

多地曝光假蜂蜜,假蜂蜜很容易造,欺骗性还很大,大家要多加小心

明矾+白砂糖+酱油+水="蜂蜜"

快报实验:10分钟熬成,气味更诱人



最近,国内多地曝出“假蜂蜜”事件,有不法商贩用明矾、白糖和酱油勾兑“蜂蜜”,拿到市场上销售牟取暴利。眼下端午节将至,蜂蜜的销量也在上升。不过,在挑选这类产品时可得留心假蜂蜜了。现代快报记者利用这些材料尝试调制,发现的确可以勾兑出“蜂蜜”来,制作的办法简单而且成本低廉。专家说,食用过多的“明矾”蜂蜜对人体有害。

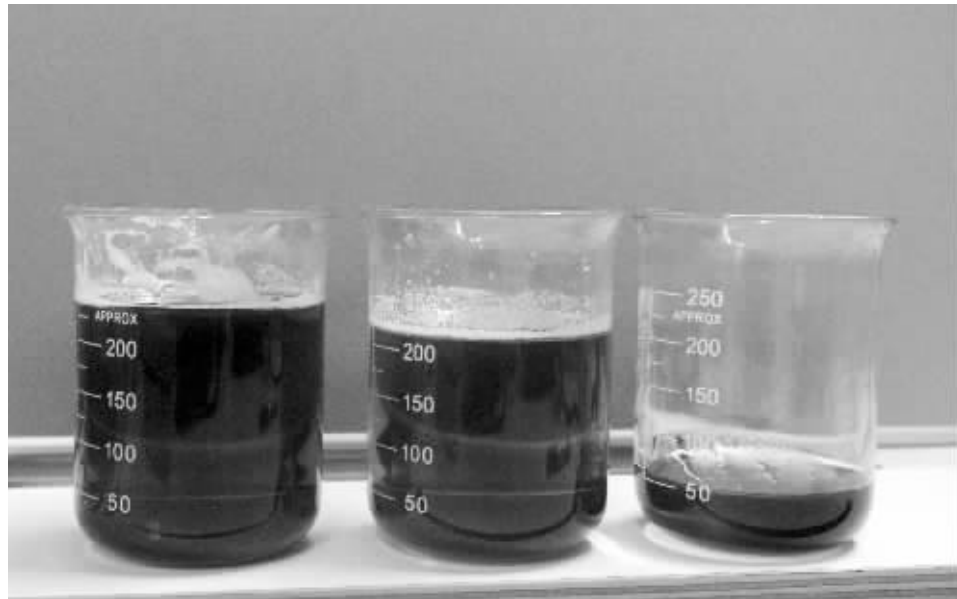
□现代快报记者 朱蓓
马薇薇 文/摄



实验中,向锅中加入食用明矾



出锅的“蜂蜜”颜色可以乱真



从左往右:配制出的假蜂蜜、假蜂蜜加上真的枣花蜜、购买到的某品牌枣花蜜,虽然从外观上难以区别这三者,但从气味和黏稠度等方面可加以辨别

■ 焦点 多地曝光假蜂蜜

近日,湖南、重庆等地的媒体都报道过,一些不法商贩利用白砂糖加明矾、色素等物熬制“蜂蜜”。去年下半年,湖南城县东安乡村民王某购买了20斤野蜂

蜜。食用时感觉味道怪异,吃了两口便头晕,恶心呕吐。王某向公安机关报案。经相关部门鉴定,王某买回的蜂蜜中含白糖、明矾和香精。最终贩卖假蜂蜜者落入法网。

在南京的菜场门口或是部分郊县地区,时常可以看到有小贩挑着所谓的“野蜂蜜”叫卖,这些蜂蜜真是假?业内人士称,这其中不乏假蜂蜜。

■ 实验

10分钟就可熬出“蜂蜜”

材料:白砂糖400g,明矾15g,酱油10ml,清水400ml

网络上流传着许多熬制假蜂蜜的做法,最主要的是用明矾、白糖和酱油勾兑。昨天,快报记者进行了实验。

○ 第一步,熬糖水

首先,在锅中加入400ml清水,放在电磁炉上煮至沸腾。向沸水中加入400克白砂糖,用玻璃棒搅拌,使其完全溶于水。糖水变得略微黏稠。

○ 第二步,上色

两分钟后开始往糖水里加酱油。酱油加入量的多少直接决定“蜂蜜”呈现的颜色:加少了,可以冒充颜色较淡的紫云英蜜、槐花蜜等;加得稍多一些,则可以冒充颜色较深的枣花蜜、甘露蜜等。对照的蜂蜜选择了某品牌枣花蜜,几次调试酱油用量,使锅内液体颜色与蜂蜜的颜色尽量接近。最终向锅内加入的酱油共10ml。继续用玻璃棒搅拌均匀,加热一段时间后,液体逐渐呈琥珀色。空气中浓重的甜腻气味,掩盖了酱油的气味。

○ 第三步,增稠

当白砂糖全部与水相溶后,向锅内加入15克明矾,作用是让其能充分黏合,不会沉淀。搅拌均匀后,开高火加热煮沸7分钟,并使用玻璃棒不断搅拌。约10分钟后,煮沸的液体开始产生大量细密的白色泡沫,蜂蜜一样甜腻的气味逐渐升腾、扩散。停止加热后,一锅透明亮泽的琥珀色“蜂蜜”就出锅了。

■ 对比 假蜂蜜气味更诱人

在造假过程中,不法商贩为了让这些配制蜂蜜外形相似,气味、味道也乱真,有时也会在配制蜂蜜中加入少许便宜收购的真蜂蜜。为了将完全的假蜂蜜、半真半假的勾兑蜂蜜和真正的蜂蜜区别开来,分别将这三种蜂蜜放在三个烧杯中,一一进行区别。

实验熬制出的这锅“蜂蜜”共有400ml左右。将其中230ml,倒入第一个烧杯中,剩余的170ml,倒入第二个烧杯中。向第二个烧杯中加入40ml某品牌枣花蜜,用玻璃棒搅拌均匀。将剩余的枣花蜜都倒入第三个烧杯。

● 外形:

三个烧杯中的蜂蜜从外形上看,相差无几,只有颜色深浅略微不同。刚出锅时,热气腾腾的假蜂蜜,还不够黏稠,流动性也比真蜂蜜要大上许多,但冷却后,假蜂蜜逐渐变得黏稠起来,流动也越发缓慢。在黏稠度上,真蜂蜜>真

假勾兑蜂蜜>假蜂蜜。

● 气味:

三个烧杯中的气味还是有所差别的。将三个烧杯放在三个测试者面前,他们几乎无法辨别出真假蜂蜜,其中一名测试者甚至认为,第一、二两个烧杯中的甜腻气味,更加让人愉悦,第三个烧杯中的浓烈气味,让人觉得不太舒服。实际上,真正的枣花蜜具有特殊的浓烈气味,甚至遮盖了其本身的甜香味。

● 味道:

在口味上,三种蜂蜜还是差距明显的。假蜂蜜入口很甜,甜味过后,则是浓烈的苦味,和市场上一些止咳糖浆的味道略有相似。真假掺和的蜂蜜入口香甜,甜味之后虽有淡淡苦味,却并不明显。而真正的枣花蜜,入口非常清甜,甜味在口中久久不散,不会产生丝毫苦味。

■ 成本 几元钱就能造出400ml假蜂蜜

一袋白砂糖454克,价格为5.8元,400克白砂糖值5.11元;一瓶酱油500ml,价格为6元,实验中使用了10ml酱油,成本算为0.12元;一袋明矾价格1块钱,重量为250克,实验中使用了15克,成本不到0.1元。这样算下来,成本不到6块钱。仅仅几元钱的材料,便制造出了400ml假蜂蜜。

即使加入一些低价的真蜂蜜,勾兑成真假掺和的蜂蜜,成本也不超过10元。

假蜂蜜的成本低廉,而在超市销售的、与记者调制颜色接近的枣花蜜,最便宜的一瓶价格在31元左右(均是500g装,大约314ml),至于普通的蜂蜜,价格一般也在25元左右。

■ 危害

过量食用假蜂蜜对人体有害

据了解,明矾虽说是一种食品添加剂,可以起到净化和膨松的作用,常用于油条、粉丝、米粉等食品的生产中。但专家表示,由于明矾的化学成分为硫酸铝钾,含有铝离子,过量摄入肯定会影响人体对铁、钙等成分的吸

收,进而导致骨质疏松、贫血,甚至影响神经细胞的发育。另据了解,还有少部分不法商贩用甜蜜素、色素加香精勾兑“蜂蜜”。如果人经常食用甜蜜素含量超标食品,就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害。

■ 鉴别

不甜、不结晶的不是好蜂蜜

江苏省蜂业协会副会长刘良兰告诉记者,每年行业内会对全国的蜂蜜产量进行跟踪记录,每年蜂蜜的产量大约在20万吨,其中有一半出口,内销的也就在10万吨左右。但据不完全统计,每年全国蜂蜜的销售量却达到了50万吨以上。他说,综合原料、销售等环节的成本,一斤蜂蜜约30元。因为蜂蜜的产量低、成本高,有些厂商采取了掺假的方法制作蜂蜜。刘良兰称,低级的办法就是掺

白糖,或是用白糖和明矾勾兑。“高级”的做法,如用玉米糖浆或大米糖浆,掺入少许真蜂蜜,就勾兑出了一瓶“蜂蜜”来。成分还与蜂蜜接近,口感也差不多,一般不容易检测出来。刘良兰说,纯正的蜂蜜主要含有果糖和葡萄糖,其中葡萄糖的含量较高,比较容易结晶。而掺假的蜂蜜则不容易结晶。另外,蜂蜜内的果糖,其甜度是蔗糖的1.8倍,所以真正的蜂蜜吃起来非常甜。

■ 蜂蜜鉴别八招

- 1.看光泽及颜色:真蜂蜜颜色呈透明或半透明色。真蜂蜜中因含有一些蛋白质、生物酶、矿物质和花粉等成分,所以看起来不是很清亮,呈白色、淡黄色或琥珀色,以浅淡色为佳。假蜂蜜由于是用白糖熬成或用糖浆冒充,故色泽鲜艳,一般呈浅黄或深黄色。
- 2.含杂质鉴别:用筷子挑起蜂蜜,能拉成长丝的,不断流,丝断会自动回缩且呈球状者为上品。将一勺蜂蜜放入杯中,再加四至五倍热水使之溶化,静置三至四小时后如无沉淀发生则为纯蜜、好蜜。
- 3.含水鉴别:蜂蜜滴于白纸上,纯正蜂蜜呈珠状,不会渗开,而掺水蜂蜜则会渐渐渗开,渗开速度越快,掺的水分越多。
- 4.含糖鉴别:掺有糖的蜂蜜其透明度较差,不清亮,呈混浊状,花香亦差。掺红糖的蜂蜜颜色显深,掺白糖的蜂蜜颜色浅。可

用两手指揉搓,以感到黏腻为好,有颗粒感的则含糖。

5.口感鉴别:真蜂蜜香甜可口,有轻微淡酸味,结晶块入口即酥,含之即化,而假蜂蜜有苦涩味,结晶块咀嚼如砂糖,声脆响亮。

6.气味鉴别:真蜂蜜有淡淡植物味花香,假蜂蜜闻起来有刺鼻异味或水果糖味。

7.结晶鉴别:假蜂蜜是不结晶的,但有的假蜂蜜中加入的白糖在一定的条件下也会析出,在瓶底形成沉淀。真蜂蜜的结晶和假蜂蜜的沉淀很容易区分,蜂蜜结晶较为松软,放在手指上能很容易捻化,有细腻感。假蜂蜜析出的白糖沉淀较为致密,放在手指上捻时,有沙砾感。

8.买蜜时要看标签:有一些蜂蜜产品的配料表中注明蔗糖、白糖、果葡糖浆等成分,而纯正的蜂蜜产品不允许加入这些物质。