



果汁店为何不见水果?记者暗访六天揭开秘密——

街头廉价“鲜果汁” 其实多是浓缩汁加添加剂勾兑

文/片 本报见习记者 牟晓梅

深度调查 每周

栏目策划: 田连锋
责任编辑: 魏衍艳
点题热线: 6610123
第八期

现象

街头果汁3块一杯 难见了点水果

在南洪街,几乎每隔一个路口就有至少一家果汁店,不少还打出了“鲜果汁”的招牌。

“鲜橙汁3元一杯”,一家果汁店打出这样的招牌,但仔细看,根本见不到水果的踪影。果汁只是从一个器具内不停往下流,像瀑布一样。不时有路人前来购买,多是小孩和年轻人。卖果汁的老板透露,这些果汁都是提前做好的,然后放在机器里面,这样果汁就会沿着器壁不断循环流淌,这个机器只是起到冰镇的作用。

在另一家饮品店,操作间是开放的,果汁制作过程非常简单,两三分钟即可。店主从不同瓶子里,用勺子舀出一些东西,一会儿工夫一杯果汁就做好了。

烟台大学北门附近的一条小吃街上,也有很多果汁店。在一家果汁休闲吧内,该店饮品的菜单上写着“绿野仙踪”、“红粉佳人”、“百芒汁”等。当记者问及这些果汁是否都是鲜榨的,老板称,不是鲜榨而是现调,并表示料都是好料。

记者点了一杯“红粉佳人”,老板从操作台下面摆放的一排塑料桶中,拿起一桶黄色的液体倒了一些在杯中,然后又加了几勺不知什么东西,最后还加了一些绿色的长条状固体,一杯果汁一两分钟就做好了,原来“红粉佳人”是黄颜色的。

用水果现榨 果汁身价倍增

在南洪街的一个路口处,记者看到一个卖鲜榨果汁的摊位,招牌上写着“现榨果汁”,操作台上摆着橙子、草莓、芒果、木瓜、西瓜、苹果等各种水果,旁边还放着好几台小型榨汁机。“这些都是鲜榨的果汁,你可以选2-3种水果,现场榨汁,5块钱一杯,如果加牛奶的话,7块钱一杯。”老板告诉记者。

而在烟台大学附近一家鲜榨果汁店,招牌上写的鲜榨果汁中最便宜的7块钱一杯,最贵的高达12块钱一杯。老板称,这全是用新鲜水果现榨的,所以价格要贵一些。

“市场上价格便宜的果汁多数是兑出来的,真正的现榨果汁成本比较高,就拿橙汁来说,一个橙子就要3块钱左右,而如果全用新鲜水果榨汁的话,那得多少个橙子才能榨出一杯果汁啊,这样不但成本高,外观和口感也不好,因此不少人都用浓缩汁、色素、甜味剂等勾兑果汁,这样做既节省成本又做出好喝的果汁。”一位果汁店老板透露。



烟台大学附近的一家果汁店,店主调配果汁的原料之一就是下面塑料桶中盛放的液体。



街头的这家现榨果汁摊位,操作台上摆放着水果,不过这样的果汁店并不多。

支招

辨别现榨果汁的方法

首先,用眼睛仔细“看”。优质的鲜榨果汁应该有鲜艳自然的色泽,杯中的果汁应呈均匀的浑浊状态,并伴有大量果肉,如果颜色黯淡,可能就是用了不新鲜的水果。

其次,用鼻子仔细“闻”。新鲜的果汁带有水果的天然芬芳,水果原有的香味自然逸出,也不刺激,假如没有香味,那么有可能是用浓缩果汁冲调出来的。

最后,用舌头仔细

“尝”。优质的鲜榨果汁一定不会脱离水果的原味,喝起来果肉纤维比较多,汁水也比较浓稠,但是如果果汁的颜色鲜艳且味道过淡,那么这杯果汁很有可能是加了色素。

揭秘

浓缩汁有专供渠道 市场上难觅踪影

学习配方也挺“神秘”,还要交学费

这些都是所谓的“鲜果汁”到底是怎么勾兑出来的,水果浓缩汁到底是什么东西,到哪里可以买到,价格又是多少呢?针对一系列的问题,记者联系到一位果汁店老板。

据该果汁店老板透露,现在市面上卖的果汁饮料,除了现场用水果榨的外,多半都是用水果浓缩汁勾兑的,一般除了浓缩汁外,还得需要其他好多种原料,比如甜味剂、色素等。“说是浓缩汁,其实是一种粉末状东西加水兑的,有柳橙、草莓、蓝莓等各种口味。”该老板表示。

这种浓缩汁在哪里能买到,农贸市场还是网上,价格又是如何?“市场上和网站上都买不到的,这些东西一般都是大批量卖给果汁店、奶茶店等,不认识的人根本买不到,都是私下卖的,市面上根本找不到类似的店面。要是你自己喝的话,就买好

一点的进口的是80块钱一斤,开店用的话有更便宜的,差不多三四十块钱一斤,如果大批量购买会更便宜的。”该老板透露,“要是进口的,一杯果汁加一勺就行,果汁味道很浓,如果是便宜的那种,差不多要加2-3勺才入味。”

为了进一步弄清楚勾兑果汁的配料及制作方法,几经周折记者又联系到了另一位果汁店老板。当记者表示,如果开一个加盟店的话,是否可以学习这个配方,大概需要多长时间能学会。对方表示,如果要学习配方的话,需要交1200块钱的学费,关键是要配好所需原料,大概有十几种,现场演示制作方法,很简单,就是一个比例问题。另外,很多东西都是提前已经熬制好的,客人来了一兑就可以。至于原料问题,可以介绍专门供货的,一般一次需要买千元左右。

声音

勾兑果汁充当鲜果汁属虚假宣传

针对街头廉价的“鲜果汁”,记者咨询了芝罘区工商局公平交易局检验二科的于科长,他告诉记者,有不少街头饮品店打擦边球,“鲜榨”、“现榨”、“现调”好几种说法,如果用“现场调制”充当现榨果汁的话,属于虚假宣传范围内的。在勾兑果汁中,如果所加的添加剂是国家明令禁止的添加,则属于违反国家食品安全法。

国家食品药品监督管理局2010年9月发布的《餐饮服务单位现榨饮料管理办法(征求意见稿)》明确规定:现榨饮料,包括现榨果蔬汁和现榨杂粮饮品,均不得使用非食品原料,不得使用食品添加剂,不得使用回收的食品作原料。采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料,不称为现榨饮料。制作现榨果汁,超过两小时将不得销售。

勾兑果汁无营养尽量少喝

毓璜顶医院营养科的一位医生对此表示,食品添加剂主要是为了改善食品色香味,如果在限量范围内食用对身体无害。街头勾兑的果汁是没有营养的,但许多人还是很喜欢喝,甚至有些人只喝果汁不喝水,这样就容易造成添

加剂在身体内累积,时间长了就会对肝、肾等造成危害。

喝这种果汁,短期内看不出危害,但时间长了会引发肥胖等问题。另外,该医生表示,最健康的饮料还是白开水,如果要补充维生素,可以让孩子多吃水果。