



豆沙包的馅吃起来有种怪怪的感觉

一些包子铺的老板称，一斤红豆大约可以做出一斤半的豆沙，“具体配比我们也不清楚，跟着感觉走吧。”一位老板笑称。

一些热心市民向记者透露了熬制豆沙的配比。市民李女士称，她平时在制作红豆沙时，材料除了红豆，还有糖、面、色拉油和水等。李女士说，在制作过程中，豆子需水浸泡变软，此外在蒸煮时豆子也会吸收一定的水分，不过在熬好后，一部分水要被挤掉，这样才能形成泥状。

按她提供的比例，一斤红豆，要配用50g糖，50g面、10g油，此外还需放约200g左右的水，这样可制作出约一斤半的豆沙。 而据了解，目前红豆包均价6元一斤，白砂糖5元一斤，色拉油9元一斤，小麦粉约2.6元一斤。这样算下来，正规豆沙成本在4元一斤，远比市面上的红豆沙要贵。

#### »调查

## 业内人士：豆沙便宜有“猫腻”

白云亭副食品商城一位店主称，之所以豆沙价格有差别，主要源于原材料的差异。首先要看采用的红豆质量好坏，其次是看制作时放入油和水的比例。用上乘红豆，在制作豆沙时放入的油较多，价格自然高，口感也比较好。如果想价格低廉，就多放点水，豆子质量也比较差。

他坦言，现在能在市面上吃到纯正的豆沙包“太难了”。自称是看过豆沙制作过程的他，发觉有些厂家为了降低成本，甚至在豆沙里掺入冬瓜或是土豆。“你想想，现在红豆的价格都在四五块钱一斤，这个豆沙才两块多一斤，差这么多，肯定有猫腻。”他说，百分之百用红豆熬制的红豆沙，成本起码要与红豆的价格差不多。

他称，掺入价格较低的冬瓜，再多放些糖和食品添加剂，只要厨师掌握得好，一般人吃不出来的。“做这行不容易，都是小本生意，要想获利不掺假不行。”他称，对于这种现象，批发商也已经是见怪不怪了。

不过一些包子铺的老板认为掺冬瓜或土豆“不太现实”。一是这两种蔬菜的价格也不低，记者从市面上了解到，冬瓜的售价在两块到两块五一斤，土豆也在两块左右一斤，并且制作起来也不比豆沙简单。再者，这两种蔬菜的口味与豆沙有差别，识别起来并不困难。不过，他们称也不排除个别商家会这么做。

在他们看来，市面上销售的一些豆沙之所以便宜，可能是其它成分放得较多。另外，一位老板称，厂家制作的原料也不全是红豆，掺加杂小豆，这样不仅降低成本，而且口味也相近。

查看所购买的豆沙包装，记者发现，配料中就含有小豆的成分，还有就是红小豆、白砂糖、色拉油、小麦粉以及食品添加剂（山梨酸钾）。

## 生产厂家：便宜豆沙的用豆差点

据了解，白云亭副食品商城批发的豆沙，多是从南京的一家公司进的货，而记者购买的也正是这一家公司生产。公司一位姓林的负责人称，他们厂主要生产红豆沙，一共有8个档次，价格是从70元到180元一箱（每箱28.5斤）不等，而记者所购买到的是最便宜的一种。最贵的一种换算下来，平均要6.3元一斤，两者相差3.8元。他称，之所以相差这么多，主要与所采用的原材料好坏，以及添加剂加入多少有关。“我们保证都是使用红小豆磨制，只不过便宜的豆沙用的豆子相对差点，添加剂放得比较多。”但至于豆子有多差，添加剂放人的量他却不愿透露。

对于便宜豆沙掺入冬瓜或土豆的说法，林某坚决否认。“我们都是严格按照国家标准执行的，这些东西怎么能放？”他说，目前上海对于食品安全把关很严，“我们万万不敢这么做。”

4月至今，农业部对于部分省市销售的豆芽开始抽样检测，多地爆出可以使人致癌的“问题豆芽”。对于这种主要经过尿素、恩诺沙星等违法添加剂泡制的“问题豆芽”，有专家指出，食用后会在人体内生成亚硝酸盐，长期将会致癌。

»[蹊跷豆沙](#)

一斤干的红豆需5元，一斤红豆沙却只要2.5元

# 豆沙包馅料里掺了土豆泥？

### 【投诉】市民举报豆沙包吃出土豆味

前几天，市民王先生路过方家营时觉得有些饿，就在路边一包子铺买了两个豆沙包，吃了几口发觉不对劲：豆沙应该是香甜腻滑的，为什么有淡淡的碱味？越吃越觉得像是在吃“土豆泥”。他怀疑豆沙馅里掺了土豆。

昨天上午，记者来到了方家营，沿街只有两三家包子铺。其中一家店的豆沙包售价0.5元一个，大约有一个拳头大小，口味十分甜腻，豆沙成泥状，从外观上分辨不出是否掺了其它成分。而另一家的价格略高，0.7元一个，不过虽然要比前者大一些，但里面的馅却相对较少，口味与前者也相似，由于甜味较重，所以吃不出有其它味道。这几家店老板都称，自己制作豆沙费时费力，因此他们都选择到白云亭副食品市场批发。

### 【市场】豆沙2.5元一斤，可干的红豆5元一斤

记者在白云亭副食品商城了解到，成品豆沙馅都是大包装销售，每包的重量在4.75公斤到5

  


更薄、更轻的全新设计，使 iPad 2 的手感更加舒适。它配有更强劲的 Dual-core 双核 A5 处理器，同样具有 10 小时的电池使用时间<sup>1</sup>。配有双摄像头，你可以进行 FaceTime 视频通话<sup>2</sup>、拍摄 HD 高清视频并使用 Photo Booth 进行即兴自拍。iPad Smart Cover 采用磁性吸附技术，可以唤醒、支撑你的 iPad 2，并让它更加光彩夺目<sup>3</sup>。

# iPad 2

## 即将在5月6日亮相

国美电器

1 与上一代 iPad 相比，电池使用时间依使用情况和设置而有所差异。详情请参阅 [www.apple.com.cn/batteries](http://www.apple.com.cn/batteries)。  
2 要求使用支持 FaceTime 且带有互联网连接的 Mac 或支持 FaceTime 且带有 WLAN 网络连接的 iOS 设备。仅适用于部分国家和地区。详情请参阅 [www.apple.com.cn/mac/faceitime](http://www.apple.com.cn/mac/faceetime)。  
3 iPad Smart Cover 需单独购买。在使用过程中，皮制封套或许会出现持色现象。

**苹果发售iPad授权店：南京国美电器新街口·新馆**  
电话：84558105 地址：南京市新街口洪武路137号

# In-Depth

核心报道·药水豆芽/掺假豆沙



一处被查获的“药水豆芽”作坊的生产现场

# 苏州查获近4000斤“药水豆芽”

■端掉4个“药水豆芽”黑作坊，没收不明添加剂70多公斤

■记者暗访，吴江多家化工企业销售工业“保险粉”

#### »联合查处

## 小作坊日产豆芽2000斤



执法人员现场查获“药水豆芽”

般只有两三个人打理，但一个作坊一天豆芽的产量可以达到2000斤左右。

## “三无”添加剂泡出白嫩豆芽

防腐烂作用。

“因为培育豆芽的暗房潮湿阴暗，很容易滋生各类霉变细菌，导致豆芽腐烂，使用了这些添加剂就避免了这些损失，豆芽长得粗壮，产量也比一般要高。”顾勤明说，除使用上述“三无”添加剂外，检查人员还在其中一个豆芽生产作坊中发现了漂白粉和尿素等化学品。“生产者说是用来刷缸的，但我们怀疑是用来漂白豆芽。”

在一家豆芽作坊的后门，检查人员还发现了一口盛满乳白色液体的大缸，臭味刺鼻。顾勤明说，当时作坊老板称这口缸里加入了增白剂，豆芽长成后，经过这口缸的漂洗便可以正式上市了。

## 查获“药水豆芽”近4000斤

“此次检查，我们在4个无证豆芽作坊共发现‘药水豆芽’近4000斤。”顾勤明告诉记者，据4家豆芽作坊的老板交代，所生产的豆芽主要销往附近的农贸市场，价格一般比普通的豆芽便宜10%以上。不过，受沈阳、青岛等地陆续曝光“毒豆芽”消息影响，销量已经减少了一半。

# 食品安全

上月，自沈阳爆出“毒豆芽”事件后，被各种有毒添加剂浸泡而成的“白豆芽”令人望而生畏。日前，苏州市金阊区食安委联合卫生、公安、工商等部门，一连端掉了4个无证照豆芽小作坊，共发现“药水豆芽”近4000斤，没收来路不明的添加剂70多公斤。目前，这些“药水豆芽”已送检。

执法人员称，这些“药水豆芽”尽管又白又壮，但生产过程脏乱，并都使用了“豆芽漂白剂”、“豆芽激素”、“保险粉”等违法添加剂。昨天，苏州市卫生局食品安全综合协调与卫生监督处明确表示，苏州市食安委办公室近期将发文，在全市彻底清查“药水豆芽”。

□快报记者 陈泓江 何寅平/文  
快报记者 陈泓江/摄

# 苏州查获近4000斤“药水豆芽”

■端掉4个“药水豆芽”黑作坊，没收不明添加剂70多公斤

■记者暗访，吴江多家化工企业销售工业“保险粉”

#### »联合查处

## 小作坊日产豆芽2000斤

据参与检查的苏州金阊区卫生监督所副所长顾勤明介绍，上月末，根据前期排查，他们锁定了位于金阊区申庄村和新渔村的4个无证照豆芽作坊，这4个作坊都是在民宅空地上用破木板、破布搭建起的临时大棚，在里面进行“豆芽生产”。

顾勤明说，这4个豆芽作坊生产环境都非常脏乱，里面污水横流，密不透光，充斥着刺鼻的臭气。检查人员不得不掩鼻进入查看，只见每个大棚里都排满了四五十个齐腰高、直径近1米的大塑料桶，里面长满了一丛丛又粗又白的豆芽。

查处中，据一豆芽作坊的人员交代，为减少生产成本，这些豆芽均使用井水浇灌，为保证室内的恒温，他们一般在屋子内燃烧煤炉。顾勤明说，虽然上述作坊多属于夫妻店，一

## “三无”添加剂泡出白嫩豆芽

据顾勤明说，在上述4家豆芽作坊的角落里，检查人员都发现了大量小袋包装的“无根豆芽调节剂”、“豆芽亮白剂”、“豆芽激素”、“保险粉”等添加剂。“这些添加剂的包装外壳除了名字以外，生产厂家、重量、成分等什么都没有，全部来路不明。”

经过检查人员的现场调查，4家豆芽作坊使用的这些添加剂都是从苏州当地的一些批发市场购得，也有从外地邮寄过来的。其中，“豆芽激素”等可加速豆芽生长，一般需要7至10天长成的豆芽，使用激素后四五天内即可成熟。“豆芽亮白剂”、“保险粉”则用来对豆芽进行漂白。加入“无根豆芽调节剂”，具有

#### »记者暗访

## 市场上食品添加剂不少

在4个“问题豆芽”窝点，执法人员发现了“无根豆芽调节剂”、“豆芽亮白剂”、“保险粉”等违法添加剂。那么，这些违法添加剂在苏州市场是否有销售呢？

昨天上午，记者来到了苏州南环桥批发市场。在干货和调味品区，记者询问多个店铺都没上述违法添加剂销售。一位店铺老板说，这些添加剂他几乎都没听说过，也没见到该市场有人销售。不过，也有商家表示，大多市场一般会有出售的，只是这些添加剂不一定是用这些名称在卖，或根本不会放在货架上。“现在一些违法添加剂查得紧，有些店铺看生面孔上门购买，即使有也不一定卖给你。”

在苏州南环桥市场干货一区某南北货商行，看到记者问货，店铺老板在货架后和楼上取出两样东西，一种是瓶装的液体，

一种是塑料袋包装的粉末状。

袋装的名称为“食品添加剂——异VC钠”，又名“D-异抗坏血酸钠”，产自江西德兴；瓶装的名称是“食品添加剂——保湿剂”，并注有“肉类专用”、“保水增亮”字样，其产自福建泉州。两种添加剂都是1000克的剂量。其中，“异VC钠”外包装上没有注明其具体成分，但标注了苹果、草莓、火腿、腌菜等30种食品的使用剂量，以及效能。此外，“食品添加剂——保湿剂”也有类似的效果。

不过，从外包装上看，这两种食品添加剂并没有说可以用于发豆芽。而附近一位也从事添加剂销售的商家告诉记者，“异VC钠”可以作为食品添加剂使用，但不能过量，超量会对人体有很大副作用。“也有用来做豆芽的，但成本相比工业用的保险粉代价高多了，不划算。”

## 吴江多家化工企业卖保险粉

在苏州南环桥市场，记者没能买到工业用的保险粉。随后，记者上网搜索发现，苏州吴江多家化工企业销售保险粉。一家化工企业的网站上介绍，保险粉为连二亚硫酸钠，又名低亚硫酸钠。商品有含结晶水(Na2S2O4.2H2O)和不含结晶水(Na2S2O4)两种。它广泛用于纺织工业的还原性染色、还原清洗、印花和脱色及用作丝、毛、尼龙等织物的漂白，由于它不含重金属，经漂白后的织物色泽鲜艳，不易褪色。在各种物质方

面，它还可用于食品漂白，诸如明胶、蔗糖、蜜饯，及肥皂、动(植)物油、竹器、瓷土的漂白等。它还可应用于有机合成，如染料、药品的生产中作还原剂或漂白剂，它是最适合水浆造纸的漂白剂。

记者电话询问了吴江惠民化工有限公司的保险粉价格，一男子电话中称每吨5800元，最少一包装袋是25公斤，平均5.8元/公斤。“不能优惠，我还是库存的，该产品正在涨价。如果你不开票每吨5500元。”

道路边，有一豆芽摊点正在销售黄豆芽和绿豆芽。记者看到，这些豆芽很白嫩，较长，也都无须。“黄豆芽每斤1元，绿豆芽是1.5元。”摊主向上前欲买豆芽的市民报价。一位中年男子拂起黄豆芽看了看，摇头转身离去。

据摊主称，豆芽是有人送到市场批发来的。对于豆芽是否使用了添加剂生产，他表示不清楚，多根豆芽，记者折断后，断面立刻冒出水来。干货区与蔬菜区之间的

#### »部门回应

## 监管有真空 将多部门联动

对于苏州近期出现的“药水豆芽”，昨天，苏州市卫生局食品安全综合协调与卫生监督处处长苏佳惠坦言，目前还没有明确整治“药水豆芽”的执法部门。她告诉记者，由于豆芽的生产既可归为农产品的生产环节，也可被认为是加工环节，监管涉及农林、质监、工商等多个部门，而根据当前法规，政府部门对食品卫生进行分段监管，因此豆芽生产最终成了监管的“真空”。

不过，苏佳惠表示，为保证市民的餐桌安全，苏州市食品安全委员会办公室近期将发文，要求各地区由食品安全委员会牵头，组成包括工商、卫生等在内的联合执法队伍，重点对“染色馒头”、“药水豆芽”等进行清查，发现一家坚决取缔一家。目前，苏州各地区已开始行动起来，对市民举报投诉的食品安全问题进行归类彻查。

#### »专家提醒

## 买菜时要警惕“无须豆芽”

那么豆芽正规的培育流程是什么？市民又该如何鉴别“药水豆芽”呢？记者就此采访了苏州农业职业技术学院食品系副教授华景清。

华景清告诉记者，豆芽培育的确要在暗房和水缸中进行，可以在水中增加一定剂量的食用生长剂，但并不意味着可以大肆使用激素、亮白剂等。特别是所谓的“保险粉”，其成分为亚硫酸钠，有增白作用，但人体摄入后，其肝、肾等内脏器官将受到损伤。而“豆芽激素”、“无根豆芽调节剂”等也均会对人体产生危害。

在具体鉴别上，华景清说，正常豆芽根部较宽，且粗细不均，根部根须较多。而“药水豆芽”形体粗壮白嫩，少根甚至根上无须。从折断面来看，无水分冒出的是自然培育的豆芽，有水分冒出的则可能是经“药水”浸泡过的豆芽。