

南京一家黑作坊 用硫酸亚铁给臭豆腐染色

现代快报记者昨天暗访,揭开臭豆腐快速变黑的秘密

快报调查
爆料热线/96060

“闻着臭,吃着香,风味食品,天然健康”。这是很多街头臭豆腐摊点常用的广告语。的确,臭豆腐在人们心目中是一种有中国特色的传统小吃。可是昨天现代快报记者暗访发现,南京一家豆腐作坊生产臭豆腐时,却添加了一种叫硫酸亚铁的物质。经了解,这家黑作坊使用的硫酸亚铁属于工业原料,而且对人体有害。相关部门已经查处了这家黑作坊。

现代快报记者 孙玉春 文/摄



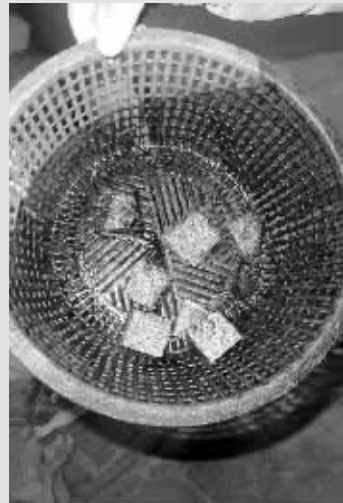
黑作坊在废弃的砖窑旁边



在黑作坊里查到的硫酸亚铁



用来加工臭豆腐的卤水



用硫酸亚铁处理过的臭豆腐

地点
隐秘

小作坊在废砖窑边,室内污水横流

在接到知情人的举报后,昨天上午,现代快报记者来到南京雨花台区与江宁区交界的永安村。

记者看到,在一座废弃的砖窑边有几排房子,房子原来属于砖窑,现在租给了散户,其中一家是豆腐作坊。作坊边有锅炉和烟囱,正在往外冒着烟。

进了作坊后,记者发现里面有好几间房子,最边上的一间房子里放着很多桶泡好的黄豆,有一台磨浆机,地面上污水横流,

墙壁上有蜘蛛网,整个环境脏兮兮的。唯一的一名帮工穿着雨靴进进出出忙碌着。

“这会还做豆腐啊?”现代快报记者自称是要进货到城里卖,便找到了老板娘。老板娘说,早晨已经出掉了一批豆腐,是夜里做的;白天继续做是准备下午往外送的。她家的房子有四间,豆腐生产车间隔壁的一间房子是专门加工臭豆腐的。记者意外发现,除了一些等待浸泡的豆腐干,房间里还堆着猪饲料。

帮工
坦言

知道真相后,再也不敢吃臭豆腐了

现代快报记者在臭豆腐加工间没有找到硫酸亚铁,于是向老板娘询问臭豆腐是如何加工的。

她说,臭豆腐原料就是豆腐干,家里两只卤水缸,里面是老卤,把豆腐干浸泡到卤水里十分钟到半小时就可以了。“那么需要加什么其他东西吗?”“没有啊,就是泡着,卤水是煮了三道的豆浆,放盐腌制,属于自然发酵。”记者发现,卤水黑黝黝的,

显得非常黏稠。

趁老板娘有事,记者跟正在烧锅炉的帮工聊天,帮工毫无戒备,告诉记者臭豆腐里面的确添加了硫酸亚铁。

“是做什么用的呢?”记者问,“就是让臭豆腐变黑变臭。”这位帮工说,以前他自己也喜欢吃臭豆腐,但是发现这个秘密后,他再也不吃了,“不敢吃,吃了肝脏不好!”

现场
演示

用硫酸亚铁染色,可以快速变黑

这间作坊还有两个房间是住人的。在最外侧的一个房间,记者发现了一袋粉状物质,呈淡绿色。上面的化学分子式是“FeSO₄·7H₂O”,经确认,这就是硫酸亚铁。记者抓了一把放在手里,闻到一股铁锈味。记者再次找到老板娘,询问硫酸亚铁是否就是加在臭豆腐里的,这次老板娘终于承认了。“那么一次加多少呢?”“加得很少的。”

随后她演示了如何用硫酸亚铁加工臭豆腐,她抓了一小把硫酸亚铁颗粒,然后拿来一个桶并倒上水,捞了两块豆腐干放到里面,再把硫酸亚铁放进去。过

了一会儿,把浸泡过硫酸亚铁的豆腐干和没有浸泡过的豆腐干,一起放到卤水缸里,过了十几分钟后,她取了出来。

“你看,加了硫酸亚铁的稍微黑一点。就是这个区别。”老板娘说。“你们一天卖多少?”对于记者的疑问,老板娘称,他们主要是批发,一般每天一大早就赶到位于水西门纪念馆路附近的露天市场了,那里相当于一个兑菜点。他们也是发现有人指明要黑一点的臭豆腐,所以才学会了加硫酸亚铁。

“有的人有这个要求,大部分人不要求的。”老板娘说,他们每天的销量也不大。

立即
查处

老板称在兑菜点买的硫酸亚铁

在查明基本情况后,现代快报记者随即联系了雨花台区食品药品监督管理局以及质监等部门,昨天中午,相关部门对该作坊进行了查处。

经检查,这家作坊根本没有证照,属于黑作坊。该作坊生产时间不超过一年,期间曾被取缔过一次。

此时老板徐某已经回来了,面对赶来的执法人员,年近五十的徐某起初还不承认添加了硫酸亚铁。在得知事情已经暴露之后,他又显得非常无奈。

他称,他们是安徽含山人,条件不好,有三个孩子,

其中大的没有工作,小的还在上大学,全靠他们两口子做豆腐谋生。“人生三大苦,打铁出海磨豆腐。我每天半夜就起来了,也挣不到多少钱。”

对于硫酸亚铁是否有人体危害性,徐某默不作声,现代快报记者追问是从哪里买来的,他称,在兑菜点就有人卖这个,用法也很简单。而至于生产量,徐某自称每天大概生产三百多块臭豆腐,卖价也就是几分钱一块。

记者发现,虽然该作坊也登记了销量记录,但非常简单,根本看不出具体的流向,只有大致数量和销售额。

黑作坊被取缔,设备被清理

昨天相关部门已经勒令该作坊立即停止生产,对于其生产设备予以清理。

雨花台区食安办的范主任表示,该作坊首先是存在无证生产的问题。

另外,添加的化学物质可能对人体造成伤害,因此他们会调查其销量等,如果构成违

法,将会移送相关部门进行调查处理。

记者上网查询发现,硫酸亚铁对呼吸道有刺激性,吸入会引起咳嗽和气短。对眼睛、皮肤和黏膜有刺激性。人误服会引起虚弱、腹痛、恶心、便血、肺及肝受损、休克、昏迷等。

专家
说法

硫酸亚铁不属于食品添加剂

南京农业大学食品科技学院的副教授安辛欣表示,硫酸亚铁不是食品添加剂。

至于臭豆腐加工中使用硫酸亚铁,以前他也听说过,基本原理是硫酸亚铁反应会产生硫化铁,用来给臭豆腐着色。

安辛欣表示,臭豆腐其实是一种发酵食品,一般使用菜汤之类制成老卤,把豆腐干浸泡在里面,让其自然发黑。臭豆腐应该是纯天然食品,臭

豆腐闻起来臭,吃起来其实是鲜。发酵制品通过微生物对蛋白质进行降解,产生氨基酸,就会有鲜味。但是,这种发酵过程会比较长,小作坊的老板可能等不及了,就使用化工原料,很快就可以加工完成。但是工业原料不能加入食品中,吃多了肯定有害。

记者了解到,硫酸亚铁有很多用途,其中污水处理厂使用较多,主要是用来处理絮状物质等。

案件
反思

对小作坊的管理不容忽视

如果在兑菜点就有人兜售化工原料,那么南京人的餐桌上,那些豆制品、烘焙制品、烧腊制品等,到底安全吗?

安辛欣认为,对于小作坊,其实是值得重视的,作坊虽小,关系重大。像豆制品一类的食品,千家万户常常要吃,消耗量很大。如果都是变成大工厂生产,一点都不方便,需要周转时间,不能及时卖给消费者,消费者要吃新鲜食品,就依赖于小作坊。

此外,就有些食品本身的质量来讲,小作坊不代表质量不好,新鲜反而是好事,真空包装的盐水鸭就不如新鲜的香。此外,小作坊成本低,就近销售,如果工厂化生产一些日常食品,成本上去了,购买不方便,消费者花的钱也会更多。

所以他认为,小作坊肯定是难管,因为量很大,隐患相应会比较多,管也会存在管不过来的问题。但是最终不能仅仅依赖于生产者的良心,相关部门肯定还是要想方设法来管理。据了解,按照市政府2011年的《关于进一步加强食品安全监管工作的意见》,对于无证无照的小作坊,由街道负责取缔,目的就是加强食品监管,增加行动效力。

据了解,从3月初开始,南京全市开展了为期200天的食品药品安全专项整治行动,其中小作坊也是重要的一块。

小
贴士

如何选购臭豆腐

一闻:传统工艺制作的臭豆腐有不刺鼻的腐乳味,化学法生产的臭豆腐干有刺鼻的臭味;

二看:传统法制作的臭豆腐干颜色浅灰,化学加工的呈黑色;

三水洗:传统法做成的臭豆腐干表面的灰色霉斑易洗脱;化学法制成的臭豆腐干表面的黑色物质附着较牢固,不易洗脱。