食品安全消费提示、风险提示和风险解析 （2）

 转载：国家市场监督管理总局 中国食品科学技术学会 编

如何吃得更安全 ——食品安全消费提示、风险提示和风险解析

**关于芝麻油的消费提示**

芝麻油作为食用油历史悠久，有浓郁的芳香气味，深受消费者喜爱。我国北方常称之为“香油”，南方则称之为“麻油”。为帮助消费者科学选购、安全食用芝麻油，特作如下消费提示。

一、常见品类有两种，生产工艺各不同

芝麻油是以芝麻籽为原料制取的油脂。市面上常见的有小磨芝麻香油和芝麻香油。

小磨芝麻香油是芝麻籽经过焙烤和石磨磨浆，采用水代法制取的成品芝麻油，具有香浓可口的特点， 一般作凉拌油使用。水代法是我国传统的制油方法，利用芝麻中蛋白质、纤维素等对油和水的亲和力不同以及油和水比重不同的特点，通过搅拌、沉淀，油水分离后得到。

芝麻香油通常是芝麻籽经过焙炒采用压榨工艺制取的有浓郁香味的成品芝麻油，香味比小磨芝麻香油略淡，色泽也相对浅一些。

二、细心观察选购油，保存条件需留意

（一）选择场所。建议到有食品经营许可证（或食品销售备案号）的正规售卖场所（如商场、超市等）， 购买持证生产企业生产的预包装芝麻油产品。若通过电商平台等线上途径购买，应索要清晰的产品资料，保留产品截图和证据，必要时要求卖家提供资质证明材料、产品出厂合格证明文件等。不要购买流动摊点上的“现榨”“土榨”芝麻油，这些产品没有经过严格的管控和筛选，不仅存在食品安全隐患，产品品质和售后也得不到保障。

（二）细读标签。首先，要注意查看配料表。芝麻油应以芝麻油为配料，或以芝麻为原料进行标示，不能包含其他油料或其他品种植物油。此外，市面上还有使用芝麻油和其他植物油脂调配的食用植物调和油，其配料表中除芝麻油外，还可能含有菜籽油和棉籽油等。该类产品名称应为“食用植物调和油”，标签上还要注明各种植物油的比例。其次，还应查看油脂等级、执行标准、生产厂家、生产许可证号、生产日期和保质期等标识信息。

（三）观察颜色。小磨芝麻香油呈淡红色或橙红色；芝麻香油比小磨芝麻香油颜色淡，为红中带黄；而含芝麻油的食用植物调和油，如含有菜籽油则颜色深黄，若含有棉籽油则颜色黑红。

（四）辨闻气味。芝麻油香味纯正、浓郁，而含有芝麻油的食用植物调和油香味较淡，并带有其他油脂的气味。

（五）注意保存。尽量购买小包装芝麻油，方便短时间内吃完。存放时，尽量做到密封、低温、避光和干燥，避免油脂氧化，导致品质降低。当芝麻油出现哈喇味等异味时，则不要食用。

（撰稿：王兴国、毕艳兰、谷克仁、张东、于航宇）