

»《湿面条里加了胶,一点就着?》后续

湿面条能点燃与添加剂无关

专家:因为面粉本身可燃;呼吁:食用胶使用剂量应该受监管

2月23日,上海《新闻晨报》的官方微博上发了一条“商贩为增加面条的弹性添加食用胶,湿面条能燃烧”的微博被众多网友疯传,微博引用郑州《大河报》的一篇新闻称,因为面条添加了食用胶等添加剂,买回的湿面条能点着燃烧。这条微博引起了不少网友的恐慌。24日,著名科普网站果壳网在微博上发文质疑这一说法,结合分析和试验,其认为“面条的主要成分淀粉和蛋白质均具有可燃性,面条可燃不足以说明其安全性存在问题”。



答疑1 面粉可燃,面条能烧着属正常

连续两天,有多位市民给快报96060热线打来电话,称买来的面条能烧着,怀疑面条中加入了添加剂。南京农业大学食品科技学院有关专家介绍,面条的主要成分是淀粉,能烧着是很正常的。网上盛传,湿面条也能燃烧,

但事实上,不管面条原来是否湿润,燃烧部位的附近都先会被打火机烤干,也就是说这些面条都经历了一个“受热失水—干燥—燃烧”的过程,越湿润的面条,越难烧着,越干燥的面条,越容易引燃。

中国食品工业协会副会长黄圣明也表示,即使什么都不加,面粉本身也是可以燃烧的,而有些鲜面条为了保鲜,需要加入一些食用酒精,鲜面条的可燃性因此加大,添加食用酒精是符合国家规定的。

答疑2 食用胶本身是能食用的

专家表示,简单的燃烧试验不能说明面条是否存在安全问题。这位专家还说,“食用胶既然有‘食用’两个字,也应该是能吃的。”食用胶是目前世界上广泛使用的食品添加剂,尤其是在食品工业相对发达的国家,几乎

所有的食品中都使用了食用胶。食用胶可以改善食品的口感,同时还能提高产品的出品率。目前世界上允许使用的食品胶品种有60余种,我国允许使用的约有40种,国内肉类产品生产使用最广泛的食用胶主要有卡拉胶、黄

原胶、瓜尔豆胶、琼脂、明胶、海藻酸钠、刺槐豆胶和魔芋胶等。专家指出,食品添加剂用法用量有着明文规定,这都是经过长期科学试验得出的数据,在正常范围内使用,是法律允许的,消费者不用过度恐惧。

答疑3 大面积使用添加剂成本很高

人大农业与农村发展学院副院长郑风田分析认为,面条制造企业大面积使用添加剂的可能性不大,因为那样反而会增加成本。郑风田表示:在面条中加入添加剂的可能性很小,因为

在很多饭馆里面条作为主食是最便宜的东西,面条也就两三块钱一碗,可有的化学制剂比面条还贵。因为食品安全有这样一种担心,特别是一个个案的东西,

往往让大家都感到害怕。比如出现地沟油了,我们想象中吃的所有的油都是地沟油,有这种一种恐慌效应,因为一个东西而把所有的东西都联系到了一起,这就是一种恐慌的效益。

呼吁 加了多少食用胶应该受监管

专家表示,不排除有经验丰富的人能通过燃烧试验,根据火焰的颜色、大小来判断面条的成分,但这种判断肯定需要长期实践,普通市民简单地点燃面条,并不能说明问题,必须要经过科

学地检测。据悉,江苏省卫生厅根据国家相关通知,已在全省范围内开展食品调味料和食品添加剂的专项检查。据有关资料介绍,食品中掺入少量的食用胶对人体基本没什么害

处,但是如果食用过量那毫无疑问肯定会危害人体健康的。那么,商家在面条中加入食用胶的量到底有多少?这才是关键问题,希望有关部门能加监管。快报记者 是钟寅文 部分内容综合其他媒体报道

链接 南京已抽取50个批次面条样品送检

快报讯(记者 沈晓伟)湿面条一点就着,是面粉具有可燃性还是里面掺了胶?人们绞尽脑汁想给面条“验明正身”。昨天,在南京市工商系统食品安全和市场监管工作会议上,市工商

局副局长王之熙透露,今年将发挥“食品监测中心”的功能,专查可疑食品。目前,全市已抽取50个批次的面条样品送检,让市民们今后买面时能彻底安心。记者同时从会上获悉,今年

南京市工商局将对食品添加剂、“三聚氰胺”奶、地沟油开展新一轮的专项整治,着重给流通环节上上“紧箍咒”,同时聘请一批媒体记者为“食品安全监督员”。

»《黄花鱼染色 很黄很“暴利”》后续

染色剂经检测不是“日落黄” 具体是何成分仍然是个谜

昨日,快报报道了南京市市场有鱼贩给黄花鱼染色“化妆”的现象。卖相不好的黄花鱼经染色剂浸泡,立即变得鲜亮金黄。昨天,南京市产品质量监督检验院将染色剂的初步验证结果向快报记者作了通报,基本排除是“日落黄”,但具体是何成分尚难确定。另外,记者又走访了位于下关的白云亭副食品商城,常有生产肉类、糕点类的商贩在此购买食用色素。



快报记者 是钟寅文/摄

粉末状的染色剂

探访:食用色素很容易买到

近日,“日落黄”这个专业名词跃入百姓的视野,有报道称,无良商贩使用“日落黄”给黄花鱼染色。快报记者走访南京的水产品批发市场发现,少数鱼贩能按照顾客要求,给黄花鱼染色加工,颜色惨白、摆放多日的黄花鱼,经染色后变得色泽鲜亮金黄。原本低档的黄花鱼,也能冒充起新鲜的黄花鱼,卖出高价。但鱼贩对于染色剂的成分语焉不详,只说是某种食用色素。

那么这种“食用色素”是不是外地鱼贩所使用的“日落黄”呢?昨天,快报记者又走访了白云亭副食品商城,这里是南京市区最大的调味品批发市场。“日落黄”是一种常见的食用色素,很多摊位都在销售。记者表示要购买黄色的食用色素,商贩表示,黄色的染色剂很多,有日落黄、柠檬黄、橙黄等等,常见的日落黄是一种粉末状固体,颜色接近落日的颜色,300克一罐的售价在七八元,还有一种是液态油状的日落黄溶液。据商贩介绍,来此购买日落黄的多是用在食品加工领域,粉末状日落黄通常是稀释成液体后,用于制作肉类食品,而液态油状的则是用于制作西式糕点。日落黄的产品包装上已经标明,“单独和混合使用时用量不超过0.02克-0.10克/公斤”。可商贩对用量却没有顾忌,“多点少点问题都不大,食用色素基本吃不出问题。”

试验:能调出相应颜色

粉末状的日落黄呈橘黄色,

与鱼贩给黄花鱼染色的暗红色液体截然不同,两者是不是同一种物质呢?

记者买下一罐粉末状的日落黄,亲手做起了实验。记者倒了一小勺日落黄粉末,再往白色纸杯中注入热水,粉末迅速溶化,杯中液体如同红酒一样,颜色呈现出暗红色。这种颜色与前一天鱼贩染色的液体非常相似,蘸取一点涂抹在白纸上,纸被染成黄色,这与前一天染色剂的特征也吻合。最后,记者再往杯中注水,发现水量增多后,液体颜色也随之变浅,最终从暗红、橘黄,渐渐变成淡黄。

检测:染色剂“身份”成谜

前天,记者将染色的黄花鱼和染色剂送往南京市产品质量监督检验院检测。昨天检测结果出来了,排除是日落黄。检测人员表示,鱼贩可能采取了本次检测范围之外的染色剂给黄花鱼上色,有可能威胁到食用者的健康。但由于条件所限,毒理检测他们无法进行,这需要由其他部门进行更详细的卫生指标检测。

农产品染色缺乏管理标准

昨天下午,记者将情况向南京市农业委员会渔业处作了通报。该处负责人表示,农林部门主要负责初级农产品的生产环节,相应检测大都针对农产品的药物残留、激素超标,这种给农产品染色的情况,他们从未遇到,也没接到过市民的投诉。目前,相关部门还没有出台法律法规,禁止给初级农产品染色。因此在管理上,相关部门还缺乏相应的标准。

现代快报
Modern Express



快报邀你一起
玩微博!

随时随地,说个三两句。天下趣事,油盐酱醋,所见所闻,所思所感,即兴发挥!

快报微博: t.dsqq.cn

@上快报微博,和快报记者交朋友!上快报微博,看你能有多少粉丝?上快报微博,听各界名流说天下!