

部分饭店饺子馆专门点名购买

“含白”面粉泰城还有市场

本报记者 王颜 李芳芳



依据卫生部等部门的要求,自5月1日起,禁止在面粉中添加增白剂。4日,记者走访泰城部分商场超市发现,部分品牌的面粉并没有在包装袋上注明“不含增白剂”的标识,而且在一些面粉零售店里,零售商告诉记者,一些饭店、水饺馆等还是比较喜欢用含有增白剂的面粉。



如今,市民们在挑选面粉时总是特别注意是否有添加剂。 本报记者 李芳芳 摄

超市商场 馒头面条上几乎没有标注

4日上午,记者来到位于火车站附近的大润发超市看到,超市里仅小麦面粉就有近十种,有的面粉外包装上已经标注了“未添加任何添加剂”或者是“不含有增白剂”等标识。记者观察发现,挑选面粉的市民先是仔细看一看面粉包装上是否有添加剂,然后再比

较价格。“挑面粉肯定不能再有添加剂的了,标注了不含添加剂的面粉起码吃起来放心一些。”正在选购面粉的一位老人说。

然而还有不少面粉包装上没有任何无添加剂的标识。在大润发超市面粉销售区,记者看到一袋重为5千克的“鲁王精制粉”上,无

论是袋子正面还是反面,都没有标注“不含增白剂”的标识。记者随后看了这一商标其他种类的面粉,包装袋上几乎没有“不含增白剂”的标识。

除了部分面粉包装上没标明“不含增白剂”,记者看到几乎所有超市出售的馒头、面条等面食上都没有注明“不含增白剂”。

零售商 有增白剂的面粉还有市场

随后,记者来到位于东岳大街中段的一家面粉零售店看到,店内摆放了三四种品牌的面粉,其中香满园面粉和由潍坊风筝面粉厂生产的部分面粉包装袋上印上了“不含添加剂”或者“不含增白剂”的字样,而其他面粉则没有任何标注。

“你们买面粉是自己吃还是饭店用啊,这里有两种面粉,也就是说还可

以提供添加了增白剂的面粉。”老板对一个要大量采购面粉的消费者这样介绍道。然后他转身指着一种品牌为“五得利”的面粉告诉记者,目前,泰城的很多酒店、饭馆、饺子馆和个别单位都点名要这种面粉,因为它做出来的馒头、蒸包和水饺不但卖相好看,而且口感也比较好吃。经过一番讨价后,老板最后以每袋78元

的价格,答应了长期供应。

和这家店相隔不到百米的地方,还有另外一家面粉零售店。店主刘女士告诉记者,从5月1日起,面粉增白剂就停止零售了,不过现在店里还可以买到有增白剂的面粉。刘女士同样指着“五得利”面粉说,这种面粉都是“五一”之前生产的,至于以后会不会生产,她表示不清楚。

面粉厂 新规下已不使用增白剂

采访中记者同时了解到,现在泰安不少面粉厂已经不再生产含有添加剂的面粉。“现在面粉厂已经不再使用添加剂了。”位于大汶口镇的和平面粉有限公司工作人员卢女士表示,4月20日左右,当地质监部门要求面粉厂都签订面粉中不得使用添加剂的承诺书。公司从签订承诺书之

后就严格按照要求来做,目前公司生产的面粉都不含有添加剂。“这是国家规定,但凡是正规的面粉生产厂家肯定不敢违规。”卢女士说。

记者又咨询了泰安金粮面粉厂,工作人员也表示现在不生产含有增白剂的面粉。

泰山区质监局相关负责人石中胜告诉记者,4月

30日,根据政府下发的通知,质监部门对一些面粉厂家进行了抽样检查。从检查结果来看,目前大多数面粉生产厂家已经不再生产含有增白剂甚至其他添加剂的面粉。“有的面粉厂都拆除了添加增白剂所用的机器设备。”石中胜说,下一步,质监部门还将继续对面粉中是否添加增白剂进行整治。

马上就评

“黑”与“白”之间的选择

上世纪80年代出生的我们,也许曾经在挑食的时候听到父辈们这样念叨:以前要是能吃上馒头是多么幸福的事情,哪还管它是黑是白。

不能否认,曾经百姓们出现过这样的心理,饭桌上的馒头越白就表示家庭条件越好。微妙的变化,让嗅觉敏锐的商家看到了商机,于是,一种叫做过氧化苯甲酰(增白剂)的东西便诞生了,它能把发黑的面粉从黑到外“漂白”,还能改善馒头的口感。

突然某天,电视、报纸、网络上出现了这样的报道:白得喜人的馒头都不正常。因为可以让馒头变白的添加剂很不健康,过多的食用过氧化苯甲酰会加重肝脏负担,严重时肝、肾会出现病理变化……这样的信息让市民不由错愕,一直追求的东西何时变成了这般模样。

从5月1日起,将禁止在面粉中添加增白剂,馒头要回归“原生态”了。这件事情几乎成了家家户户饭桌上的谈资,尤其父辈们更是感叹:没想到三十年后,追求翻转了。一度被忽视的全麦面粉重新回归市场,黑面馒头摇身一变成了“宝”。

忆苦思甜也好,返璞归真也罢。总之,百姓在“黑”与“白”之间的选择,恰恰反映了商家的动机,如果他们能少一些利欲熏心的“黑”,百姓也不会无奈地说:白馒头,想说爱你真不容易!

本报记者 李芳芳