

吃不完的剩菜裹上保鲜膜保鲜,真的安全吗?瓜果蔬菜,坚果零食,都可以用保鲜膜保存吗?6月27日,江苏省消保委发布保鲜膜、保鲜袋比较试验分析报告。现代快报记者了解到,PVC材质保鲜膜与油脂接触容易析出有害物质,最好不要选用。此外,不同的食物对保鲜要求不同,需要选择不同的保鲜膜。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐岑/文 徐洋/摄



油脂类食物尽量少用保鲜膜

省消保委发布试验报告:PVC材质接触油脂易析出塑化剂等有害物质



包装熟菜最好不用PVC材质保鲜膜
视觉中国 供图

打包剩菜、包装熟食

理由:PVC材质接触油脂会析出有害物质



家家都在用的保鲜膜、保鲜袋,安全性能、使用性能及其性价比到底怎么样?江苏省消保委委托江苏省质检院,对30批次保鲜膜和30批次保鲜袋进行了比较试验。按不同材质分,保鲜袋均为聚乙烯(PE)材质。保鲜膜中,有23批次为聚乙烯(PE)材质,6批次为聚氯乙烯(PVC)材质,1批次聚偏二氯乙烯(PVDC)材质1批次。

日常生活中,无论是在超市卖场还是路边卤菜店,都会用到保鲜膜包裹含油脂的食物。而家里吃不下的剩菜,我们大多习惯包裹上保鲜膜放冰箱,留着下次吃。作为直接接触食物的物品,安全性能是大家最关注的。现代快报记者了解到,试验结果显示,从重金属、氯乙烯单体迁移量、有机物质的总量等项目来看,这60批次样品都没有问题。但当保鲜膜和保鲜袋接触水、醋、酒、油等不同物质时,可能析出化学物质。这些物质可能是低分子量的添加剂或无机填充物如碳酸钙、滑石粉等,不仅会影响食物的口感,进入人体还会对健康产生不良影响,甚至可能引发多种疾病。

根据国标规定,食用级塑料的总迁移量限量应该不大于 $10\text{mg}/\text{dm}^2$ 。迁移量的检出值越小,安全性能越高。当6个批次PVC材质的保鲜膜进行油脂模拟物试验时,总迁移量检测结果为 $15\text{--}38\text{mg}/\text{dm}^2$ 。“此前就有规定,PVC材质不能接触油类食品,此次实验也进一步证实了。如果PVC材质保鲜膜直接接触油脂类食物,很容易产生塑化剂等有害物质。”江苏省消保委监督部负责人赵鑫表示。

PVC材质偏黄,会粘在一起

辨别

江苏省质检院、国家食品包装产品检测中心工程师倪永标现场演示时表示,从一卷保鲜膜来看,PVC材质的保鲜膜通常要黄一些。从使用性能来看,PVC材质的自粘性较好。“我们通过对保鲜膜进行揉搓,PE材质的可以很快恢复平整,而PVC材质的会粘在一起,难以恢复。”

一般家庭吃不完的剩菜多属于油脂类食物。“我们建议消费者不要选择PVC材质的保鲜膜。”赵鑫建议,去超市购买油脂类食物时,尽量自带包装器皿,或者购买后尽快取出。同时,也希望经营者能加强自律,明示使用的保鲜膜材质。



保鲜袋产品不建议拎提

中国建设银行 建设美好生活



要租房 到建行
房子是用来住的 租挺好

中国建设银行
China Construction Bank
客户服务热线: 95533
网址: www.ccb.com

建议

看标签,尽量选购PE材质

总体来看,保鲜膜、保鲜袋产品由于材质不同、阻隔性能不同,所包装的食品也不同,包装标签提示也不同。消费者在购买时,要关注包装标签说明。比如,是否可加热、可微波。

江苏省消保委建议,尽量选购PE材质制成的自粘保鲜膜或保鲜袋,不要重复使用本该一次性使用的保鲜膜,不要让保鲜膜长期与食品直接接触。

此外,很多消费者遇到过这样的情况,保鲜袋内刚装上一盒酸奶就顶出个洞;用保鲜袋打包食品,拎着不到一会儿,保鲜袋的底就通了。专家提醒,对这项指标,保鲜袋产品并没有相应的国家标准,建议消费者仅用于家庭中少量食品的冷冻或保鲜,或临时包装用,不建议拎提。

广告