

# 味精产品质量 国家监督抽查结果

■ 国家质量监督检验检疫总局 产品质量监督司

随着科学技术的不断进步,味精生产技术也在不断变革,由创建之初的以面筋、豆粕为原料水解法生产工艺改变为现在以糖质为原料发酵法生产工艺。发酵法制造味精的生产技术进步较大,尤其近几年进展更快,无论菌种还是工艺方法及装备水平,逐步缩小了与国际间的差距。

味精是以碳水化合物(淀粉、大米、糖蜜等)为原料,经水解制糖,微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取谷氨酸,然后再经中和、脱色、除铁、结晶,制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。味精主要根据其谷氨酸钠含量进行分类,常见的有99%味精(谷氨酸钠)、95%味精、90%味精、80%味精;添

加了呈味核苷酸的味精称为特鲜(强力)味精。

味精产品与人民生活关系密切,产品质量的好坏直接影响到人们的身体健康。近期,国家质检总局对味精产品质量进行了国家监督抽查,共抽查了北京、上海、浙江、广东、江苏、四川、辽宁等7个省市27家企业生产的33种产品,合格32种,产品抽样合格率为97%。

抽查结果表明,目前我国市场上味精产品质量较好。主要是由于味精行业坚持深化体制改革,加大结构调整步伐,不断采用新技术、新方法,使全行业技术水平有了飞速发展。2002年我国味精产量已经超过100万吨,基本实现了规模化生产,大型生产企业的产品在味

精市场上占有主导地位。

在本次抽查中也发现个别企业生产环节控制不完善,造成了味精产品中谷氨酸钠含量达不到标准要求。江苏天香集团有限公司2003年1月24日生产的“香雪”牌400克袋装香雪味精(加鲜)中谷氨酸钠含量只有65.6%,标准要求谷氨酸钠含量应 $\geq 80\%$ 。造成产品质量不合格的主要原因是,谷氨酸钠和食盐配制成味精时,搅拌均匀,出厂把关不严,致使不合格味精流向市场。

针对抽查中反映出的质量问题,国家质检总局将责成各地质量技术监督部门,督促生产企业加强质量管理,加强对产品的出厂检验,保证消费者的身体健康。

## 味精产品质量国家监督抽查部分质量较好的产品及其企业名单

序号	生产企业	商标	规格型号	生产日期
1	广州奥桑味精食品有限公司	双桥	双桥味精 250克/袋	2003-01-30
2	沈阳红梅味精股份有限公司	红梅	红梅味精 400克/袋	2003-01-02
3	杭州味精厂	西湖	西湖味精(无盐) 454克/袋	2003-01-22
4	上海冠生园天厨食品有限公司	佛手	味精 500克/袋	2003-02-06

注:排名不分先后

