



意大利超市内近半橄榄油涉嫌造假 特级初榨橄榄油 你家吃的是真的吗

什么是 特级初榨橄榄油

特级初榨橄榄油是指指导酸度不超过0.8的橄榄油。酸度不超过0.8的特级初榨橄榄油是质量最好的橄榄油。特级初榨橄榄油是用橄榄鲜果在二十四小时内压榨出来的纯天然果汁经油水分离制成的,其压榨方法采用纯物理低温压榨方法,没有任何防腐剂和添加剂。

要看一瓶橄榄油是否纯正,最好是看酸度,它是用来测定每一百克油脂中自由脂肪酸所占的比例的指标,酸度过高容易氧化,从而导致油脂酸败,不可食用。其中初榨橄榄油、特级初榨橄榄油、中级初榨橄榄油的酸度是天然酸度,而精炼橄榄油的酸度是人工干预酸度。橄榄油的品质,从天然酸度的角度来说,当然是酸度越低越好。

不过,大多数特级原生橄榄油的天然酸度介于0.3—0.8。如果质检报告上酸度过低,如0.1—0.2,并结合过氧化值和紫外线吸光度等其他指标来看,即使标签上标明特级原生橄榄油,该产品也有很大的嫌疑是营养价值很低,或者是不可食用的精炼橄榄油,或是精炼果渣油。

橄榄油种类

特级初榨橄榄油	酸度 ≤ 0.8
优级初榨橄榄油	酸度 ≤ 2.0
普通初榨橄榄油	酸度 ≤ 3.3
低级初榨橄榄油	酸度 > 3.3
精炼橄榄油	酸度 ≤ 0.3
纯橄榄油	酸度 ≤ 1.0

保护心血管、美容护肤,被誉为“液体黄金”的橄榄油这几年成了“健康食品”,市场需求一路攀升。统计显示,2014年中国进口橄榄油为4.2万吨,预计到2020年,将以每年净增1吨的速度达到10万吨。

但是,在意大利,包括卡拉佩利(Carapelli)在内的多个橄榄油知名品牌涉嫌商业欺诈,以普通橄榄油冒充特级初榨橄榄油,正在接受意大利当局调查。 综合 新华社

特级初榨是最大卖点

橄榄油是分成各种等级来销售的,其中最常见的是“特级初榨”。

特级初榨橄榄油的质量是最好的,原料选用最优质的橄榄。而优级初榨橄榄油则不同,那是用稍微更成熟一点的橄榄榨取的,口感自然就要差一些。

欧洲法律规定,任何打上“初榨”标签的油都必须是用物理方法从橄榄中提取的——比如压榨法,绝不能靠化学手段来改良。而且,这种油还必须经过欧盟专家的品尝测试。

根据欧盟法律规定,要冠上“特级初榨”的名字,橄榄油必须零瑕疵。

意大利大品牌涉嫌造假

英国《每日邮报》11日援引意大利都灵检查人员的话报道,从超市货架上抽查20瓶标着“特级初榨”的橄榄油,结果9瓶名不副实,只是普通橄榄油,涉及7家厂商,分别是Carapelli、Santa Sabina、Bertolli、Coricelli、Sasso、Primadonna (Lidl的贴牌工厂)和Antica Badia。

意大利橄榄油产业年产值达数十亿欧元,不过,去年因为气候和虫害问题,橄榄产量低,意大利橄榄油产量随之减少三

分之一,降至1991年以来最低。特级初榨橄榄油产量随之减少,价格猛涨。

大牌特级初榨橄榄油每升售价8.5欧元(约合58元人民币),而普通橄榄油一升售价不到5欧元(34元人民币)。

意大利农场主协会Coldiretti的专家罗兰多·曼弗雷迪尼说:“我认为这不是一场误会,而可能是绕过监管的欺诈行为。”

橄榄油造假利润惊人

橄榄油绝不是便宜货——对那种每升卖6英镑的货色要多加小心——于是有很多厂商屈从于诱惑,偷工减料。最常见的骗局就是往特级初榨橄榄油里掺次级品——比如低级初榨橄榄油,这种油的酸含量很高,对人体健康不利。

还有一个办法:完全用另一种油来替代。替代品往往产自欧洲以外的地区,那些地方的生产成本更低。

早在2011年,就有两个西班牙商人锒铛入狱——他们销售的特级初榨油居然是75%的葵花籽油。更早的还有离谱到让人大跌眼镜的事情:1991年九月,一艘土耳其榛子油在漫长的航行后到达意大利南部,一纸文书号称自己是希腊橄榄油。

美国缉毒局 逮捕马杜罗两亲戚

据美国缉毒局的消息称,委内瑞拉现任总统尼古拉斯·马杜罗家族内的两人因涉嫌运毒,在海地被逮捕。

报道称,美国缉毒局表示,这两人分别叫做埃弗拉因·安东尼奥·坎普·弗洛雷斯和弗朗西斯科·弗洛雷斯·弗莱特斯。他们于当地时间10日晚,在海地首都太子港企图将800公斤毒品偷运往美国时被捕。

而其中一人据说是委内瑞拉第一夫人西莉亚·弗洛雷斯的养子,另一人则是第一夫人的外甥。报道指出,两人被捕后,警方从他们身上均搜出了委内瑞拉外交护照。他们随后也表明了身份,并称自己有外交豁免权。

到目前为止,委内瑞拉政府还未对此事发表任何评论。 综合

德国情报局 竟监控本国外交官

德国媒体11日爆料,德联邦情报局不仅长期窃听外国机构和私人通信,还监控一名本国籍高级外交官,这涉嫌违反德国宪法。

遭监控外交官名为汉斯约尔格·哈贝尔,2008年至2011年间出任欧洲联盟驻格鲁吉亚观察团负责人,随后在欧盟总部任职,眼下担任欧盟驻土耳其代表团团长。

路透社评述,对德总理安格拉·默克尔而言,德国情报机构再次曝出丑闻令她承受更大压力。就在2013年,爱德华·斯诺登爆料前雇主、美国国家安全局监控盟友,涉及对象包括她本人。当时,默克尔亲自致电美国总统贝拉克·奥巴马,强调这是“严重背弃信任”之举,德美关系一度紧张。 据新华社

嫌其不停哭泣 8岁男童打死1岁女婴

美国警方11日宣布指控一名8岁男童犯有谋杀罪,缘由是一名女婴不停哭泣,他使用殴打的方式试图阻止女婴哭泣,结果致使这名一岁的女婴伤重不治。

案件上个月发生在亚拉巴马州伯明翰市,女婴的母亲、现年26岁的凯特拉·刘易斯把女儿凯尔奇留在朋友家,然后和朋友去一家夜总会参加派对。警方说,刘易斯出门后,家中没有成年人。除凯尔奇外,屋内还有几名2岁至8岁的儿童。当地媒体报道,刘易斯当地时间晚11时离家,直至次日凌晨2时才返回。包括那名8岁男孩在内,这段时间内仅有6个孩子在在家中,没有监护人。

警方在一份声明中说:“女婴母亲(刘易斯)和朋友在夜总会期间,那名8岁男童恶意指击这名1岁的女婴,原因是她不停哭泣。”

“这名1岁女婴头部严重受伤,内脏受损严重,致使她不幸丧生。”

伯明翰警方发言人肖恩·爱德华说,“从警22年来,这是我迄今见过最令人伤心的案件之一……为人父母却作出如此不负责任的行为,实在令人难以接受”,而且,任何人都难以想象一个8岁的孩子会犯下如此令人发指的罪行。

亚拉巴马州专门为未成年人辩护的律师托比·史密斯说:“这名男童将在未成年人法庭接受审判,如果被定罪,可能被关押在少年犯看守所,直至年满21岁。” 据新华社

特级初榨橄榄油要这样吃

特级初榨橄榄油的最佳食用方法为凉拌或生食,这样可最有效的保留特级初榨橄榄油的营养成分。每天早晨空腹喝两勺特级初榨橄榄油可以增进消化系统功能,长期食用可缓解便秘。炒菜过程中采用特级初榨橄榄油不要等冒烟再将菜品下锅,这样营养成分损失较为严重。

特级初榨橄榄油在开封使用后,与空气接触,逐渐被氧化生成过氧化物,时间越长,积聚越多,还会产生讨厌的哈喇味,故在开封后应尽快用完,还可防止一些抗氧化营养成分的流失。对于已开封但可能较长时间不用的特级初榨橄榄油,可放于冰箱中冷藏。

把LED灯植入手背! “生物骇客”什么都敢玩

在身体中植入某种设备通常是为了治病,不过,有些人这样做却是为了好玩儿。

美国创业者蒂姆·坎农研制出一种大小如硬币的发光装置,找人将其植入自己和4名同事的手背。用磁铁靠近手背时,这个装置上的5枚LED灯会隔着皮肤发出红光。

坎农说,这样做“像打耳洞和美容手术一样,纯粹为了美”。坎农打算进一步提升这个装置的功能,让它“能够充电,能用手势控制,有蓝

牙功能,有更多颜色”。

像坎农这样把装置植入身体的人被称为“生物骇客”。由于这样的操作超出了医生的职业范畴,有些“生物骇客”亲自操刀把装置植入自己身体,有的则找所谓的“职业身体改造艺术家”帮忙。从一段记录植入这个发光装置的视频可以看出,植入过程简直令人“心惊肉跳”。不知道这样硬生生地把一个异物塞进手背会不会造成感染,也不知这玩意儿能在手背里放多久。 据新华社



发光的手背