

糖炒栗子“亮”是借石蜡的“光”？

■业内人士：不大可能，使用石蜡成本高不划算

■食品专家：不排除有个别商家使用，石蜡致癌，消费者要当心

街头栗子飘香，可郑州等地出现了“石蜡炒栗”，让人担忧。昨天，记者走访了南京多家糖炒板栗店，店家大多称使用的是糖浆。记者买了几家的栗子按照专家提供的方法进行了实验，的确没有发现使用石蜡的情况。有业内人士认为，糖炒板栗广泛使用石蜡的可能性不大，因为石蜡的价格比糖浆略高。不过，相关专家提醒消费者，购买糖炒板栗时还是要多加留意。

□见习记者 马薇薇



香甜的板栗是一些市民冬季最爱的零食 资料图片

新闻背景 郑州记者暗访发现炒栗子掺石蜡

郑州一位市民花了五元钱买了一袋板栗，吃起来觉得怪异，口感发涩且不甜，而她以前买的糖炒板栗，外壳虽不光亮，但口味香甜。当地记者接到投诉后进行了暗访调查，在一个摊位前蹲点，发现摊贩在翻炒板栗时，添加了一

种白色的液体，摊贩称加入的是糖稀，这样板栗才香甜，不过据记者后来了解，其实加入的是石蜡油，因为一般的板栗即使用糖炒，外壳也不会很光亮。

当地记者在调查中发现，有不少打着糖炒板栗旗号的摊贩

都有往锅里倒入白色液体的现象。有摊贩称，这么做都是竞争所致，由于卖糖炒板栗的摊贩太多，价格相近，加入石蜡后板栗的外壳更为光亮，销路自然就更好。摊贩称，这种手段一般都较为隐蔽，一般市民也不会注意。

快报调查 南京多家板栗店称使用的是糖浆

南京是否存在“石蜡板栗”？昨天记者进行了调查。

首先来到了夫子庙，“12.8元一斤，很好吃的。”店员介绍，个头中等的板栗最好卖，外壳色泽鲜亮诱人，散发着阵阵香味，记者随后拿起一个，觉得有些粘手。“因为里面加了糖浆，所以才会长这样。”店员指着炒锅旁的一桶糖浆说。当记者提出担心里面添加了石蜡，她立即否认，“不可能加的，这不害人嘛。”翻炒的店员怕记者不相信，还从炒锅边缘剔出一些发黑的物体，“你看，这就是炒过的糖浆，绝对不骗你。”

在新街口也有不少板栗店，有一家号称卖“蜜糖板栗”的店铺，出售的板栗个头大，外表更加光亮，“人家都是用糖浆，我们用蜜糖，非常好吃。”店员称，因此价格较高，13.8元一斤。

记者还发现，一些店铺出售的“野山栗”光泽暗淡，像是没



记者泡板栗做实验，确实没发现添加石蜡 见习记者 马薇薇摄

有被翻炒过的。有店主称，因为在炒板栗时没有加入任何其它如糖浆等成分，这样可以保证吃起来更加安全和卫生。

按照一些专家的说法，分辨

是否是“石蜡板栗”，可将板栗放入清水中，如有油状物漂浮，则证明里面添加了石蜡。记者随后进行了实验，发现上述的几种板栗都没有出现这样的情况。

记者在网找到了多家卖液体石蜡油的商家。“曾有卖板栗的人想要买，我没卖。”一商家表示，液态石蜡油不属于食品添加剂范畴，是工业制品，主要运用在轮胎等工业用品上，人不能食用。

记者随后又设法与一家位于江宁金盛路的化工公司联系，对方称“有专门卖给板栗摊贩的石蜡油，可以上门自取”。

随后，记者又与另一家公司联系，一名负责人称，此前没有遇到过将液体石蜡油用于炒栗子的情况，不过他称，如果记者能问清楚具体使用的是哪种石蜡油，“可以打听看看是否能进到这种货”。

专家提醒 外壳过于滑腻的可能是用了石蜡

业内人士认为不太可能

究竟是否存在“石蜡板栗”？记者询问了多年出售糖浆的马先生，他称几年前曾经有所耳闻，不过他的观点是“不太可能”。他介绍，糖浆呈淡黄色，放入炒锅内高温加热后，可以为板栗上色，炒出后的糊味也使得板栗更加香甜。“倒不是为了让味道更甜，因为板栗本身就有甜味。”他说，一般出售给板栗摊贩的糖浆，都是按95元一桶，平均50斤一桶，1.9元一斤，一天销售500到600斤。据了解，糖浆的价格今年普遍上涨，年初还是80元一桶，现在涨了15元。

“做这个（糖炒板栗）利润很低，没必要再多花钱折腾。”据他了解，石蜡的价格要比糖浆还高。记者也测算过，石蜡油是4600元一吨，算下来就是2.3元一斤，的确比糖浆的价格略高。

并且他表示，这个行业的技术已经成熟，使用其它添加剂不太可能，“以前有人还用白糖炒，效果根本不好，蜂蜜的成本太高，而且炒出来的效果跟用糖浆没什么区别。”

专家提醒多留意外壳

而南京农业大学食品科技学院周玉林副教授则认为有这种可能性。“上石蜡的效果要

比用糖浆的效果好，不排除有个别商家使用。”他说，液体石蜡呈白色，没有味道，而有些商家将石蜡抹在质量较差的板栗上，板栗的卖相会变得很好，市民们购买时很难辨认。“石蜡是工业原料，人食用对身体有害，甚至致癌。”他说，如果板栗外壳完整还好，但有些板栗外壳破损，人就容易吃到石蜡。

周玉林副教授提醒广大消费者，在购买板栗时多加留意板栗的外壳，“过于滑腻的可能是使用了石蜡。”另外，要到正规的店铺购买，不要贪图便宜，也不要用手掰开。

使用大豆分离蛋白、变性淀粉、白色素等合成豆腐，一问题豆腐加工工厂近日被湖北省武汉市工商部门查处。该厂假冒的注册品牌是位于苏州吴江市的一知名食品公司。昨天下午，记者从该公司了解到，这是近几年来他们遇到的仿真度最高的一起假冒事件，连防伪标识都有。目前此事仍在工商部门处理阶段，据了解，江苏省内并未发现此类假冒、仿冒产品。

□快报记者 何洁 文/摄

苏州豆腐在外省被假冒 连防伪标识都以假乱真



上排为正宗包装袋，下排为假冒的包装袋，放在一起肉眼很难辨认

假冒豆腐足以乱真

典发食品（苏州）有限公司位于苏州吴江市黎里工业园内。“仿得太像了，我也不容易辨认出来。”提起这次刚刚被查获的假冒事件，公司法务部叶经理觉得不可思议。他拿出了两种“干页豆腐”的包装袋，并戴上了眼镜仔细辨认后，才肯定地告诉记者其中一种是假冒的。记者看到，这两种包装袋外表几乎一模一样，从厂名、地址到卫生许可证号等都与正宗产品完全一致。“连我们独有的激光防伪标识都有。”叶经理指着包装背面告诉记者，假冒的包装袋上该标识略有些模糊，若不仔细查看，并不会注意。“这套激光制版机价值在800万元左右，可见提供包装袋的印刷厂规模相当大。”叶经理不由摇了摇头。

仿真度这么高，那是怎么发现这些假冒产品的呢？

叶经理介绍，典发食品（苏州）有限公司经2005年成立后，品牌度和知名度一直在上升，产品销往了全国各地。自2008年起，市场上就常出现假冒、仿冒其公司的产品。近年来，公司加大了查处假（仿）冒产品的力度，法务部和销售人员一直在全国打假打仿。“今年8月份，公司产品‘干页豆腐’在湖南湖北的销售量严重下降，引起了我们的注意。”叶经理说，他们特地派市场人员到当地各市场

调查，结果发现了端倪，并向当地的工商部门举报。

据叶经理透露，自2008年以来，公司已经在全国范围内查获假冒产品18余起，主要集中在河南、河北、新疆、广东、福建、山东、浙江、湖南、湖北等地；查获假冒产品工厂10多家，全国近三分之二的省市自治区都曾出现过仿冒产品。

在该公司一仓库冷藏箱内，记者看到了近年来公司人员从各地搜集回来的各类仿冒产品。“干页豆腐”“干百页豆腐”“干夜豆腐”……五花八门，外包装几乎一样，字体也类似，粗略一看，还真以为是“干页豆腐”。

省内尚未发现“假豆腐”

包装如此一致，消费者怎么才能辨认出来呢？

叶经理告诉记者，此次查处的高仿真假冒事件也是第一次，一般的假冒、仿冒产品还是容易辨认的，通过肉眼可以辨别出来。“此次仿真的是老包装。目前老包装已经停止使用了。新包装从包装材料、防伪标识等各方面又进行了进一步处理，不易被假冒。”叶经理还强调，“干页豆腐”只有一家生产厂家，就是位于吴江市黎里的厂家，没有任何分厂。

“目前江苏省内还未查获一起假冒、仿冒产品。”叶经理介绍，一般假冒、仿冒的“干页豆腐”都会价格偏低，此外，口感会很硬。

链接 假冒豆腐是人工合成

武汉工商部门查处的豆腐生产工厂，因涉嫌生产销售侵犯他人注册商标专用权的商品，工商人员对相关物品进行扣留。

该工厂一名周姓工人交代，他们将大豆分离蛋白、大豆油、变性淀粉、盐、味精按一定比例进行混合，用搅拌机搅拌，然后加入冰块和色素继续搅拌，盛入模具盒后放入蒸柜蒸熟，最后是封包装。

与通常以大豆为原料生产的豆腐不同，这种豆腐是人工合成的。记者看到，这种豆腐有点类似冰冻豆腐，有丰富的气孔。据了解，大豆分离蛋白是以低温溶大豆粕为原料生产的一种蛋白类补充品，常应用于饮料、营养食品、发酵食品等中。变性淀粉是一种改性过的可食用淀粉，而“白色素”是一种无毒、无味的白色粉末，常用于食品增白。据长江商报

比较	蜂糖板栗	石蜡板栗
色泽	颜色暗，呈黄红色，入袋后纸袋上会有油印	特别光亮，颜色黄，皮薄，入袋后纸袋上无油印
手感	纯蜂蜜炒的有点粘手，糖浆炒的板栗很粘手	不但不粘手而且光滑，用纸擦会越擦越亮

提醒：卖相好的栗子要慎选，开口的栗子不要选，一来不卫生，二来可能被浸过糖浆