馒头甜蜜素不合格解析

**甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

馒头检出甜蜜素不符合食品安全国家标准规定。甜蜜素是一种常用甜味剂，属于国家限制使用食品添加剂，其甜度是蔗糖的30-40倍。 如果消费者经常食用含有甜蜜素的馒头，会因为甜蜜素摄量过多，对人体的肝脏和神经系统造成危害，这种危害对代谢排毒较差的老人和小孩以及孕妇尤为明显。 根据我国《食品添加剂使用标准》的规定，甜蜜素不能用于制作馒头个别商家使用甜味剂来蒸馒头，主要有三个原因。

一是为了节约成本，甜蜜素、糖精钠等甜味剂的甜度比普通蔗糖高出几十倍甚至几百倍，这意味着相同的成本，商家可用于制作更多的馒头；

二是为了迎合消费者口味，多数消费者喜甜，略带甜味的馒头更容易受到消费者青睐；

三是缺少相关知识和意识，有些商家看到别人用甜味剂改善馒头的口感销售效果不错，于是也跟着用。还有些商家对标准理解不到位，搞不清楚馒头的分类，觉得馒头和糕点差不多，糕点都能用，馒头也应该能用。