

# “一次性浴帽”来罩菜 这种保鲜膜靠谱吗?

居家生活,基本每天都在使用保鲜膜。

最近,“浴帽式”保鲜膜爆火。区别于传统的筒式保鲜膜使用时需要撕扯,还可能会粘连在一起,这种新型的“浴帽式”保鲜膜能够直接套在盘子上,使用时一次取一个,非常方便。

不过,有人说这种保鲜膜其实就是一次性浴帽、鞋套,还有人说它增塑剂超标,根本不能用来罩菜。这些说法是真的吗?



## 1 保鲜膜的材质有哪些?

目前,市面上常见的食品级保鲜膜材质主要有聚乙烯、聚氯乙烯、聚偏二氯乙烯和其他生物降解材料。

### 聚乙烯

能否加热:可用微波炉加热,但长时间加热、温度超过110℃时,会出现热熔现象。

使用方法:不能用该类保鲜膜包裹食物长时间放在微波炉,用超高温、长时间加热。

### 聚氯乙烯

能否加热:含有塑化剂,高温下会释放有害物质。

使用方法:不能加热、不能接触油腻食物,只能用于保鲜生鲜果蔬。

### 聚偏二氯乙烯

能否加热:可以耐受140℃至180℃的高温,可以用于加热。

使用方法:不要放进高温烤箱即可。

## 2 保鲜膜能放心用吗?

购买保鲜膜时,留意商品外包装的执行标准,符合国家标准GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》就可以放心使用。该标准对于食品的塑料有迁移率的要求,即塑料制品向食物迁移的化学物质不能超标,以确保安全性。

和传统的保鲜膜一样,“浴帽式”

保鲜膜的材质是低密度聚乙烯,是聚乙烯的一种,这种塑料加工时不需要额外添加助剂,不容易出现迁移物,食物用这种材料包装不容易被污染。

对于大家担心会致癌的“增塑剂”问题,含有增塑剂的聚氯乙烯保鲜膜确实存在一定风险,但只要不接触油脂类食物,不加热,就无需担心。

## 3 “浴帽式”保鲜膜有哪些缺点?

### 弹力带可能外露

制造弹力带的材料是像尼龙、氨纶之类的纤维,自身的耐热性还可以,但是在加工过程中需要加入一些助剂。

正常情况下,“浴帽式”保鲜膜的弹力带被一层聚乙烯包裹,不会直接与食物接触。但在加热过程中,若聚乙烯破损,弹力带则会暴露在外,助剂就有可能迁移到食物中,对健康造成威胁。

### 保鲜效果稍弱

保鲜膜之所以保鲜,主要

是因为它隔绝了细菌和真菌,也在一定程度上隔绝了氧气,保持住水分。与传统保鲜膜相比,“浴帽式”保鲜膜不能做到严丝合缝地包裹,弹性封口也无法彻底避免气体进出,会导致保鲜效果打折。

新型的浴帽式保鲜膜很方便,但消费者要谨防个别商家将普通塑料材质的浴帽冒充保鲜膜来进行售卖,建议提前了解清楚产品的材质、执行标准及使用环境。

另外,在具体使用的过程中,需要注意:给特别脆弱的食物保鲜时,不要久放。在微波炉加热食物的时候,要把保鲜膜摘掉。

据“央视新闻”

# 冷鲜肉下的垫纸是什么?

在超市的生鲜柜台选购时,你可能会留意到盒装冷鲜肉下面都铺着一张特殊的垫纸,也称吸水纸。不同于普通的厨房纸巾,这个吸水纸究竟有什么特别?长时间放在冰鲜食品里,到底安全吗?



## 为什么要放生鲜吸水纸?

冷鲜肉在运输和保存过程中可能会渗出残液。新鲜肉类含有一定量的水分,这些水分在低温条件下可能不会立即冻结,而是在包装内部形成凝结水或者随着细胞结构的变化渗出。

此外,在运送、铺货等过程中,肉类可能会经历温度的波动,这会导致肉类表面的水分蒸发后在包装内部冷凝,形成水滴。包装内部的冷凝水主要是由于肉类和包装材料之间的温差造成的。

当冷鲜肉的温度低于周围环境空气的露点温度(就是空气中的水蒸气开始液化成水滴的临界温度)时,空气中的水蒸气会在包装内部表面上凝结成水珠。这种现象在密闭或半密闭的包装中尤为常见,因为冷空气不易逸出,容易在包装内部形成冷凝。

为了减少冷鲜肉在运输和保存过程中渗出残液和包装冷凝水的问题,除了使用具有良好保温性能的包装材料外,使用专门的冷鲜肉吸水纸,也能够快速吸收肉类渗出的残液和包装内部

的冷凝水,帮助保持包装内部干燥,延长肉类的保鲜期。

盒装冷鲜肉底下垫的吸水纸通常是由食品接触级材料制成的,包括五层:水刺无纺布、吸水纸、高分子吸水树脂、吸水纸、聚乙烯薄膜。

这五层材料通过压合成形,紧密封边最终制成生鲜吸水纸。使用时直接放入生鲜盒内快速吸收液体,保持冷鲜肉的干净和新鲜。

## 生鲜吸水纸安全吗?

有人不免担心:这层垫在冰鲜肉下的纸到底干不干净?会不会有什么物质残留,危害健康?

生鲜吸水纸所用到的材料都是安全环保、无毒无味、可以直接接触食物的食品级材料。由于是食品级材料,这些吸水纸在正常使用条件下,不会对肉类造成污染,也不会对人体健康造成危害。

那么,什么样的纸才是食品级的呢?

食品接触用纸和纸板材料及制品的质量标准由国家卫生健康委员会制

定,按照自2023年6月30日起正式实施的国标GB 4806.8-2022,规定了食品接触用纸的原料要求、感官要求、迁移物指标、残留物指标以及其他技术要求,以确保食品接触用纸的安全性。

此外,还有团体标准T/ GDPPA 0004-2024,涉及食品接触用纸及制品的产品质量分级的技术要求、测试方法和质量评价等内容。

满足这些标准,可以有效控制食品接触材料中可能迁移到食品的有害物质,保护消费者健康。不过冰鲜食品从冰箱拿出来后,还是要尽快加工处理,避免在常温环境下造成细菌滋生。

据“上海科技馆”公众号

