

保鲜膜产品选购消费小常识

一. 产品概况:

保鲜膜是厨房的好帮手，小小一张薄膜就能减少食物浪费，还能开发出许多小妙用，方便我们的日常生活。



保鲜膜的故事可以追溯到 20 世纪初，那时比利时化学家李奥·贝克兰发明了酚醛塑料。在这一发明的基础上，人们积极进行科研开发，最早的保鲜膜是一种光滑油腻的深绿色薄膜，这种薄膜就是聚偏二氯乙烯（PVDC）。时至今日，保鲜膜按材质分类可分为三大类：第一种是聚乙烯，简称 PE；第二种是聚氯乙烯，简称 PVC；第三种是聚偏二氯乙烯，简称 PVDC。



PE 保鲜膜



PVC 保鲜膜



PVDC 保鲜膜

保鲜膜都有适度的透氧性和透湿度，调节被保鲜品周围的氧气含量和水分含量，阻隔空气中的灰尘，从而延长食品的保鲜期。

优质的保鲜膜接近透明且没有折皱，厚度不均等情况出现，容易被拉出和剪开，能抵受住一定的拉扯力。

二. 分类及特点:

PE 保鲜膜以聚乙烯树脂为原料制成，具有保鲜、保鲜、自粘性，适用于包装各种肉类、新鲜果蔬、休闲食品、油脂食品等，包括在超市采购的半成品、熟食和冷冻食品等。

PVC 保鲜膜通常由于加工需要，会在生产过程中添加一定比例的增塑剂，也就是常说的塑化剂。增塑剂不溶于冷水，但在60℃以上，或是在油脂中就会迁移出来。而且 PVC 保鲜膜耐油耐高温性差，不能直接包装肉食、熟食及油脂食品，且不得微波加热、不得在高温下使用。



PVDC 保鲜膜成本偏高、加工难度大，市场占有率不高。但由于透氧性低于聚乙烯保鲜膜，食物不容易腐败，因此只有熟食、肉类产品才会使用 PVDC 保鲜膜。

因此，如果使用 PVC 保鲜膜，则最好不要直接用于包装肉食、熟食以及含油脂的食品，也不宜直接用微波炉加热。

三. 鉴别及选购建议:

如何鉴别 PVC 保鲜膜和 PE 保鲜膜呢？如果产品外包装已经撕毁、丢失，可通过以下两点辨别：

1、看颜色，整卷颜色泛黄的为 PVC 材质，白色的为 PE；

2、手揉搓，PE 保鲜膜一般黏性较差，用手揉搓后容易打开，而 PVC 保鲜膜则黏性较好，用手揉搓不易展开。

保鲜膜除了材质不同，其实有很多不同的类型，如厚度等。需要根据不同的食物、不同的储存环境等具体情况来进行选择。但它们的基本原理都是通过原材料本身具有的不同透氧性和透湿度，来调节食物周边的氧气和水分含量，以创造某种食物相对理想的储存环境，最终实现保鲜的目的。

消费者在选购保鲜膜时要看清材质和适用范围，根据所需选购适用的保鲜膜。建议消费者最好到正规的商场或超市购买保鲜膜，购买时注意辨别保鲜膜的材质和生产日期，可用以下方法判别好坏：

一、看包装。消费者在超市购买保鲜膜产品时，应选择包装完好的产品，包装袋不能有破损，注意生产日期及保质期，选择保质期内的产品，以防有细菌、霉菌孳生；注意产品标识。

二、查看许可证号。保鲜膜目前在我们国家监管体系里属于食品相关产品，列入工业产品生产许可管理范围，生产企业要求必须要取得生产许可证，并且要求在在产品包装上要标识，所以消费者购买时，注意查看是否有许可证号，也可以到国家市场监督管理总局网站上查询证号真伪。

三、产品包装上应标注执行标准，以证明其符合标准要求。

四、看外观。应挑选表面平整，无气泡、无穿孔、无破裂、

无杂质、无异物的保鲜袋、保鲜膜，以方便及可靠使用。

五、嗅气味。可先闻一下有没有异味、异嗅，否则使用时会与食品串味，影响食品安全。

六、现在市场上的保鲜膜大体分为两类，一类是普通保鲜膜，适用于冰箱保鲜；一类是微波炉保鲜膜，既可用于冰箱保鲜，也可用于微波炉。后一种保鲜膜在耐热、无毒性等方面远远优于普通保鲜膜。因此，消费者在使用选择上要特别注意分项使用。

最后，保鲜膜在储存时应尽量避免热源，以免影响产品性能。保鲜膜如果已拆包使用，应尽快使用，且尽量存放在常温干燥的环境。

信息来源：福建省产品质量检验研究院/国家塑料制品质量监督检验中心（福州）