

对露酒标准的思考

张柏青

北京市宣武区广外红莲北里13-3-603,北京 100055)

关键词: 露酒; 标准; 思考

中图分类号: TS262.7; TS261.7

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286 (2003)06-0121-01

Thought of Liqueur Standards

ZHANG Bo-qing

Beijing Xuanwu District, Guangwai Honglian Beili 13-3-603, Beijing 100055, China)

Key words: liqueur; standards; thought

露酒现行标准为《中华人民共和国行业标准》QB/T1981-94。该标准以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质,按一定生产工艺加工而成,改变了原酒基风格的饮料酒。

从标准内容看,该露酒涵盖范围应包括保健酒和药酒。所用动植物原料,亦应包括动植物中药。现在市场的参、茸、鞭酒等均使用了多种动植物中药,这些酒亦属露酒之列,此外还有“健”字和“药”字的保健酒和药酒。

根据国家有关规定,带“健”、“药”字产品的审批十分严格,要求标签和说明上都要注明主要原料、功效成分、营养素含量、保健功能、适宜人群、食用量、食用方法和保质期等12项内容。而卫生部批准的保健功能有22项之多。带“健”字和“药”字的保健酒和药酒当属此列,而露酒却在此外。尽管露酒生产亦使用了“动植物原料”,但回避了“中药”二字。回避“中药”二字的初衷,是露酒有别于“健”、“药”字酒类。

露酒既非“健”字、“药”字产品,所以无需审批,其标签和说明也较简单,无需注明保健功能。一言以蔽之,露酒即普通意义上的饮料酒产品,饮用量没有严格要求,中药中的有效部位(有效成分)也就无需考虑了。在这方面露酒标准是欠妥的,值得商榷。

市场上的保健酒、药酒和露酒,所用动植物原料(中药)有人参、枸杞、仙灵脾、山药、鹿茸、鹿鞭和海马等。这些药物均为补益药类。其主要功效是补益正气、扶助虚弱和健身祛邪。主要适用于气、血、阴、阳的虚损症。按照中医辨证施治理论,不同的虚症使用不同的补益药。其遣药组方是非常严格的,要有君、臣、佐、使四类药。这些动植药的有效成分,主要是总生物碱、甙、黄酮、挥发油、氨基酸、激素和无机元素等。有关中医药方面的问题不再赘述。

既然露酒的主要原料有动植物中药,就必须考虑到有关医药学问题。对人体的影响是不能也不应该回避的事实。在这方面不应该同“健”字酒有区别,在商标和说明书上应注明项目内容。市场上属露酒类的参、茸、鞭酒大多没有注明成分含量和种类,消费者对此类产品难辨真伪。这也是上世纪90年代此类酒失去市场的症结所在。谁都知道,参茸鞭酒属补益酒,适于中老年人和体质虚弱者饮用。药量大小,有效成分含量如何,饮用方法怎样等无一说明。

既然含有中药成分,就不能同普通酒类那样饮用。安全性是第一位的,没有安全性,就无从谈其有效性和稳定性。参、茸、鞭类中药一般性温、味甘淡、归肾、肝经,少毒性。但亦非“有病治病,无病强身”,这种说法是不科学的。中医学认为凡药均有一定的“偏性”,亦需辩证施治。补益酒有4类:补气药酒、补血药酒、补阳药酒和养阴药酒。人体的气血阴阳是相互依存的整体,虚损也是相互影响的。因此从安全性和有效性考虑,此类酒亦必须注明其中药种类、有效成分含量、饮用量和服用方法等,还应注明适用人群和不适用人群,使消费者得以正确选择。

此外,保健酒类即使同一名称的保健酒亦因所用药味不同、质量不同,有效成分会有很大差异,加之加工和工艺条件不同,必将导致内在质量的差别。

此类保健酒适于“少量、常饮”,不可像普通酒类那样饮用。否则非但不能强身健体,反而会给机体造成伤害,这是保健性露酒同一般饮料酒的重要不同之处。此不同之处亦皆因其含有中药的有效成分。所以露酒标准必须对此有所规定。

关于酒精含量,标准规定在45%以下。考虑其适用人群为中老年人和机体虚弱者,而且此类产品宜“少量、常饮”。为防止肝脏受损及其他因素,建议酒精含量在35%以下。

关于总糖含量,标准规定在200 g/L以下。此值亦偏高,大量食糖将给机体健康造成不利影响,且与保健酒的初衷相悖,因此总糖含量应控制在10%以下。露酒所用动植物药材大多味甘淡,用少量糖即可矫正苦味,而且酒体口感绵甜适口。

关于露酒的色香味,标准中规定按所用动植物及酒基的不同,而应具有相应的植物香、动物脂香和酒香,诸香和谐纯正。这样要求是正确的,说明露酒的香是来自所用原料的复合的天然香味。但标准中又提到以“食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质”。我认为这不仅前后矛盾,而且是不妥的。添加剂的使用会破坏原有的天然香味,而且一般人对使用添加剂是有疑虑的。在追求酒质的天然、绿色的当今现代人,加之该酒的适用人群特点,使用添加剂是不妥的,与酒的保健功能也是相悖的。

关于露酒的安全性、有效性和稳定性问题,也是露酒产品必须

(下转第120页)

收稿日期 2003-07-09

从表1看出,“色变白酒”(含铁离子多)的四大酯类、两种醛类以及总酸、总酯的含量有所增加,而两种醇类几无变化。

产生白酒色变的铁离子对人体的影响又是如何呢?铁是人体需要的微量元素之一,不属有毒有害的元素。它是一种常见的矿物质营养素,在成人内含铁4~5 g,它以血红蛋白、肌红蛋白、铁蛋白等形式存在。所以,它是构成血液不可缺少的元素。白酒中含有微量的铁离子时,一般对饮者是有益无害的。

铁在人体内是一种维持正常生理机能的物质,它参与机体内部氧和二氧化碳的运输、交换和组织的吸收过程,以及某些氧化还原过程。如果饮酒者不能从膳食(含白酒)中摄入适量的铁元素,机体会出现缺铁性贫血症状,导致体内红细胞和血红蛋白数降低。这时应在饮食中适当补充铁质,并相应补充些蛋白质、维生素C和维生素E等。

当前在富有营养价值的食品添加剂中,常见到含有铁离子的有机或无机盐类化合物,比如乳酸亚铁、柠檬酸铁铵、富马酸亚铁、葡萄糖酸亚铁等等。其中,当乳酸亚铁作为营养强化剂时,产品中的亚铁含量应不低于18%。尤其是老年人循环系统的机能较差,细胞中的血液速度和血流量都有所降低。所以,要求血液中含有较多的血红蛋白来弥补机能的衰退,经常多吃些富含铁质的食物,如芝麻酱、猪肝、南瓜子、黄豆等,以减轻轻度贫血症状。据资料介绍,成年人每天要从膳食中摄入铁元素12 mg(男士)至18 mg(女士)。一般可从普通膳食中摄入适量的铁,如能补充1mg左右时,则基本可满足机体的需要。要注意的是,食物中含铁的化学结构会影响到铁质的吸收。如离子状态的铁较易吸收;二价铁又较三价铁容易吸收。综合以上分析,这种“色变白酒”是可以饮用的。但不一定被消费者接受。

“色变白酒”的属性既然如此,所以酿酒企业必要时可对酒中的铁离子进行定性和定量检测确认,进而设法把酒中的铁离子降到尽可能少的量值。为此,首先寻找铁元素的来源,主要有加浆水、贮酒器,还有生产原料和酿酒设备等。其中,加浆水中的铁离子会直接进入酒中。

甘肃某厂测得地下水的铁含量仅为0.016 mg/L,多年生产实

践,对酒质(含其色泽)几无影响。这与四川某厂提出的酒中铁含量0.2 mg/L以下时,对酒质影响不大的意见是一致的;也符合有关资料介绍的,降度用水的铁含量应低于0.1 mg/L。又如贮酒器,即陈酿容器,材质中所含的铁等金属离子会在白酒的贮存过程中慢慢溶出,转移到酒中。其中上釉陶坛又比未上釉陶坛材质中含有更多的 Fe_2O_3 成分。随着酒龄的延长,特别是白酒的酸度较高时,酒液中溶出的离子会增加,其中铁离子尤为明显。

任何事物都是一分为二的。“色变白酒”中的铁离子在一定程度上会影响白酒的品质和形象。但是,它又有去除新酒气的作用。这可能因其具有一定的催化氧化能力,或与新酒的主要成分“硫化物”生成难溶的物质等所致。我们可以理解,铁离子对白酒的陈酿老熟有一定的促进作用。

总之,造成白酒色变的铁离子,当其在酒中含量低时,对白酒的感官质量几乎无影响,甚至有利于酒的成熟,相对地可以缩短贮酒时间;当铁离子含量高时,白酒的色泽、香气、口味、固形物等技术指标将受到一些影响,有关企业必须采取针对性的措施设法去除,尽量减少铁离子,以避免白酒的色变,保证产品质量,满足顾客的基本要求。

白酒的色变一般有两种情况,一是随着时间的推移,表现为渐进的变色过程,即白酒的色泽由无色→极微黄→微黄→淡黄→黄色,始终围绕着黄色一种色调。二是当时就出现色泽突变的过程,色泽的变化不局限于一种色调,带有一种近似魔术的变幻。

需要补充说明的是,白酒的正常色泽,顾名思义应为白色,因其是透明的液体,所以可理解为是无色的。目前公布的8种国家标准和1种部颁标准中,都要求白色“无色”;尚有2种部标,对芝麻香和特香型的白酒,要求白酒为“无色或微黄色”。由此,白酒为无色不是绝对的,微黄色的白酒不属于白酒色变的范畴。所以,有的白酒色泽微黄,甚至呈现黄色,不一定是酒中含有较多的铁离子。比如,当控制的发酵温度较高时,白酒会带淡黄色;长期贮于猪血石灰等裱糊的容器中,也可使白酒带有淡黄色;特别是所用的高粱原料中,带入的花黄素等物质,也可能使白酒带有黄的色泽。上述种种情况的“色变”白酒,一般与酒中含有铁离子无直接联系。●

(上接第121页)

特别重视的。所用基酒必须符合国家标准规定。所用动植物药材,其质量必须符合药典要求,组方应科学严密。这些都是基本要求,也是保证安全的前提。酒基白酒中含有百余种微量成分,每味中药也有十几种成分,由几味中药的组方、成分也将多达百余种,由此可见酒成分非常多而且极为复杂,在陈酿和贮存过程中还会发生非常复杂的物理、化学和生物化学反应,对酒的安全性、有效性和稳定性造成很大影响,尤其有效成分的变化至关重要,有可能发生负作用。在保证安全性的前提下,追求有效性和稳定性。在流通过程中,因各种因素的影响,会发生沉淀现象,这多是无效成分(鞣质、树胶、蛋白质等)的凝聚所致,会对外观产生不利影响。如果有

效成分和其他成分间发生反应,就会影响到有效性(有效成分的减少)和安全性。影响稳定性的因素很多,因已有另文发表,故不再赘述。为确保产品的安全性、有效性,保质期可订在12个月以内,如出现混浊沉淀现象,应停止销售。

露酒生产所用原料比较复杂,生产工艺多种多样,在产品分类上也多有争议,这是正常的。但有些问题影响较大,尤其食用动植物原料,其有效成分赋予露酒以保健功能,对机体起到保健作用,故此露酒失去了一般饮料酒的含意,而是一类保健酒,尽管它不带“健”字。现行露酒标准过于一般化了,故此应进行探讨。●

安琪公司三项成果通过鉴定

本刊讯 2003年8月22日,由湖北省科技厅主持的安琪酵母股份有限公司“海洋红酵母”、“酵母细胞壁”和“有机微量元素螯合物”3个项目的科技成果鉴定会在武汉召开,经公司课题组负责人对项目介绍、专家提问、答疑,与会专家经过讨论形成鉴定意见,3项成果顺利通过专家鉴定。专家鉴定认为,该公司上述3个项目选题方向正确,符合饲料添加剂的发展趋势,项目水平平均达到国际先进,其中“海洋红酵母”、“有机微量元素螯合物”属国内首创。(红砂)