

近日有媒体报道称,全国每年消费330万吨左右的食醋,其中90%左右是勾兑出来的。“一天就可以完成生产”的“勾兑醋”引起了广大消费者对食醋的疑虑。不过,有关专家解释称,真正的食醋酿造过程比较复杂,同时,食醋确实有配制醋和酿造醋之分,但即使是配制醋,也必须有50%的成分为纯粮酿造,另外50%可以添加食品添加剂,比如冰醋酸、水等。

□快报记者 刘峻

九成食醋是勾兑出来的?

■专家解释,食醋可分为两种:配制醋和酿造醋
■即使是配制醋也必须有50%的成分为纯粮酿造

媒体曝光

低成本勾兑醋
一天就能生产出来

“如果号称自己是正宗的老陈醋,一瓶一斤装售价只要3~4元或者更低,那么几乎可以肯定这不是一瓶正宗完全用粮食发酵出来的,要么完全是用冰醋酸或者醋精兑水制成,要么里面只有一部分是粮食做成的食醋,另一部分是冰醋酸等添加剂做出来的。”近日有媒体“曝光”了食醋制造的“内幕”,矛头指向“快速勾兑”。

报道称,在陕西省市场上发现部分价格低廉的“山西老陈醋”,经调查产地为陕西和河南,且有可能由醋精勾兑而成。暴利是醋精勾兑老陈醋出炉的根本原因。正规液态醋制造时先要对大米等原材料高温酒化然后醋化,这有一个发酵周期,酿醋的周期标准是在28天左右,如果是山西老陈醋的话,还要有沉淀的过

程,需要放两三个月甚至一年,用冰醋酸或者醋精勾兑完全不需要发酵,一天就可以完成生产,不会产生资金的沉淀和回收问题,成本绝对低廉。

专家解说

即使是配制醋
至少50%得纯粮酿造

国家农副产品质量监督检验中心(南京)主任杨军介绍说,食醋在制造工艺上分为两种,一种是纯粮制造,生产出来的食醋价格较高,工艺复杂;另一种是配制醋,这个配制醋里有50%的纯粮酿造成分,另外50%可以添加食品添加剂,比如冰醋酸、水等,这个产品只要达到国家生产相关标准,也是安全可食用的。“市场上若真有完全用冰醋酸加水生产的产品,那么这个肯定不能叫食醋。”

江苏省农业科学院崔莉博士昨天告诉记者,纯粮制造的工艺确实比较复杂,首先原材料需

是含淀粉的粮食,先加入真菌,然后液化,成为葡萄糖后加入酵母,这就成了乙醇,也就是酒精原料;之后,还要加入醋酸杆菌,才能变成醋。真正的食醋主要原料是粮食和麸皮,其中的维生素B族含量还会在发酵过程中得到提高。所以,醋在提供酸味的同时,也能给人体提供氨基酸、钾、镁、维生素B1、B2等营养成分。“我们在实验室里培养食醋新品种,也是按照玉米淀粉变成酒,酒再酿造醋这样的传统工艺操作。”

崔莉告诉记者,虽然工艺不同,但纯粮食醋和配制食醋的口感差不了太多,普通市民很难尝出差别。

产品鉴别

常见正宗名醋
都应该是纯粮酿制

南京市场上比较多见的醋,一是镇江香醋,另外一个山西老陈醋。据有关报道,位列中国

四大名醋的镇江香醋和山西老陈醋均为纯粮酿制。记者从镇江香醋的主要代表恒顺香醋的官方网站看到,该品牌宣称,采用优质糯米为原料,历经“制酒、制醋、淋醋”三大过程,大小40多道工序,其固态分层发酵工艺已被列入首批国家级非物质文化遗产保护名录。恒顺香醋富含18种氨基酸、维生素和多种微量元素。

符合标准的山西老陈醋也是纯粮酿制,不添加任何防腐剂,其酸度达到6度,靠自身品质可在常温、阴凉环境下久放不坏。山西老陈醋有酸、香、甜、绵、鲜的特点。有关专家提醒说,识别山西老陈醋有个方法,看是否挂杯,合格的山西老陈醋倒进碗里后轻轻转一圈,会有一层薄薄的醋挂在上面。

专家提醒说,一般来说,酿造工艺生产的酱油或醋,都会在包装上写明“传统工艺”、“酿造产品”、“精心酿造”等字样。如果看遍标签也没有这些字样,是否纯酿造产品就值得怀疑了。

近日有媒体报道,来自全球连锁餐饮业巨头之一、号称“冰雪皇后”的DQ冰激凌与八喜牌冰激凌系出同门,同时DQ号称进口的果酱实际产地在天津。

记者昨天走访了南京的几家DQ店,其店员表示,DQ是美国品牌冰激凌,制作配方是美国公司提供,而产品原材料生产在中国。DQ中文官网上服务热线的工作人员则表示,不清楚公司的原料是否为进口产品。

□见习记者 仲茜 刘欢欢

DQ冰激凌被曝是“假名牌” 是否美国进口遭质疑

南京DQ:应该是美国配方,中国生产

媒体曝光

DQ冰激凌产品遭质疑

继“达芬奇”、“马悦凌糕”被曝“假名牌”后,昨天,号称美国冰雪皇后的DQ公司其生产销售的冰激凌也卷入了“假名牌”漩涡,人们对其产品的质量以及是否进口产生了质疑。

为此,有媒体记者进入DQ门店打工进行暗访。在DQ生产操作间,记者为奶浆解冻时发现,这些奶浆都是由北京艾莱发喜食品有限公司生产,该公司的主要产品是“八喜”牌冰激凌及其系列产品,包装奶浆的纸箱子上也有“八喜”的字样。所谓美国冰雪皇后冰激凌其原材料其实就是“八喜”牌全乳中脂圣代原浆。

同时记者还发现,在DQ冰雪皇后中文官网上宣传的“风尚秀身”系列产品是“以黑莓、越橘梅、芒果、草莓等新鲜果或进口果酱配上鲜榨橙汁等制作而成”,而实际上,在员工通道里的果酱包装纸箱子上,印着的是“生产厂家:天津日世天富食品有限公司”,盒内果酱的合格证也是天津日世天富食品有限公司。



据称,中国内地的DQ门店已有250多家

(资料图片)

快报走访

美国配方,在中国生产

昨天下午,记者来到南京新街口一家DQ门店,发现店里标准杯冰激凌的价格在20元左右,与肯德基、麦当劳的冰激凌价格相比偏贵。店中一名员工介绍说,DQ是美国牌子,产品制作的工艺也完全来自美国,“我们的

配方都是美国的,例如倒杯不洒,产品全部采用非常浓的、不结冰的新鲜冰激凌。”至于原料是否都是进口,店员表示并不清楚,“应该是美国配方,中国生产,这也是为了降低成本。”

记者又来到另一家DQ门店,这里的人员则表示:“有的原料是进口的,有的并不是。”而对于媒体“点名”提出的果酱是否为进口产品,几名店员都表

示不清楚。

记者又询问了几位购买DQ冰激凌的顾客,其中一位顾客小魏说:“不知道DQ是美国牌子,在DO的门店里也没看到有美国进口的字样,我也没想过会是进口的。不过有好多英文,给人感觉像是进口的。”

官网热线

不确定原料是否进口

在DQ冰雪皇后中文官网上,记者在“DO历史”一栏中看到这样一段介绍:DQ冰激凌由J.F.麦卡洛和他的儿子亚历克斯于1938年发明,是新鲜冰激凌的典范、乳品行业中的“皇后”,近年来,“DQ冰雪皇后”非常重视中国内地市场的开拓,并由上海适达餐饮管理有限公司负责市场开发,目前已在51个城市直接经营管理250多家门店。

昨天下午,记者拨打了DQ中文官网上提供的服务热线,工作人员表示,不清楚公司的原料是否为进口产品。记者联系了DQ的中国代理商——上海适达餐饮管理有限公司,但有关人员表示,公司领导不在、暂时无法做出回复。

相关新闻·事件

双汇火腿肠 保质期内发臭

消费者买下超市剩余火腿肠作为证据



被发现发臭的火腿肠

上周四(7月28日),成都市民谭先生的侄儿攀攀,在吃下一根双汇“Q趣儿”火腿肠后,上吐下泻,送到医院检查后,被诊断为急性胃肠炎。

7月30日中午,谭先生带着剩余的3根火腿肠到了超市。在得知情况后,超市的售货员从货架上取下一根“Q趣儿”火腿肠,拆开包装后,也闻到了明显的臭味,谭先生当即拨打110报警。

当天下午,警方和双汇的供货商魏先生以及一名双汇的业务员相继赶到了超市。当时又拆开了两根同种类包装完整的火腿肠,同样存在发臭的问题。谭先生将这个超市内剩余的21根火腿肠,全部买了下来,并当着警方和双汇工作人员的面,全部封存了起来,并表示将拿到质监部门鉴定。

记者发现,3根已拆封的火腿肠和21根后来购买的火腿肠,都是今年5月生产,保质期为90天,生产厂家标识为双汇集团绵阳双汇食品有限责任公司,品牌为“双汇Q趣儿”。这些火腿肠离过期大约还有20多天的时间。 据华西都市报

麦当劳被曝 汉堡原料露天暴晒

麦当劳回应称该批次面包决不使用



正在露天暴晒的面包

近日,网友发帖曝光麦当劳北京密云鼓楼餐厅门前,现包装破损、被烈日暴晒、包装内水汽蒸腾的汉堡原料面包。8月1日下午,麦当劳(中国)有限公司表示,该批次面包已被处理,决不使用,并已对该餐厅进行严肃处理。

7月31日,网友“匿名人士71224”在猫扑网发帖称,在麦当劳北京密云鼓楼餐厅门口看到堆放着一箱箱的货物,装的都是包着保鲜膜的汉堡原料面包。到上午10点多,这些面包还在路边晒着,保鲜膜里已布满水汽;有的保鲜膜还被撕开了,面包直接裸露在外。

网友对洋快餐的食品安全问题给予了极大关注,该帖发出不到两天,已有10万多的点击率。

8月1日下午,麦当劳(中国)有限公司表示,麦当劳对于食材运输和保存有着严格全面的要求和规范。北京密云鼓楼餐厅违反了麦当劳对于面包送货的标准流程,该批次面包已被处理,并决不使用。同时,麦当劳已对该餐厅进行严肃处理,以坚决杜绝类似个案再次发生。 据京华时报