



阿斯巴甜的致癌争议

6月29日,央视网援引路透社报道称,两位知情人士透露,世界卫生组织(下称WHO)下属癌症研究机构IARC预计今年7月将把阿斯巴甜列为“可能对人类致癌的物质”。WHO对此回应称,将于7月14日就这一话题发表相关内容,但未透露具体内容是什么。

消息一出,元气森林、奈雪的茶等国内饮料厂商迅速撇清关系,强调自家产品不含阿斯巴甜。

6月30日,同花顺代糖概念板块收涨4.22%。

新闻纵深

两百亿无糖饮料市场面临逻辑颠覆?

近年来,伴随控糖、降糖的健康消费理念逐渐成为社会共识,无糖化、低糖化渐成健康饮食新标准。在此背景下,无糖饮料行业得到快速发展。

艾媒咨询发布的《2023年中国无糖饮料行业研究及消费者洞察报告》显示,2015~2022年中国无糖饮料行业市场规模逐年增长,由22.6亿元飙升至199.6亿元,预计2023~2027年将持续放量增长,市场规模有望达748.9亿元。

规模不断走高的无糖饮料市场,也推动上游非糖甜味剂厂商的业绩增长。

但眼下,倘若世卫组织的说法被全面证实,主打非糖甜味剂的无糖饮料行业或将面临逻辑被颠覆的风险。

6月30日,中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅告诉记者,关于阿斯巴甜的致癌风险,一直在探讨中。

“事实上,阿斯巴甜一直是被警示苯丙酮尿症患者不能食用的,前段时间还被世卫组织提醒无益于控制体重。另外,之前尽管各权威机构一再保证阿斯巴甜可安全使用,但阿斯巴甜的神经毒性、致癌风险等,科研人员一直在研究探讨。”朱毅说,按照目前为止获得的阿斯巴甜致癌证据,阿斯巴甜估计会被划定为2B类,就是阿斯巴甜可能致癌。但目前研究结果,对人体和动物的致癌性证据都还不够有力。

相关企业谨慎回应

对于替代阿斯巴甜背后的利好影响,企业方面的说法更为慎重。

6月30日下午,记者以投资者身份联系了莱茵生物,证券部工作人员表示,公司目前主要产品是甜菊糖苷、罗汉果甜苷,两个都是天然甜味剂,阿斯巴甜的近期消息对非人工甜味剂的企业和市场肯定是利好,但也要看下游品牌方是否愿意选择其他甜味剂来代替原来的配方。

保龄宝证券部工作人员表示,公司产品是天然代糖,肯定会替代化学的甜味剂,“未来预期是这样的,但短期来看,面临下游饮料企业配方调整,未来怎么发展,现在大家还看不清楚。”

金禾实业证券部工作人员表示,目前阿斯巴甜致癌问题还没有结果,最终还不确定。代糖行业业绩的增长一方面是下游需求的增长,另一方面是对原有产品的替代,如果能替代,的确可能带来业绩的增长。

据新华社、央视网、成都商报

问题1 阿斯巴甜是什么?

阿斯巴甜是什么?什么产品中含有阿斯巴甜?阿斯巴甜安全吗?

阿斯巴甜是一种人工甜味剂,在可乐、口香糖、零食中都很常见。它的化学名称为天门冬酰苯丙氨酸甲酯,由化学家在1965年研制溃疡药物时发现,甜度是普通蔗糖的约200倍。阿斯巴甜尽管有强烈甜味,但热量几乎为零,而且没有糖精那样的苦味,因此被食品工业视为代替蔗糖的甜味剂。

阿斯巴甜于1974年被美国食品和药物管理局批准用作甜味剂以及多种食品的添加剂。在欧洲,阿斯巴甜1994年获准作为蔗糖的替代物添加到食品中。

迄今,阿斯巴甜在食品中的使用已在英国、西班牙、法国、意大利、丹麦、德国、澳大利亚和新西兰等近100个国家获得许可。世卫组织和联合国粮农组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议的阿斯巴甜日容许摄入量为每公斤体重40毫克以内。

问题2 什么产品中含有阿斯巴甜?

市场上的无糖饮料中,多款可乐、雪碧等使用了阿斯巴甜,如可口可乐零度、可口可乐纤维+、雪碧纤维+、芬达零卡、百事可乐零度、百事轻怡可乐。上述产品背后公司正是全球饮料巨头可口可乐和百事可乐。

两家公司始终未发声,从股价表现看,美东时间6月29日可口可乐盘中最高跌1.25%,最终收跌0.83%,百事可乐盘中最高跌1.26%,最终收涨0.1%。

为何可乐饮料中常用阿斯巴甜?一位代糖产业人士向记者表示,这可能跟配方和口感有一定关系。

除了阿斯巴甜,目前食品饮料行业常用的食品甜味剂主要有木糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇等低倍甜味剂以及甜蜜素、糖精、安赛蜜和三氯蔗糖等人工合成的高倍甜味剂,还有一些天然高倍甜味剂,如甜菊糖苷、罗汉果甜苷等。

中国食品科学技术学会理事厉曙光表示,“阿斯巴甜甜味剂可能致癌对无糖饮料市场的影响也不会有想象中那么大,阿斯巴甜不能用了,还有其他甜味剂可以用”。

问题3 为何数十年争议不断?

但围绕阿斯巴甜对健康的影响,数十年来争议不断。

在致癌性方面,美国“公众利益科学中心”2013年发表声明说,动物实验发现阿斯巴甜可能导致白血病、淋巴瘤等癌症,它不应出现在食品供应体系中。然而,尽管一些动物实验称阿斯巴甜有诱发肿瘤的作用,但JECFA、美国食品和药物管理局等此前评估认为阿斯巴甜对动物无致癌作用。美国癌症学会此前指出,多项人体研究表明,阿斯巴甜与癌症风险增加之间没有关联。

欧洲拉马奇尼基金会2006年发布的研究显示,实验鼠长期摄入每公斤体重100毫克的阿斯巴甜,可引起多种癌症,包括淋巴细胞瘤、白血病、神经鞘瘤。但美国和欧盟委

托有关机构审核评估了这项实验的原始数据后否认其结果解释,不认可阿斯巴甜有致癌作用。

美国哈佛大学公共卫生学院与奥地利路德维希·玻尔兹曼研究所等机构2012年发表在《美国临床营养学杂志》的一项研究称,与不饮用无糖汽水的人相比,每天饮用一杯以上含阿斯巴甜的无糖汽水的人会增加患白血病风险;与不饮用无糖汽水的男性相比,每天饮用一杯以上含阿斯巴甜的无糖汽水的男性会增加患非霍奇金淋巴瘤和多发性骨髓瘤的风险。不过这项研究也存在争议。

在神经毒性方面,尽管有报告称在给动物大剂量阿斯巴甜后可能会改变中枢神经系统神经递质的水平,但大量

动物实验和人群流行病学资料均未显示神经行为方面的疾病和症状与摄入阿斯巴甜有关。遗传毒性实验未发现阿斯巴甜会导致突变作用,未见致畸性和生殖毒性。此外,有专家认为,阿斯巴甜虽然不像蔗糖那样有热量,但同样可能导致肥胖风险增加。

今年5月,世卫组织发布一份关于非糖甜味剂的新指南,建议不要使用阿斯巴甜、安赛蜜、糖精等甜味剂来控制体重或降低非传染性疾病风险。世卫组织指出,对现有证据的系统性回顾表明,使用非糖甜味剂在降低成人或儿童体脂方面没有任何长期益处。长期使用非糖甜味剂可能存在潜在不良影响,如增加2型糖尿病、心血管疾病患病率和成人死亡率的风险。

问题4 对相关企业有何影响?

阿斯巴甜是否真的存在致癌风险尚未有定论,但舆论风波下,相关企业着实受到一些影响。在业内人士看来,新生代消费者多为“成分党”,看中代糖产品的低热量、健康性,食品饮料无糖风盛行的当下,阿斯巴甜如果被确定为致癌物,对相关企业来说不仅需要寻找其他替代品,还会面临由此引发的产品更新及品牌认知等一系列问题。

香颂资本董事沈萌表示,阿斯巴甜甜味剂如果被认定为致癌物,相关企业不得不重新选择其他替代品,这会在短

期内造成企业营收的下滑,同时也会造成利润减低。阿斯巴甜甜味剂作为一种化学产品,与其他甜味剂的口感仍有差异,所以可能会造成消费者体验的偏差,同时,选择其他甜味剂也会造成原料成本、营销成本等更多层面影响。

元气森林创始人曾在公开活动中表示,赤藓糖醇是一种“特别贵”的甜味剂,“比传统阿斯巴甜零度可乐成本贵50倍”。这意味着,如果使用阿斯巴甜的无糖饮料企业需要更换甜味剂,可能会面对生产成本的攀升。记者注意到,

目前国内赤藓糖醇的采购价格在1.2万元到1.5万元/吨不等,阿斯巴甜的采购价格在8万元到10万元/吨不等。

此前有饮料行业内部人士向记者透露,使用阿斯巴甜主要是从成本和稳定性的考虑。阿斯巴甜等人工合成甜味剂的甜度较高,阿斯巴甜甜度是普通蔗糖的约200倍,虽然采购吨价较高,但实际生产后单位成本并不高。赤藓糖醇等虽然吨价低,但其甜度要低于蔗糖,实际成本更高,而且糖醇类的代糖食用过量会有腹泻的风险。

问题5 天然甜味剂成最大赢家?

阿斯巴甜可能致癌的消息引发A股代糖产业异动,6月30日,同花顺代糖概念板块收涨4.22%。

天风证券研报认为,影响代糖使用的因素包括成本高低(可通过甜价比考量)、政策许可、消费者健康意识等,而消费者对“健康绿色”关注度提升。阿斯巴甜安全性引发关注,天然甜味剂产品有望受益。

上述研报介绍,截至2022年,中国甜味剂市场中人工合成甜味剂占比达52%,天然甜味剂占比为29%。天然甜味剂增速更快,2010年至2020

年全球天然甜味剂在替糖产品的应用占比由8%增至29%。

中信证券研报指出,IARC并非食品监管机构,其研究只表明一种可能性。消费者或加大对人工合成甜味剂的担忧,或加速对阿斯巴甜的替代。中信证券认为,出于安全性和成本的考虑,预计下游厂商会加速三氯蔗糖等更安全的甜味剂对阿斯巴甜的替代。此外,随着人们对于甜味剂的来源及安全问题关注度的不断加强,对天然甜味剂需求预计还将高速增长。从投

资维度,建议关注两条主线,一是三氯蔗糖加速对阿斯巴甜的替代;二是关注天然甜味剂。

方正证券研报则指出,本次事件会在中短期内影响消费者减少购买含有阿斯巴甜的产品,进而影响食品生产商将产品配方调整为安全性更好的三氯蔗糖和安赛蜜,三氯蔗糖和安赛蜜迎来替代良机。目前阿斯巴甜全球产能约为2.6万吨/年,假设阿斯巴甜全部退出,将增加三氯蔗糖和安赛蜜0.9/2.6万吨/年的需求。