



有网友说月饼放一年也不变质,是真的吗?去年中秋节前,现代快报记者将两块装月饼放在办公室内,两块都是2013年8月20日生产,保质期45天。今年8月26日,在时隔一年之后,现代快报记者发现这两块月饼外观依然光鲜,切开一块月饼品尝后,感觉味道并没有变。记者感叹,真是无愧“饼坚强”的名头,不过专家表示,哪怕没变质,过期的东西也不要吃。

实习生 陈娟 现代快报记者 张瑜/文 赵杰/摄

←一年之前的月饼被切开后,样子没怎么变

“饼坚强”,请提防!

保质期45天的月饼放了一年,打开一尝味道竟然没变
专家表示,月饼“长寿”原因很多,就算没变质,过期的月饼也别吃



现代快报记者展示令人惊讶的“长寿”月饼

探

鲜肉月饼没添加防腐剂
保质期只有1天

市面上的月饼保质期到底是多久呢?近日,现代快报记者走访了南京的多家超市卖场。在大行宫附近的一家超市内,记者看到这里的散装月饼卖得特别好,其中一款现做的鲜肉月饼格外畅销。现代快报记者看到,这款鲜肉月饼每个售价2.8元,价签上的保质期显示只有1天。

正在制作月饼的工作人员表示,这款月饼每天销售数百只,因为新鲜特别受欢迎。记者询问这种月饼的保质期1天,吃不完是否会坏时,对方表示完全没问题。“现在天气凉快了些,吃不完在家

摆两三天都没事的。”工作人员说。记者看到,这款鲜肉月饼的配料表中,除了面粉、猪肉、糖、大豆油等,还有辣椒红等食品添加剂。在这家超市内,记者看到还有几款苏式月饼很畅销,同样也是超市现做,但价签上没有保质期。工作人员称,这些苏式月饼的保质期是45天。

为何都是散装月饼,保质期却不一样呢?一位工作人员透露,现做的鲜肉月饼没放防腐剂,保质期长一些的会有防腐剂成分,所以保质期长一些。

专

过期月饼,别吃!

从现代快报记者的调查中可以看出,有防腐剂的月饼保质期肯定高于没有防腐剂的,那么,这是否意味着防腐剂越多保质期就越长呢?现代快报记者联系到南京农业大学食品学院教授郁志芳,对于月饼“长寿”的原因,郁教授认为不能一概而论。“不同的月饼类型保质期是不一样的,除此之外,月饼的加工工艺、配方成分、含水量、包装方式等不同,也会影响月饼的保质期。”他说。

对于记者那两块存放了一年的月饼还没变味的情况,郁志芳指出,肉眼看着月饼没有腐败变质,但还有很多是肉眼看不到的。他说,如果过保质期的话,最好还是不要食用。郁志芳还表示,月饼是重糖、重油、低水分的食品,相对来说,油和糖本身就有一定的防腐功效。

对于防腐剂的问题,食品领域的专家指出,目前国家允许在月饼中使用防腐剂,但对用量有严格标准限制,正规厂家基本上都会符合国家标准,所以消费者没必要太过担心。

实

存了一年的月饼并没变味

中秋节临近,月饼飘香。近年来,月饼保质期的问题频频被吐槽,甚至过了保质期很久后依然看上去没变化,被网友们称作“饼坚强”。月饼真有这么坚强么?现代快报记者专门做了一项月饼实验。

去年8月底,记者拿到了一盒价值288元的月饼礼盒,从其中拿出了馅料分别是晶沙酥、巴达木的两块月饼,每块重量80克,外包装上的生产日期都是2013年8月20日,保质期为45天。随后,记者将两块月饼放在办公室的储物柜中,环境属于常温、干燥的状态。

2014年8月26日,月饼“出

生”已满一年零6天了,现代快报记者发现,月饼外观依然没有任何变化,光亮如新鲜生产。

随后,记者切开了晶沙酥馅料月饼,里面有个蛋黄,看上去并无异样。记者尝了下,发现月饼面皮和蛋黄馅料的味道都是正常的,只是蛋黄馅料稍微有些发干,因为水分被蒸发了一些。这款月饼跟去年记者吃到的同款相比,味道并没有明显异样,“饼坚强”绝非虚名。

记者看到,不少网友都在网上晒出了陈年月饼,有的是两年前甚至更久的,不过看上去却没有变化,如今的月饼如此“长寿”,到底是什么原因呢?

包装月饼保质期多为60~70天
基本都有防腐剂

保质期的长短与防腐剂有关,包装月饼一般保质期都较长,这些月饼含有多少防腐剂呢?8月27日,现代快报记者在丹凤街一家超市内看到,有十多种不同品牌盒装月饼在售,这些月饼保质期多为60~70天。

随后,记者查看了盒装月饼的配料表,除了主要成分之外,在

食品添加剂一栏中,有柠檬酸、山梨酸钾等。随后,记者又查看了其他几款礼盒装的月饼,在添加剂一栏中,除了柠檬酸、碳酸钠等,多数产品中还会有山梨酸钾或者脱氢乙酸钠等。在查阅资料后,记者得知,添加剂中的山梨酸钾、脱氢乙酸钠都有防腐作用,属于防腐剂。



泡椒凤爪是一种起源于四川的风味美食,不过一些企业在凤爪加工中使用工业双氧水、火碱、丁酮等对人体有害的化学品,相关的查处案例也时常见诸报端。8月24日,浙江温州永嘉警方通报,已在全国范围内连续破获10起涉及“毒凤爪”案件,查获“毒凤爪”3万多吨,案值达3亿多元。昨天现代快报记者探访了超市卖场,暂时没有发现涉案的相关品牌产品。

见习记者 徐红艳 现代快报记者 孙玉春

←泡椒凤爪 资料图

“毒凤爪”,要小心!

温州警方在江苏安徽等地破获10起“毒凤爪”案,已查获3万多吨
南京暂未发现涉案品牌凤爪,监管部门表示将加大检查力度

查获
拦截35条“毒爪”销售网

此前,据相关媒体报道,永嘉县警方称,这起系列“毒凤爪”案源于去年9月底进行的一次例检,调查人员发觉一商店出售的“曹老大”牌泡椒凤爪(卤制鸡爪)可疑,送检后发现有过氧化氢残留。随后,警方查到了该品牌“毒凤爪”位于江苏的厂家,当年10月31日,两名主犯落网。

目前系列案件共刑拘38人(在逃11人),端掉生产窝点12个,拦

截了全国的35条“毒凤爪”销售网络。永嘉县警方随即设立“食药环”10人小组,在近一年时间里,根据线索指引,在江苏、安徽、河南、山东等地查获9家“毒凤爪”企业,在全国范围内对“毒凤爪”案件进行了一次大起底,被查的包括“财哥”“伟一”“逸顺”“百乐福”“徽祥”等品牌。

揭秘
“毒凤爪”制作用了双氧水

此外,据中国日报报道,其中一家涉事企业的技术员供述了双

氧水凤爪的制作过程:将冰冻的凤爪先泡水解冻,加入双氧水消毒,消毒20分钟,再将消毒好的凤爪煮熟,在煮的过程中再次添加双氧水,使凤爪变白;凤爪煮好后,用清水冲洗十几分钟,再放入配料桶,浸泡一天一夜;将凤爪捞起来后直接拿到包装车间装袋和真空封口;最后再运到南京辐照杀菌,然后存仓或者直接发货。

探访
南京暂未见涉案品牌凤爪

昨天下午,现代快报记者走访

了南京几家超市发现,涉事泡椒凤爪均未出现在货架上。在新街口沃尔玛超市,记者观察到,凤爪多集中在有友、周义、永健等几个较为知名的品牌。从外观上看,真空包装中的凤爪色泽偏暗,有些干扁,没有明显的白胖等外观。

昨天下午,记者在沃尔玛超市的货架前,转悠了近半个小时,结果发现无一人购买。货架前的工作人员告诉记者,销量还好,不过,包括大牌子还是受到了“毒凤爪”事件殃及。在一些社区超市,除了有友、周义等大牌子,太阳岛、乐微、俊阿哥等小牌子

也扎堆出现。记者注意到,这些牌子产地多在江浙皖,从外观上,与大牌子还有些差别,如某品牌包装内的凤爪多呈白嫩肿胀状态,产地是在安徽。

市食药监局:
将加大市场检查力度

南京市食药监局相关工作人员昨天表示,目前没有发现南京的生产企业有用双氧水处理凤爪的情况,但是此事影响较大,他们会密切关注此事,同时也会对南京市市场会加大检查的力度。