中国食品工业协会

关于对“碳稳定同位素比质谱技术在零添加谷氨酸酱油真伪鉴别中的应用”论文错误使用中国食协团体标准《T/CNFIA 114-2019 原酿本味酱油》的说明

近日，网上传播一篇以“碳稳定同位素比质谱技术在零添加谷氨酸酱油真伪鉴别中的应用”为题的论文（以下简称论文），突出强调了有知名品牌酱油产品品质与标识不符，引发酱油行业和消费者高度关注。我会注意到：该篇论文数据分析方法声称采用的是中国食协团体标准《T/CNFIA 114-2019 原酿本味酱油》中规定的“碳稳定同位素比质谱技术”对市面样品进行的检测分析。为此，作为该标准归口管理单位中国食品工业协会调味品专家委员会，组织了该团体标准的主要起草单位及专家，对这篇论文进行了分析、讨论，现说明如下：

中国食协团体标准《T/CNFIA 114-2019 原酿本味酱油》对食品真实性进行规定的是4.5 食品真实性要求。标准原文是：4.5 食品真实性指标 采用稳定同位素比值质谱按附录A规定的方法测定酱油中谷氨酸（钠）的 $^{13}C/^{12}C$ 比值，建立酱油稳定碳同位素数据库，综合判断酱油中是否添加外源谷氨酸（钠）。该篇论文仅通过市面酱油产品中谷氨酸（钠）的 $^{13}C/^{12}C$ 比值简单对比来判定酱油是否添加外源谷氨酸（钠），是对团体标准的错误套用，做法非常不科学；工艺、原料（不同产地不同年份 $^{13}C/^{12}C$ 比值有

变化）和生产过程一些辅料（如麦曲等）使用都会直接影响酱油中谷氨酸（钠）$^{13}C/^{12}C$ 比值，因此团体标准明确要求先建立酱油稳定碳同位素数据库，才能科学判断酱油中是否添加外源谷氨酸（钠）。该论文实验数据程序不规范，实验结果判定缺少依据，不能判定零添加谷氨酸酱油真伪。

鉴于以上原因，论文刊出后，作为标准主要起草人钟其顶博士已经给 eFood 编辑部提出论文结论正确性的质疑，并发出要求该论文在期刊撤稿的函件。

据了解，目前，论文的作者之一伍建林博士已向编辑部发文，声明本人对该篇论文的内容毫不知情，因此不对论文的内容负责，期望编辑部撤回该论文。该论文第一作者萧建波教授也确认伍建林博士不知晓本文，同意撤稿。

eFood 编辑部也于 2 月 17 日正式发布公告（https://www.atlantis-press.com/journals/efood/125952844），提醒读者论文存在数据不可靠性和科学性，正组织专家对论文科学性和可靠性进一步再审。

标准制定是一项科学严谨的技术工作，我会很高兴我们制定的团体标准，符合了产业发展方向，满足了产业发展需求，在促进企业产品升级、创新发展方面发挥了重大作用，受到社会广泛关注。我们希望在今后的标准使用中，企业及各有关单位也能本着科学严谨的态度，对标准进行全面正确解读，以避免产生错误的结论，损害了行业和企业利益，造成消费者对酱油产品的误解和担忧。

中国食品工业协会调味品专家委员会

2021 年 2 月 20 日