

今年起实施修订后的小麦粉国家标准—— 留住麦香和健康

记者在一些超市和线上网店发现,面粉品牌和种类不少,有的商品包装换了新标识,注明“精制粉”“标准粉”“普通粉”。对于市场上不同品类的小麦面粉,哪种更靠谱?怎样选择质量才更有保障?今年起开始实施的《小麦粉》(GB/T 1355—2021)国家标准将为我们揭晓答案。

引导健康消费

小麦粉也叫面粉,是重要的基础性主粮,与人们的生活息息相关。2021年12月31日,国家市场监督管理总局、国家标准委发布第17号国家标准公告,其中包括新版《小麦粉》(GB/T 1355—2021)国家标准。这是该标准的第二次修订,新标准于2023年1月1日起正式实施。

适用于无添加物的食用小麦粉,是小麦粉新国标的一大亮点。从标准市场化看,小麦粉GB/T 1355既是执行最广泛的小麦粉标准,也是其他小麦粉标准的“基准”。此次新国标突出天然营养健康,明确要求不得添加食品添加剂、食品配料等。由此可见,如果按照新标准生产小麦粉,厂家不仅被禁止添加此前已经明令禁止的氧化苯甲酰、过氧化钙等“增白剂”,而且增筋类面粉添加剂、面粉品质改良剂、面粉减筋剂等都不允许添加。

消费者更注重小麦粉的健康营养。与以前的“精米白面”相比,新标准进一步满足消费理念的转变和小麦粉加工产业升级的需求。国家粮食和物资储备局标准质量中心主任王耀鹏说,《小麦粉》(GB/T 1355—2021)的发布和实施将对消费者健康消费、节粮减损和产业升级发挥



重要作用。对消费市场来说,新标准明确不允许添加任何食品添加剂和辅料,为社会提供最为基础适用的小麦粉,满足广大人民群众日益增长的自然、安全、营养消费需求,引导健康消费。

促进节粮减损

据统计,2020年,我国有小麦粉加工企业2566家,小麦粉产量达7472.8万吨。小麦粉新国标将进一步促进消费,满足消费者对绿色优质、健康营养产品的需求,同时规范和引导小麦粉加工企业适度加工,促进节粮减损。

原标准按加工精度把小麦粉分为“特制一等”“特制二等”“标准粉”“普通粉”四个等级,新国标则以加工精度和灰分含量作为分类指标,分为“精制粉”“标准粉”“普通粉”三个类别。具体看,新国标将原标准中的“特制一等”划为“精制粉”(干基灰分含量 $\leq 0.70\%$);将“特制二等”和标准粉合为“标准粉”(干基灰

分含量 $\leq 1.10\%$)。原标准中的普通粉则多为企业专供,很少有小包装市场零售,因此单独划分为一类,即“普通粉”(干基灰分含量 $\leq 1.60\%$)。

这些类别有何区别?质量上有差异吗?

专攻小麦加工技术领域的河南工业大学教授赵仁勇在接受记者专访时表示,原标准下,部分粮食加工企业因片面追求加工精度而过度加工,导致粮食和营养成分损失。新国标一方面满足零售市场对加工精度的需求,另一方面满足企业用普通粉作为食品原料的需求。此外,新国标还在一定程度上简化了分类等级。其中,“精制粉”“标准粉”这两类均为市场小包装小麦粉供应的主体,这样可为需要加工精度较低小麦粉的消费者提供可选择的方案。

“这对于落实反食品浪费法,促进粮食行业节粮减损有重要的社会效益和经济效益。”赵仁勇表示,随着国家标准对普通粉加工精度要求的降低,小麦加

工企业的总出粉率将提高0.5%至3%不等,以2020年小麦粉加工处理小麦1亿吨测算,相当于增加小麦粉产量50万吨至300万吨。

新国标增强了小麦粉分级定等的科学性、准确性。需要注意的是,三个类别主要是加工程度不一样,质量等级方面并无差别。

记者调查了解到,有的面粉企业在新国标实施之前就已提高质量,不放添加剂。关于面粉等级简化,他们则表示因没有强制要求,所以面粉值和粗细度还是根据市场需求生产,不是刻意迎合新国标。有的面粉企业则积极参与新国标制定实施,并在产品生产中和及时更新,突出处理。

选择国标产品

“我做蛋糕、饼干、蒸糕等用的是低筋面粉,又叫蛋糕粉,筋度和黏性比较低,手抓易成团,比较松散。很多人家中常用普通面粉,简称中筋面粉,介于高筋面粉和低筋面粉之间,颜色呈乳白色,质地半松散,适合做包子、馒头、饺子、面条等。”家住江西省吉安市遂川县的龙国珍酷爱做西点,因经常买面粉,对具体分类有些了解,更多是从用途出发选购不同的面粉。

市场上不仅有执行新国标的小麦粉,还有一些产品执行的是行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等。由于不同标准的指标要求不同,消费者在选择的时候需要细心辨别。如果需要特殊品类的小麦粉,可以购买允许添加食品添加剂、执行其他标准的专用小麦粉。

由小麦经过碾磨制粉,部分或全部去除麸皮和胚,用于制作

面制食品的产品,这是新国标对小麦粉的定义。按照这一定义,在加工过程中没有去除麸皮和胚的全麦粉则不适用于新国标。

新国标要求按照规定的名称和类别进行标注,新标准实施后,之前印有“特制一等”“特制二等”等字样的包装材料将不能继续使用。为了给小麦粉加工企业消耗使用旧包装材料预留充足的时间,合理利用资源,避免给企业造成不必要的负担,新标准实施过渡期为1年。今年以来,各地持续开展市场监管专项工作,推动新国标正确有效实施。

“我们严格执行由国家市场监督管理总局和国家标准化委员会发布的小麦粉国家标准,加强食品安全监督检查,重点对城镇乡村的食品批发销售单位、餐饮单位等进行小麦粉及其制品的监督抽检,倒逼生产企业把好产品质量关,切实守好群众的‘粮袋子’,让群众食之放心、食之安心。”怀安县市场监督管理局有关负责人何润恒说。

赵仁勇表示,法律上允许企业产品执行不同的标准。一般产品包装袋上对产品的名称、质量等级、生产日期、保质期、所执行标准的代号都有明确的标识,消费者很容易辨识。比如,消费者购买的2023年3月8日生产的某品牌的小麦粉产品,其包装袋上醒目位置出现“产品名称:小麦粉”“质量等级:精制粉”“生产日期:见包装袋封口处喷码”“执行标准:GB/T 1355”等信息,该产品毫无疑问执行的就是《小麦粉》(GB/T 1355—2021)新标准,质量等级为“精制粉”,干基灰分含量应该 $\leq 0.70\%$,产品中理应该不会添加任何食品添加剂和辅料。

据《经济日报》

中国首位女消防飞行员——

“为了把生存的希望带给受困者”

“成为消防飞行员,不仅想给被困者带去希望之光,更是向着自己对消防事业的信仰之光飞行……”中国首位女消防飞行员高嵩近日接受记者专访时如是说。

踏上“学飞”之路

今年32岁的高嵩生于山东青岛的一个军人世家,爷爷曾是位空军飞行员的地面教员。她于2010年考入当时的中国人民武装警察部队学院火灾调查专业,毕业后进入青岛市消防救援支队从事火灾事故调查工作。

与身处一线灭火救援不同,火灾事故调查在消防系统内属于较为安全的工作。2018年,高嵩所在支队组织招考飞行员,面对更为艰苦和危险的挑战,她毅然放弃了原本较为安全的工作,选择了直面“火场”。高嵩表示,基于梦想和怀揣着对消防工作本身的热爱,她下定决心踏上“学飞”之路。

通过前期选拔,高嵩成为参加飞行培训21人中唯一的女性。她说:“自己并没有想过会

成为中国首位女消防飞行员,我只是想职业不分男女,男性能胜任的职业女性一样可以胜任。”

锤炼过硬“本领”

高嵩回忆道,刚接触飞行实操时,教官在悬停科目中设置5小时淘汰制,别人基本平均4个小时即可掌握,而自己当时则难以做到。进行首次单独飞行时,她因为太紧张导致大脑一片空白,只能凭借日常训练形成的肌肉记忆进行操作……

“每每遇到类似情况,焦虑与自我怀疑便会袭来。”高嵩说,幸好自己的调整能力强,能够及时调整信心,主动向教官求教并不断纠正练习。

在顺利完成为期18个月的培训后,高嵩回到新成立的青岛市消防救援支队航空救援大队,正式成为一名消防飞行员,承担起当地的火灾扑救、海上搜救等任务。

高嵩说:“在火海中驾驶直升机进进出出,危险肯定存在,为了把生存的希望带给受困者,唯一的想法就是尽自己所能尽



中国首位女消防飞行员高嵩在直升机中工作。

快扑灭火灾。”

2022年4月,青岛三标山突发火情,高嵩与同事前往增援。救援中,高嵩驾驶直升机遭遇了险情。

“突来的山风把直升机刮向我身旁的峭壁,感觉峭壁是那么的近,仿佛伸出手就能触摸到,当时我能清楚地感觉到冷汗从额头流到了下巴……”高嵩说,凭借机组成员的通力配合,最终化险为夷。那次火情历时3天,她在航空救援大队的两架直升机累计飞行超35小时,喷洒1092吨水,终于协同地面救援力量将山火扑灭。

这次山火救援的经历让高嵩感受良多,她说,救援现场危险很多,生命在面对危险时是那么脆弱,只有锤炼过硬的“本领”才是保障民众生命和财产安全的前提。

高嵩坦言,自己的优势是足够耐心谨慎,能严格按照检查单和相关指令逐条进行操作,不易遗忘漏,但作为一名女消防飞行员,自己最大的挑战在于体力和耐力消防员对身体素质要求高,平时训练量大,对女性而言是严峻考验,执行任务时更是如此。

在采访中,记者发现高嵩始终握着拳头,问其原因时,她说:

“力量是我的短板,为确保安全、顺利完成每次任务,我坚持增加力量训练,因此手心磨出了老茧,以致不好意思让别人发现。”

这些“牺牲”值得

由于特殊的工作性质,高嵩笑言自己总是在执勤和备勤,很少有自己的时间。作为一名爱美的女生,她喜欢穿漂亮的衣服和裙子,但因为岗位需要,平时基本只能穿体能训练服、备勤服、飞行服。

“成为飞行员后,与闺蜜相约逛街的机会变得很少,就连与异地工作的丈夫往往也只能在周末匆匆一聚。”高嵩笑称,这就是自己的工作,自己的付出就是为了民众的生命和财产安全,这些“牺牲”很值得。

谈及未来,高嵩说,“人机合一”是每个优秀飞行员的追求,自己也不例外,已经飞行500小时的她,希望在飞行细节、难点方面不断强化训练,飞行1000小时、1500小时……都是她的目标,她想保持良好的状态一直飞下去。

据中国新闻网