时应对敏感发生。”国际儿科专家Nikolaos Papadopoulos在发布会上表示。

中商产业研究院的数据显示，从2012年到2016年，我国婴幼儿奶粉的市场规模从不到600亿增长到2016年的1225亿元，年均复合增速高达16.9%。然而，进入2016年后，我国婴幼儿奶粉市场增幅进入个位数时代，行业增长速度在放缓的同时，国家放开二胎的政策却并没有实现市场预期的新生儿增长。国家统计局公布数据显示，2017年我国全年出生人口和人口出生率均下降。

随着配方奶粉行业的竞争一步步升级，从原来的国产奶粉，到进口奶源，再到有机奶粉、羊奶粉等一步步升级，如今，随着几大乳企将目光瞄准特殊配方奶粉市场，意味着配方奶粉市场竞争已然进入深水区。数据显示，在中国，据中国疾病预防控制中心妇幼保健中心发起的《中国城市婴幼儿过敏流行病学调查》的统计数据，2岁以下家长自报曾发生或正在发生过敏性疾病症状的婴幼儿比例高达40.9%，2岁以下婴幼儿过敏性疾病总患病率为12.3%。据悉，爱他美白金版低敏3将陆续登陆京东、苏宁等各大跨境电商平台。

有行业数据显示，从婴幼儿奶粉行业网络零售情况来看，2019年3月婴幼儿奶粉网络零售TOP10品牌分别是：爱他美、美赞臣、美素佳儿、惠氏、艾尔、诺优能、雅培、飞鹤、伊利、雀巢。其中，爱他美品牌婴幼儿奶粉市场占比第一，占比达到婴幼儿奶粉行业总体网络零售额的15.1%。其次，美赞臣品牌婴幼儿奶粉则位居第二，占比为9.1%。去年，在美赞臣刚刚宣布引进美国特配奶粉产品安敏健LGG之后，惠氏旗下启赋也紧随其后，发布了启赋首款特殊配方奶粉启赋敏适，其他几大奶粉企业诸如达能也在加速布局特殊配方奶粉市场。

来源：俄罗斯卫星通讯社 2019-05-16

原文：<http://2019-06/20/c1121173084.htm>

## 行业资讯

### 中国高端啤酒市场争夺战升温

日媒称，各公司围绕成长迅速的中国高端啤酒市场开展争夺战，比利时百威英博公司也正式加入。据《日本经济新闻》报道，百威英博亚洲业务部门将从总公司分离出来，今夏在香港上市，目标是筹集5000亿日元资金。百威英博公司此举目的在于加强在中国的销售业务并收购同行。

报道指出，中国人很长一段时间喜欢喝苦味较少、价格便宜的啤酒。但最近，随着经济迅速发展，中国人消费需求日益多元化，以进口精酿啤酒等为代表的高端啤酒销量增加，人气大增。

其实，中国啤酒销量2013年达最大值，之后趋于下降，但2018年销售额比2013年增加了近40%。这是因为高端啤酒人气攀升，销售单价提高。

报道指出，百威英博公司是世界最大的啤酒制造商，但在中国高端啤酒市场竞争中出手较晚。

报道称，销售一线已经呈现竞争景象。在超市和便利店，百威英博公司以及喜力和华润联盟买断大部分货架，在卖场开展促销活动。围绕高端啤酒市场的争夺战今后将进一步升温。

来源：半岛晨报

2019-05-16

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

### “车厘子自由”还未实现 现在连苹果也吃不起了？

近期，水果价格“涨声不断”，《每日经济新闻》记者在重庆渝中区水果批发市场采访了解到，由于去年北方水果开花期间遭遇了强降温和霜冻天气，柑橘类、苹果、梨子等水果今年以来价格涨幅较大，其中苹果价格甚至是去年两倍。

苹果价格较去年翻倍

还没能吃上“娇贵”的车厘子，但近期许多人感叹，连苹果等一般的水果也要吃不起了。《每日经济新闻》记者近日在重庆的一家大型超市购买水果时就发现，卖相和味道都很一般的两个苹果，总价15.98元，几乎8块钱一个。

水果市场到底发生了什么？5月13日晚间，《每日经济新闻》记者来到重庆市渝中区水果批发市场，一家水果批发公司的老板告诉记者，实际上水果价格的上涨从今年年初就开始出现了，而且确实很多水果价格上涨都十分明显。

来源：商务部

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2019/02/506322>

## 展会报道

### 2019中国品牌日活动在沪开幕 设13个体验区 与消费者互动

品牌是一个国家和地区综合实力的重要标志，是质量好、品质高、美誉度的集中体现。自2017年起，我国将每年5月10日设为中国品牌日，并于2018年5月在上海举行了首届中国自主品牌博览会暨中国品牌发展国际论坛。在各方的重视下，“市场主体奋力创建品牌，政府部门积极支持品牌，中介机构热情服务品牌，消费者自觉关爱品牌”的格局逐步形成。2019年中国品牌日系列活动的主题是：中国品牌，世界共享；加快品牌建设，引领高质量发展；聚焦国货精品，感受品牌魅力。活动内容包括2019年中国品牌发展国际论坛、自主品牌消费品体验区以及地方自行开展的特色活动。系列活动的开幕地上海展览中心安排2万余平方米场地，围绕轻工、纺织、汽车、电子信息等4大消费品领域，组织16家行业协会和上海市，设置了13个自主品牌消费品体验区，采取实景打造、虚拟影像、名人互动、网红直播、网购体验等形式，开展线上线下观众互动体验活动，让消费者亲身感受国货精品魅力。

来源：食品伙伴网 2019-05-16

原文：<http://ww.foodmate.net/exhibit/show-3251>



## 展会报道

### 2019中国（太原）创业加盟博览会将于8月23日启幕

本届创博会响应国家和我省关于“十三五”期间促进就业和创业号召，将依托会展平台，整合省内外连锁加盟机构，引领创业发展新方向，充分发挥会展对于行业的助推器作用，以创业带动就业，以就业促进发展，为推动山西经济结构转型贡献力量。“创博会”招商范围涉及投资加盟、电子商务、农村创业、金融服务与消费五大类别，以青年创业群体、个体经营者、农村创业者及城改村民为目标观众，为企业与创业者搭建交流、咨询、投资的专业化优质服务平台。在发布会上，企业家代表先后上台发言，介绍企业经营模式与连锁加盟发展战略，并表示将积极参与本次展会，为广大创业者提供多种创业加盟渠道。发布会现场，主办方与多家企业达成合作意向并完成签约。

创博会主办方山西国际会展中心、中国太原煤炭交易中心、山西省零售商行业协会等单位负责人出席，10个行业协会负责人、省内外20余家知名企业代表等近百人参加发布会。

来源：食品伙伴网 2019-04-16

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



## 上海加盟展



## 培训信息

### 产品保质期认知培训

起止日期	2019-06-24 至 2019-06-24
培训分类	其他培训
培训机构	SGS通标标准技术服务有限公司（上海分公司）
适合对象	食品行业研发人员、质量管理人员，生产管理人员等。
培训周期	一天
培训费用	1600元
开班省市	上海
详细地址	详细地址等二次通知
授课教师	SGS资深培训讲师
课程内容	1保质期的基本知识 1基本测试方法 1、理化分析 2、微生物分析 3、感官评定分析
联系方式	联系人：李秀明电话：18153529010（微信同号） 报名邮箱：meeting7@foodmate.net Q Q：2848935414

来源：食品伙伴网

2019-06-24

原文：<http://train.foodmate.net/show-4577.html>

## 技术前沿

### 中国农业科学院蔬菜花卉研究所 揭示番茄紫色果实形成的分子机理

近日，中国农业科学院蔬菜花卉研究所与华南农业大学开展合作研究，揭示了番茄紫色果实形成的分子遗传基础以及果实表皮中花青素生物合成的分子调控网络，为番茄高品质分子设计育种奠定了基础。

花青素是目前所发现的清除人体内自由基最有效的天然抗氧化剂，具有抗衰老、抗辐射、抗过敏、增进视力、改善睡眠、预防癌症、预防心脑血管疾病等功效。花青素广泛存在于植物中。普通栽培番茄植株一般含有一定数量的花青素，然而果实通常不产生花青素。但是某些野生种番茄含有Aft、Abg或atv等遗传位点，其果实与紫色茄子相似，因表皮能产生花青素而呈紫色。国外育种者通过传统育种手段将上述遗传位点转育到普通栽培番茄中，已经培育出高花青素的紫果番茄品种。然而，这些遗传位点具体的分子遗传机制尚不清楚。

蔬菜所科研团队从美国引进的高花青素紫果番茄品种Indigo Rose为试验材料，利用分子遗传学研究手段，将atv位点精细定位到番茄7号染色体上约5.0 kb的区间内。

该区间中只有一个基因，编码R3 MYB转录抑制因子，故将该基因命名为SIMYBATV。在含有atv位点番茄材料中，SIMYBATV基因编码区存在一个4 bp的插入，该插入导致基因移码突变和蛋白翻译提前终止。SIMYBATV突变蛋白丧失了对花青素生物合成的抑制作用，导致果皮中花青素大量合成和积累，从而果实呈现紫色。通过番茄全基因组分析，本研究还发现了一些可能参与阻遏花青素生物合成的MYB抑制因子，包括2个R3 MYB和4个R2R3 MYB抑制因子。基因转录水平分析表明，在番茄SIMYBATV突变体的果实表皮中，由于SIMYBATV突变蛋白失去了抑制功能，花色素苷生物合成途径中的大多数结构基因和部分调控基因上调表达。基于上述结果，本研究提出了一个番茄果实表皮中花青素生物合成的基因调控网络模型。

本研究得到中国农科院科技创新工程、国家大宗蔬菜产业技术体系和广州科技计划重点项目的资助。中国农科院蔬菜所硕士研究生曹雪、华南农业大学邱正坤博士为论文共同第一作者，蔬菜所黄泽军副研究员为通讯作者。

来源：新华网

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451326> 14

## 技术前沿

### 中国科学家成功构建花粉磁转染系统 转基因新品种育种进程有望大幅提升

对粮食作物的基因改造为全球日益增长的人口提供了一个特别的技术解决方案。然而在转基因作物的研究上，依然存在很大的困难，由于科学家能够成功修改的植物物种有限，目前主要局限在少数几种作物上，如玉米、大豆、棉花、油菜等。

现在这一情况有望获得改变，一个以中国科学家为主的团队已经宣布了一项名为花粉磁转染的新技术。该技术克服了传统植物转化方法的障碍，该团队预计花粉磁转染几乎可以转化所有作物，将大大促进转基因作物新品种的育种进程。

目前几乎所有的基因修饰方法都需要从组织培养中再生，涉及复杂，长期和艰苦的过程。特别是棉花等许多作物品种难以再生。而中国农业科学院北京研究所的研究人员采取的另一种方法是首先处理花粉DNA，然后使该花粉在植物子房中受精，它可以直接产生转基因种子而不需要再生。在这个系统中，载有外源DNA的磁性纳米颗粒在磁场存在下被传递到花粉中。通过磁转染花粉授粉，转化的种子可以成功地产生转基因植物。

来源：世界农化网 2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451612>

### 油炸油烟形成云朵反射阳光 或为地球降温

英国科学家发现，高温油炸食品产生的油烟在大气中滞留时间更长、飘得更远，更易形成云朵反射阳光，间接为地球“降温”。

研究人员利用超声波悬浮技术，固定住烹饪产生的油酸颗粒，让它们飘浮空中并用激光束和X光进行分析。结果发现，其中的脂肪酸分子能够形成一种复杂的三维结构，在大气中悬浮的时间更久，也更易形成云团，进而反射阳光，降低地球温度。“如果为此设置排放标准，那可以假定麦当劳餐厅的脂肪酸分子会飘浮超过一天而不是两小时，”雷丁大学研究人员克里斯蒂安·普弗朗告诉英国广播公司。不过，研究人员并不认为高温油炸可作为地理工程手段为地球降温，称该研究只是为了进一步探索细小颗粒物与气温变化的关系。

细小颗粒物来源广泛，可以是飘浮空中的固体或液体颗粒，包括撒哈拉沙漠的细小尘埃、烟灰或化学反应产生的烟雾。细小颗粒物及其形成的云团据称能反射四分之一的阳光。有研究显示，伦敦上空飘浮的细小颗粒物有10%是脂肪酸分子。

来源：新华网 2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450606> 15

## 技术前沿

### 小麦D基因组完整图谱首绘成功

小麦是世界最重要农作物之一，基因组巨大且复杂，和其他作物相比转座子含量特别高。这使得小麦基因组测序组装异常困难。粗山羊草是小麦D基因组供体种，对小麦品种改良非常重要。该研究团队在2013年完成了粗山羊草基因组草图的绘制，研究成果在《自然》上发表，4年多来已被引用412次，成为小麦研究领域高被引论文之一

近年来，该团队利用二代、三代等测序技术与最新的组装技术，对D基因组重新测序和组装，将组装质量提高210倍，完成了染色体级别的D基因组精细图谱的绘制。利用高质量的组装结果，准确地进行了基因注释，构建了基因分布图、基因表达图、假基因分布图、重复序列分布图、甲基化分布图、重组率分布图和smallRNA分布图。研究发现，粗山羊草基因组中有一批基因在近期发生了复制。研究还重点分析了TE对基因组结构、基因复制、假基因形成与基因表达的影响，发现有近1/2的基因中携带有TE，是已测序基因组中携带TE基因最多的物种，也是迄今为止报道的假基因数量最多的物种。TE通常还抑制基因的表达。

来源：科技日报

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450164>

### 研究：中链脂肪酸或有助于预防猪流行性腹泻（PED）暴发

堪萨斯州大学新近发布的报告摘要称，中链脂肪酸易于被人体吸收，多种此类型的脂肪酸被认为是人类健康所必需的。

堪萨斯州大学的研究人员总结称，这些中链脂肪酸不仅能够影响饲料效率和猪的生长，从而为生产商提供经济层面的机遇，而且还能帮助预防猪流行性腹泻病毒对猪场的影响。

堪萨斯州大学动物科学院的副教授Jason Woodworth说：“这样的研究发现意义重大，因为现在养猪行业可以通过使用单一的饲料添加剂，实现病毒传播风险最小化的同时提高动物的生产性能。”

研究发现，猪只的平均日增重和采食量都有增加。堪萨斯州大学的一名博士生Jordan Gebhart在大学隔离的早期断奶场进行了为期35天的试验，

研究的过程包括在饲料中添加合成级脂肪酸，目前，生产商的饲养方案中还不包括这种脂肪酸。鉴于研究有如此重大意义，研究人员正在寻求方法，以便能在商业化的产品中复制研究的成果。

来源：科技日报

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/11/450264> 16

## 技术前沿

### 吃海鲜要注意！研究称贻贝生蚝中含大量塑料颗粒

据香港《文汇报》4日报道，海鲜是不少人的心头好，但比利时与英国研究人员发现，经常出现在海鲜菜式上的青口（又称贻贝），平均一份约20只，便含有约90颗塑料微粒。而一份6只生蚝，也含有约50颗塑料微粒。若一周吃两份青口加一份生蚝，意味一年可能吞下1.1万颗塑料微粒。

比利时根特大学进行相关研究后，警告海鲜中的海洋塑料微粒，可能对食品安全构成威胁。英国埃克塞特大学团队所做的研究则指出，海鲜隐藏的食物安全危机可能更严重。

埃克塞特大学团队在实验室检验数以百计的青口，发现几乎每只都含有疑似塑料纤维。研究人员将微型的荧光聚氯乙烯（PVC）碎片放入水中，模拟青口在海中接触垃圾的情景，发现青口会进食塑料，如同进食浮游生物一般，而每只青口平均会找到4.5颗塑料纤维。

领导研究的海洋科学家波特表示，在累计一名普通食用海鲜人士一年内会吃下的塑料量，情况令人震惊。参与研究的加洛韦博士解释说，塑料纤维会停留在青口的内脏里，虽然微小浮游生物吃进的塑料不多

但食物链上游的大鱼能一口吞下大量浮游生物，最终吃进更多塑料。

波特也指出，人们食用青口时，很多时不会把内脏清理干净，意味大部分塑料都在内脏里。但食用鱼类可能更令人担忧，“我们食用整条鱼时，即是吃下那条鱼吃过的东西。”至于塑料是否能在食用后通过消化系统进入身体组织，研究团队表示目前尚未清楚，还需获取更多证据，才能证实会否对人体健康构成威胁。

来源：科技日报

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2017/12/451341>



## 权威发布

### “美容”后的水果可放心吃吗

近日，市场监管总局下发通知，要求加强果蜡等水果被膜剂监管，严厉打击违法违规行为。夏季正是新鲜水果蔬菜大量上市的季节，水果被膜剂加强监管触动了关注食品安全问题的民众们的敏感神经。水果被膜剂是什么？对人体是否有害？其使用有国家标准吗？在日常生活中又该如何避免非法水果被膜剂产品的危害？为此记者进行了一番调查采访。

常用于水果保鲜

果蜡等被膜剂往往涂抹于新鲜水果外表，能起到改善外观和保鲜的作用。记者近日从一些水果销售商处了解到，北方地区销售的水果很多从南方运输过来，为延长水果的“寿命”，商贩们或多或少会使用被膜剂，俗称“打蜡”。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红告诉记者，苹果等水果采收时表面会有一层白色的果粉，所以表面并不光洁，要经过人工处理后才显得饱满洁净，特别是表面打蜡后卖相会好很多，“素面”水果往往会被消费者嫌弃。

范志红表示，其实不仅苹果会被“美容”，很多水果都会被涂上一层保护膜，即通常所说的食品工业被膜剂。

其是一种覆盖在食物表面能形成薄膜的物质，采用浸渍、涂抹、喷洒等方法施于果蔬表面，风干后形成一层薄薄的透明膜。给水果打蜡是常规果蔬保鲜方法，对水果保存有益。

科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋表示，在水果运输过程中，打蜡不是新鲜事，也并非违法行为。它能够抑制水果的呼吸代谢，减少水分损失，防止霉菌感染，也能防止害虫偷吃。比如，给苹果“打蜡”可防止水分流失，解决表皮皱缩问题，防止害虫侵蚀，延长保存时间。再以橙子为例，对橙子造成最大威胁的是霉菌，往橙子上喷液态石蜡可以对付无孔不入的霉菌，对橙子保鲜非常适合，国际上很多国家都在广泛使用这种保鲜方法。

据了解，近年来，果蜡等被膜剂已被广泛运用于柑橘、苹果、梨、油桃、柠檬等水果的保鲜中。我国上世纪80年代末也开始引进水果“打蜡”技术，并研发了不同的被膜剂产品，如吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）、虫胶蜡液、巴西棕榈蜡等。

来源：中国消费网

2019-05-14

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499>

## 权威发布

### 《茶叶中美术绿（铅铬绿）的测定》食品补充检验方法发布

国家市场监督管理总局发布《茶叶中美术绿（铅铬绿）的测定》食品补充检验方法的公告（2019年第21号）。按照《食品补充检验方法工作规定》有关要求，《茶叶中美术绿（铅铬绿）的测定》食品补充检验方法已经国家市场监督管理总局批准，现予发布。根据该食品补充检验方法对美术绿的定义，美术绿又名铅铬绿，用铬酸铅颜料沉淀到铁蓝颜料分散体上或使用铬酸铅颜料与铁蓝颜料混合均能制备出的一种颜料。美术绿主要成分为铬酸铅和铁蓝，且铬酸铅的比例不低于50%。依据不同成分，该食品补充检验方法分为两篇，分别为铬酸铅的测定和铁蓝定性验证。其中，铬酸铅的测定中规定了茶叶中铬酸铅含量的测定方法，适用范围为茶叶中铬酸铅的测定。铅含量的测定采用现行有效的国家标准GB 5009.12方法，CrO4<sup>2-</sup>的测定选用高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱联用法（HPLC-ICP/MS）或离子色谱法（IC法）。铁蓝定性验证中则规定了茶叶中美术绿的定性方法，用于茶叶中美术绿的定性判定。

来源：食品伙伴网

2019-05-13

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499839>

### 关于废止《食品安全地方标准 复合调味料》等4项食品安全地方标准的公告

据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》规定，现决定即日起废止《食品安全地方标准 生食动物性海水产品》

（DB31/2013-2013）、《食品安全地方标准 冰点心》（DB31/2005-2012）和《食品安全地方标准 冰点心生产卫生规范》（DB31/2018-2013），2019年12月21日起废止《食品安全地方标准 复合调味料》（DB31/2002-2012）。

来源：国家市场监督管理总局 2019-05-14

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



## 权威发布

### 海产品命名标准公布 给银鳕鱼三文鱼名称定“规矩”

银鳕鱼究竟是什么鱼？虹鳟鱼到底是不是三文鱼？市场上各种名目的水产品究竟对应的是什么品种？5月13日，新零售标杆品牌盒马宣布，旗下自有品牌帝皇鲜将率先针对银鳕鱼、三文鱼等容易让消费者困惑的产品名称定下规矩。

“中国消费者的海产消费越来越多，从食物多样化角度有利于国民健康水平的提升。”盒马帝皇鲜品牌采购总监黄玲说，但人们对海产品不够了解，加上市场没有统一的标准，消费时容易被误导。三文鱼进入中国市场后，涌现出了各种“前缀”：挪威三文鱼、帝王三文鱼、红三文鱼等等，甚至还出现了“淡水三文鱼”等名称组合。到底哪些三文鱼可以生吃？“所有的淡水鱼类都不建议生食。”中渔协原生水生物及水域生态专委会主任委员周卓诚说。

银鳕鱼的情况更为复杂。银鳕鱼是市场通行的名字，主要是指小鳞犬牙南极鱼和阿拉斯加黑鳕（裸盖鱼）。

但在生物学上，两种鱼都不是鳕鱼属，只是由于资源量少，营养、口味也更佳，因此售价比鳕鱼更高。而市场上冠以各种“鳕”的产品大小也有10多种，多数消费者根本无从分辨。

根据盒马帝皇鲜公布的命名标准，帝皇鲜银鳕鱼采用的是“巴塔哥尼亚犬牙鱼”（又名小鳞犬牙南极鱼），拉丁名为“*Dissostichus eleginoides*”，帝皇鲜三文鱼必须是“大西洋鲑鱼”，拉丁名为“*Salmo Salar*”。“只要分清种类、烹调合理，都是好食材，前提是要充分尊重消费者的知情权。”周卓诚说。

据了解，盒马帝皇鲜银鳕鱼的命名标准由盒马和MSC（海洋管理委员会）共同发布。除此以外，盒马还发布了帝王鲑（海水养殖的大鳞大马哈鱼）、泰国黑虎虾（斑节对虾）、北极甜虾（北方长额虾）等6款海产品，在商品名、中文学名、拉丁文名、英文名等方面做了命名规范。

来源：西安日报

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/49982>

## 预警通报

### 欧盟通报我国出口辣椒粉等产品不合格

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，2019年5月15日，欧盟通报我国出口辣椒粉等产品不合格。

具体通报信息如下：

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
2019-5-15	希腊	辣椒粉	2019.1800	沙门氏菌	产品未在市场销售/未被授权进口	拒绝入境通报
2019-5-15	法国	花生脆饼	2019.1796	健康证明书不正确	产品未在市场销售/退回发货人	拒绝入境通报
2019-5-15	英国	厨房用具	2019.1794	芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/官方扣留	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，注意食品中病原菌的存在以及食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品的安全性，规避出口风险。

来源：食品伙伴网

2019-05-16

原文：<http://news.foodmet/2018/12/499886>

### 澳大利亚召回一种受大肠杆菌污染的奶酪

据澳新食品标准局（FSANZ）消息，2019年5月14日，澳新食品标准局发布召回通报，Gusto Fantastico Pty Ltd t/a Frolicking Goat正在召回一款受大肠杆菌污染的奶酪。

受召回产品的原产国为澳大利亚。保质期为2019年6月27日。产品在昆士兰的 The Standard Market Company, FoodConnect和各种市场中出售。

澳新食品标准局提醒消费者可以将产品退回购买点，以便获得全额现金退款。

来源：食品伙伴网

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/500500>



## 预警通报

### 加拿大对中国产咖啡杯实施召回

2019年5月14日，加拿大卫生部对中国产咖啡杯实施召回。

此次召回产品为Now Designs Reactive Glaze的10盎司咖啡杯。一款是浅蓝色和棕色，UPC为064180265734；一款是薄荷色和棕色，UPC为064180265727。UPC标签位于杯子底部

当热液体倒入该产品时，杯子可能会破裂，有造成使用者烫伤的危险……

此次召回的产品于2018年11月-2019年2月在加拿大亚销售，此次召回涉及产品约6120件。

截止至2019年4月17日，未收到事故和人员伤亡报告。

加拿大卫生部建议立即停止使用该产品，并将其退回购买点以获得退款

来源：食品伙伴网

2019-05-15

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/499887>

### 欧盟通报我国出口葡萄干等产品不合格

据欧盟食品饲料类快速预警系统（RASFF）消息，近日，欧盟通报我国出口葡萄干等产品不合格。

具体通报信息如下：

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
2019-5-14	波兰	葡萄干	2019.1779	赭曲霉毒素A	产品未在市场销售/--	拒绝入境通报
2019-5-14	意大利	不锈钢漏勺	2019.1777	芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/施加海关封志	拒绝入境通报
2019-5-13	法国	花生脆饼和芥末花生	2019.1773	分析报告不合格，健康证明书不正确	产品未在市场销售/退回发货人	拒绝入境通报

食品伙伴网提醒各出口企业，要严格按照出口国要求进行产品出口，注意食品接触性材料中各物质的迁移量，保证食品的安全性，规避出口风险。

来源：食品伙伴网

2019-05-15

原文：<http://netws.foodmate.net/2018/474165>

## 预警通报

### 欧盟食品和饲料类快速预警系统（RASFF）通报（2019年第18周）

据欧盟官方网站消息，在2019年第18周通报中，欧盟食品和饲料类快速预警系统通报中国食品及相关产品有5例（不含港澳台地区）。

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
2019-4-29	葡萄牙	干藻	2019.1599	碘含量过高	尚未获得分销信息/ --	预警通报
2019-5-2	英国	尼龙厨具	2019.1634	初级芳香胺迁移量超标	产品未在市场销售/ 重新派送	拒绝入境通报
2019-5-3	马耳他	面条	2019.1654	未授权物质nisin	产品未在市场销售/ 官方扣留	拒绝入境通报
2019-5-3	瑞典	宠物食品	2019.1667	大肠杆菌数过高	产品未在市场销售/ 未被授权进口	拒绝入境通报
2019-5-3	英国	脱皮花生	2019.1663	黄曲霉毒素	产品未在市场销售/ --	拒绝入境通报

来源：食品伙伴网

2019-05-16

原文：<http://news.foodmate.net/2018/12/497569.html>