

啤酒“借壳”上市



每年到了夏天,啤酒的销量都会很大,在饭店里纯生啤酒更是成了大家的首选。但是,记者最近在江西南昌对啤酒作了一次调查发现,有些纯生名不副实。

通常同一品牌的纯生啤酒每瓶要比普通啤酒贵出二三块钱,然而南昌一些批发市场促销的纯生啤酒,价格低廉和普通啤酒几乎没什么差别。

记者在南昌的市场上随机抽取了5种价格低廉的纯生啤酒样品,送到国家质量监督检验检疫中心进行质量鉴定。结果,5种样品都不符合国家相关标准,都被判定为假冒纯生啤酒。

其中3种假冒纯生啤酒分别标称为“中国青岛纯生啤酒”、“青岛滨都纯生啤酒”;“纯生克里斯啤酒”。其余两种则标称为“纯生啤酒”。

据了解,纯生啤酒在国家标准里的准确名称是生啤酒,而普通啤酒则被称为熟啤酒。普通熟啤酒的杀菌方式是在啤酒酿造好后,先灌装,再通过杀菌机用巴氏杀菌或瞬时高温的方式来杀

菌,由于经过高温处理,普通熟啤酒的营养成分会受到破坏,而纯生啤酒则是通过一种特殊的无菌过滤设备过滤除菌,不用高温同样能达到杀菌效果,营养成分不被破坏,口感更鲜、更纯,口味稳定性也更好。

记者注意到,经检测判定为假冒纯生啤酒的这五种啤酒包装上都带有青岛、福建的字样,批发商也称,这两种纯生啤酒都是从福建进的货。

然而,记者注意到,两种假冒的纯生啤酒的标签上,用很小的字标明生产厂家是江西当地的一家啤酒厂——江西圣士丹啤酒有限公司。

跟着拉这两种假冒纯生啤酒的货车,记者在江西省共青城找到了这家啤酒公司。来自安徽、湖北以及江西省内各地的大货车,在厂里排起了长队等着装啤酒。

记者注意到,该厂生产纯生啤酒的车间,只有一条啤酒灌装线,是一条普通的啤酒灌装线,啤酒在灌装封盖前暴露在空气中。按照纯生啤酒正规工艺,经过无菌灌装

的啤酒根本不需要再次杀菌,直接贴上标签就可以下线了。然而这些罐装好的啤酒并没有被送去贴标签,而是全部被送进了一台大型设备中。这台设备是一台液压步移式杀菌机,经过这台杀菌机处理后,原来温度为1至4℃的啤酒摸上去就变得烫手了。

原来这种杀菌机并不是生产纯生啤酒用的无菌过滤设备,而是生产普通熟啤酒的一种高温灭菌机器,高温杀菌后的熟啤酒经过贴标机贴上纯生啤酒的标签后,摇身一变就成了所谓的纯生啤酒。

另外,在江西南昌,记者调查时还发现一种苦瓜啤酒,这种标称为德波最新一代福建精品苦瓜啤酒,标称是以优质的苦瓜汁、优质麦芽和无污染的泉水经特殊工艺、精心酿制而成,富含多种氨基酸和微量元素。

这种苦瓜啤酒透过光呈浅绿色,看上去的确很像苦瓜的颜色。那么,这种色泽清爽诱人的苦瓜啤酒又是否是名副其实的呢?根据酒瓶上标注的厂家信

息,记者在江西省南城找到了生产这种苦瓜啤酒的厂家——江西松柳啤酒有限公司。

据厂里的负责人介绍,苦瓜啤酒是他们厂的主打产品。然而记者在这家啤酒厂转了一圈,却没有见到苦瓜原料,也没有见到提炼苦瓜汁的车间。

在酿造车间里,一名车间主任向记者展示了用来配制苦瓜啤酒的一种颜色深绿的液体。酿造好的普通啤酒,按一定比例加入这种颜色深绿的液体,原本浅黄色的啤酒,转眼就会变成浅绿色,像苦瓜的颜色。由于使用效果好,这个厂一直都在用这种液体生产苦瓜啤酒。车间主任告诉记者,这种深绿色液体是靛蓝色素,至于苦味,加香精就调出来了。

原来,这种对外宣称的所谓苦瓜汁,实际上是用色素和香精调配出来的。而按照啤酒国家强制性标准规定,啤酒加工中严禁添加色素。但是,这家啤酒生产企业却在使用这种用违禁原料配制的所谓苦瓜汁生产假冒苦瓜啤酒。央视《每周质量报告》

便捷快运 订版热线:025-84574679 投诉电话:86322582

A large grid of advertisements for various logistics and express services. Each ad includes the company name, service routes (e.g., Nanjing to various cities), contact numbers, and specific service details like 'dedicated lines' or 'express delivery'.