



核心报道

食品安全

快报调查

爆料热线: 96060

寒冷的冬夜,喝一碗热粥,暖胃又暖心。近年来,南京街头出现了各种各样的粥馆,很多都生意不错。

近日,微信上流传着这样一种说法,很多粥馆和快餐店提供的很粘稠的稀饭,其实并非是熬出来的效果,而是使用了增稠剂。

这种说法是真的吗?11月13日,现代快报记者在南京长虹路大市场一家添加剂商店内,看到了网传的增稠剂。这种食品添加剂包装上有QS标志也有明确的使用配比,老板称来买的人不少。专家认为,这虽然是合法添加剂,但吃多了总归不好。

现代快报记者 朱蓓 张瑜

店里粥特别稠,用了“粥宝”?

■ 微信圈热传街上卖的粥使用了增稠剂,不少商家否认
■ 专家提醒:增稠剂虽是合法添加剂,但还是少吃为妙

教你一招

用了“增稠剂”的粥其实也能辨认出来

在采访过程中,一位添加剂店的老板表示,明胶或琼脂也能起到增稠的作用。

对此,南京微博美食达人“南京肉球妈”分析说,“琼脂比较安全。食用明胶可以使用,但不法商家使用工业明胶就不允许了。”

“白米如果泡一下,应该是煮的时间越长越粘稠,用砂锅、电饭锅煮,差不多1个小时能煮得非常粘稠。”南京微博美食达人“南京肉球妈”告诉记者,她也一直觉得很怪异,很多外面卖的粥,只有几粒米,粥也很透明,但却看上去很粘稠。她告诉记者,要确定粥是不是真的熬制过很长时间其实很简单,只要仔细观察一下米粒和粥里面水的颜色,“熬制的粥米粒会逐渐‘开花’,又软又烂,而且粥里面的水会显现出浓白色。”



微信传言

“粥馆的稀饭使用了增稠剂”

“很多粥馆和快餐店提供的很粘稠的稀饭,其实并非是熬出来的效果,而是使用了增稠剂。”看到微信圈里流传的消息,小伙伴们都很郁闷。南京姑娘小蒋就很喜欢喝粥,她一直觉得很纳闷,各家粥馆从点餐到端粥上桌的时间相差很大,有的店能拖个半个多小时,有的却是马上就能端上来。端上来的粥也都同样粘稠,看上去都像熬制了很久。她产生了这样的疑问:究竟这些粥馆是否真的使用了添加剂呢?

粥店老板

听过增稠剂,但从来不用

现代快报记者走访了新街口附近几家粥馆。三条巷内一家粥店老板告诉记者,他之前曾听说过增稠剂,但他们煮粥的时候并不会放所谓的增稠剂,而是放一点猪油,这样“卖相”比较好。

“如果想让粥的味道更鲜的话,可以放点鸡精。”这位老板表示,如果增稠剂用不好,反而会影响口感。

新街口附近另一家粥馆的负责人告诉记者,确实听说过有的粥会添加。“其实没必要添加,多熬点时间就粘稠了。”该负责人表示,一般大米粥熬半小时以上,就能达到适合的粘度了。“有些店熬粥会加点食用碱,或者小苏打,主要是为了缩短煮粥时间,但这样会破坏粥的营养和口感。”他说。

添加剂店

买增稠剂的人挺多的

在南京长虹路大市场的一家添加剂店,现代快报记者找到了增稠剂。

这种“特效增稠剂”包装上不仅有QS标志,还写着“通过ISO9001国际质量体系认证”,而且价格不便宜,1千克包装,价格85元。“买增稠剂的人挺多的,你只要按照上面的配比弄就行。”

包装上明确写着使用功能和使用配比,这种增稠剂号称可以用于各类加工增稠、稳定、乳化、保水、保湿,“可直接投入到配料中,0.01%~1%”。

这种增稠剂的配方是什么?包装上也做了明确标示:β-环糊精60%、瓜尔胶20%、聚丙烯酸钠15%、羧甲基纤维素钠5%,都是国标中表明可以使用的增稠剂。

经销商

半斤增稠剂能熬200斤粥

记者联系到某品牌的食品添加剂批发商姚先生,咨询煮粥的添加剂时,他表示市场上销售的种类很多,他们店有一种叫“粥宝”的添加剂效果不错,“这种添加剂用量不会很多,但是非常明显会增加粥的香度和粘稠度,而且不会影响粥本来的口味。”

他说,250克装的粥宝10元一袋,可以熬制200斤粥。至于添加剂有何成分,姚先生并没有明确告诉记者,“反正不会对人有危害的。”

而另一家添加剂经销商杨先生则表示,加入增稠剂后并不会吃出有什么不同。这位经销商表示,现在很多粥店都在购买他们的添加剂,并保证用着很安全,不会出现问题。

专家提醒

合法,但还是少吃为妙

南医大二附院营养师梁婷婷表示,在粥里加碱在安全范围内也没有大问题,但是可能会破坏维生素,加碱可以使粥粘性变大,比较香也比较稠。而对于食品添加剂增稠剂,“合法且适量的食品添加剂是可以的,但它仍是食品添加剂,吃得越少越好。”

梁婷婷表示,大家一向认为粥很养胃,是因为熬粥的时候,里面的成分分解后更容易吸收。实际上,面食比粥更加养胃。“米饭和面食的食性决定了这个结果,面食是暖性的,而米饭是中性的,即使粥能将营养成分分解得更细致,也不如面食对胃肠道更能起到温养的效果,所以我们会推荐一些胃肠道不好的人吃一些面食。”



市场上销售的增稠剂
本版图片为资料图片

传言不能尽信

但我们还是希望吃得明白、更放心

有些方便面调料含“金”量太高?

大部分重金属含量未超方便面卫生标准,但目前调料包“国标”尚属空白

● 传言 调料包中含重金属 ● 企业 “微量重金属源于自然” ● 对比 大部分符合方便面标准 ● 空白 尚无专门调料包“国标”

根据媒体报道,台湾不少方便面油包中检出了重金属成分。送检的七款方便面中,都被检测出砷、铅、铜三种元素,还有方便面被检测出汞。”

在媒体公布的检验结果中,现代快报记者看到,某款知名方便面的酱包中,砷含量为0.154ppm,铅为0.222ppm,铜含量为1.73ppm。另外一款知名方便面的油包中,砷含量为0.022ppm,铅含量0.077ppm,铜含量为1.641ppm;第三个品牌的方便面中,砷含量0.532ppm(1ppm=1mg/kg)。

对于方便面调料包中含有重金属的情况,媒体的报道中称,“被检测的泡面厂商皆口径一致地强调,这些重金属元素皆普遍存在于环境与食物中,因此泡面油包制造所需要的植物蔬果、油脂等原料,自然就含有微量的重金属元素”。

昨天,现代快报记者致电某知名方便面总部,对方示意记者与南京当地的办事处联系。

而南京方面却表示,对于相关情况还不是很清楚,需要等待总部发通知。

据了解,重金属目前是人类健康的一大杀手,轻则引起皮肤过敏,记忆力下降,重则影响神经系统,甚至会致癌。方便面中含有的这些重金属,是否超标,超标了多少?

在某品牌方便面的包装上可以看到,它遵循的是《GB17400-2003方便面卫生标准》。在这项卫生标准中指出,方便面中的铅含量不得超过0.5mg/kg,砷含量也不能超过0.5mg/kg。也就是说,此次台湾方便面中检出的重金属,大部分都在标准许可范围内。

“在方便面的检测中,调料包和面饼等东西,都是混合在一起进行检测,因为是混在一起食用的。”江苏省食品检测部门的专家表示。因而调料包的重金属情况,也必须遵守方便面的相关国标。

现代快报记者注意到,目前我国还没有针对复合调味料制定相应的国家标准,市场上的复合调味料大多执行的是企业标准,个别为地方标准。

因为缺少国家标准,对这类新型调味料的监管几乎成为空白。

昨天,有媒体曝出,不少知名方便面的调料包中,被检出含有铅、砷、铜等多种重金属。现代快报记者在调查中发现,目前,我国对方便面中调料包这样的复合调味料,并没有统一的国家标准,面临着标准缺位的尴尬。

现代快报记者 吴怡 朱蓓

