

“禁白”之后,市民仍然不放心

# 没增白剂,馒头咋还这么白

本报5月3日讯(记者 赵丽 赵伟 实习生 张晓伟) 根据规定,5月1日起,禁止在面粉中添加面粉增白剂。“禁白”已有几天,不少市民仍心存疑惑:不用增白剂,有的馒头咋还那么白?针对这些疑问,3日,记者进行了相关调查。

从5月1日起,按照有关部门的规定,全面禁止在面粉生产中添加面粉增白剂。3日,记者走访市内的一些大超市发现,增白剂面粉已经难觅踪迹了,市民在对这一政策表示欢迎的同时,也有不少疑问。在历下大润发店,市民黄玉环正在馒头货架前挑选馒头,只见她拿起包装的馒头后,都会认真地看看上面的标签。“现在一些品牌的馒头标签配料标得太简单了。”黄玉环拿着其中某一品牌的馒头称,“感觉馒头比较白,想看看配料是否含有增白剂,但配料只表明含‘面粉、水等’,但这个‘等’字,让人摸不着头脑。”黄玉环问销售人员,他们却说“只要没标就不含增白剂”,这让她心里没有了底。

“感觉这几天的馒头和前几天的没啥区别,还是比较白,这是为啥呢?”采访中不少市民也表示,感觉馒头的色泽偏白,对此心存疑虑。

“店铺一般会批量进货,而剩余的面粉目前不一定能用完。”3日,记者以顾客的身份咨询了多家馒头店。店主介绍说,馒头的色泽与面粉有关,加工店铺前期购买的面粉不一定全用完,很可能还是添加了增白剂。而记者从质监部门了解到,5月1日之前按照相关标准使用过氧化苯甲酰和过氧化钙生产的面粉及其制品,可以销售至保质期结束。

济南市金山面粉厂的工作人员告诉记者,随着小麦品种改良、面粉加工工艺水平的提高,现有工艺下生产出的面粉白度已经很高。当然,将使用增白剂和不使用增白剂的面粉放在一起比较,

还是能发现,天然面粉的颜色会稍有点发黄,而使用增白剂之后色泽会更白。



超市内,不少市民挑选馒头时会注意是否含有增白剂。 记者 赵伟 摄

### 相关链接

### 一看二闻三捻

专家指点辨别

面粉有无增白剂

如何辨别目前市面上的面粉有无增白剂?3日,济南金山面粉厂的工作人员刘女士告诉记者,可以通过看色泽、闻气味、用手捻等方法进行鉴别。

她介绍说,没加增白剂的面粉和面制品是乳白色或微黄色,如果面粉雪白或惨白色,可能就含有增白剂。而且,这两者相比较,“本色”面粉的麦香味更浓更纯正。如果抓一把面粉用手捻搓,质量好的面粉,手感绵软,若过分光滑,则可能有问题。

金德利公司运营部的有关工作人员介绍说,市场上的馒头有老面馒头和酵母馒头两种,醒面、发面环节非常重要。此外,压面机压面时多压几遍,可以让馒头口感更筋道,也更光洁。而上锅蒸时,也需掌握火候、温度和时间。如果压面或揉面阶段做得非常到位,蒸出来的馒头品相可能会更白净。

本报记者 赵丽 赵伟

## 刚禁增白剂,又现改良剂

有商家宣传改良剂也能使馒头变白

本报5月3日讯(记者 赵伟 赵丽 实习生 张晓伟) 刚刚国家下令停止使用增白剂,就有不少商家趁机开始促销馒头改良剂,并称改良剂也能使馒头变白。增白剂和改良剂有啥区别?改良剂真能增白吗?3日,记者采访了相关专家进行了解。

由于国家禁止使用增白剂,近日,一些商家就开始通过网络等途径来促销改良剂。其中,一家馒头改良剂厂家就称,他们生产的改良剂能“更好地增大馒头体积,还能让馒头更白,有咬劲”。还有不少商家宣传改良剂开始作为增白剂替代品来使用了。

改良剂和增白剂有啥区别?真的能增白吗?山东轻工业学院食品与生物工程学院教授邵秀芝介绍称,增白剂是用来改变面粉色泽的,一般都是强氧化剂,由于面粉中含微量的类胡萝卜素而使面粉发黄,增白剂就可以氧化类胡萝卜素使面粉变白。而改良剂一般是多种添加剂复合配在一起的,用来改善面包和馒头的组织、体积等。

“至于改良剂是否真能够改良面粉品质,使成品表皮光滑、洁白、细腻、亮泽,还要看改良剂的具体成分才行。”邵秀芝称,现在国家对增白剂有了禁止使用的明确态度,但对改良剂还没有具体规定。

**协和学院**

短训总大赛

记者热线:96706

# 泸州老窖 【老头曲】

## 五彩春光 喜事来

畅享人生美好 一杯泸州老窖头曲 喜悦 在这春天里

### 泸州老窖老头曲 春季喜宴酬宾大行动

济南区域详情请咨询:0531-85989909 张经理  
 服务监督电话:15550107888 杨经理

诚聘团购经理2名 业务代表10名 09版新品诚招经销合作伙伴

泸州老窖股份有限公司  
 LUZHOULAOJIAO CO., LTD