

20名读者今走进食品实验室

6名食品专家将为大家揭开各类食品添加剂的面纱

本报济宁5月26日讯(记者 李倩) 由本报联合济宁市质监局共同推出的“探访食品实验室”活动报名已截止。27日上午,20名热心读者将一同走进食品实验室,近距离了解食品安全相关知识,6名食品专家届时也将在这里恭候读者,并为他们揭穿非法食品添加物的“面纱”。

“我是幼儿园的老师,也想了解相关的食品知识,指导孩子的日常饮食。”“日常的消费品光凭标签恐怕难以说明问题,我也想了解这些违禁添加物的外观、形态特点,提高辨别有害食品的能力”……23日,本报《今日运河》编辑部自开通报名电话以来,接到了不少热心市民的电话,很多市民都纷纷提出自己关心和关注的各种问题,并希望能来到现场,与食品专家进行一次面对面的交流。

随着人们生活条件的提高,市民也对饮食生活有了更高的追求。而近期爆出的“瘦肉精”、“染色馒头”等滥用添加物事件,让不少市民谈“剂”色变,对添加剂的关注度也越来越高。到底什么样的添加物不能用于食品?如何甄别何种食品被滥用了非法添加物?在27日举行的“探访食品实验室”活动中,食品专家将围绕食品安全的话题,一一为市民解疑答惑。

根据活动安排,这些热心读者将首先来到山东食品通用实验室进行参观,在食品专家的讲解下,全面了解实验室这些仪器的具体功能。随后,食品实验室的6名食品专家还将针对违禁食品添加物进行讲解演示,食品专家还将拿出部分日常食品进行现场检测实验。此外,食品专家还特意准备了雪糕、蛋糕、调味品、乳制品饮料等10余种日常食品和儿童零食,并将以这些食品为范例,为市民详细讲解食品添加物的有关知识。



○先睹为快

记者探访食品实验室

看非法食品添加剂如何现形

食品实验室到底给咱准备了些什么东西呢?26日,记者先行走进济宁市质量技术监督局,对“探访食品实验室”活动的准备情况进行了探访。

“这些都是不允许添加在食品中的违禁食品添加物。”食品实验室一角,明胶、苏丹红、孔雀石绿、

硝酸钠、玫瑰红、碱性黄、硫酸铝钠等近20种非法食品添加物,被整齐地放在实验室操作台上。

记者随手拿起一瓶违禁食品添加物“苏丹红”,仅仅是查看了一下标签成分,手上就迅速被瓶口渗出的小粉末染红了一片,拿纸巾来回擦拭,鲜红的颜色也很难被擦

掉,白色的纸巾上也留下刺眼的红色。“苏丹红是一种人工合成的红色染料,常作为一种工业染料,易被滥用在辣椒酱和鸭蛋中。”食品实验室的商主任介绍说,这些添加物都易被滥用在食品中,“一会这些添加物都将放进透明的玻璃容器,明天市民就可以一睹它的真面目。”

**儿童食品多疑问
六专家为您解惑**

“添加剂并不等于食品添加剂,食品添加剂只是众多添加剂中的一种,而添加剂还包括药品添加剂、塑料添加剂、饲料添加剂、涂料添加剂、汽油添加剂等。尽人皆知三聚氰胺、苏丹红、瘦肉精、吊白块都是食品非法添加物,根本不是食品添加剂。”食品实验室工作人员告诉记者,明天活动现场实验室还准备了植物油、粉条等食品现场检测实验。儿童食品疑问现场6位食品专家为您解疑答惑。

26日,在济宁市质监局11楼的食品通用实验室里,一台正在运行的高效液相色谱仪正在对食品样品中的苏丹红含量进行分析。报名两天来,很多市民都咨询儿童食品和日常食品的情况。针对市民关注的热点问题,食品实验室专家还特别准备了乳制品、饮料、蛋糕、雪糕、调味品等十来种食品样品,供市民查看标签成分进行提问。“我们为市民准备了非食品、非保健食品添加剂‘黑名单’,现场教会市民如何使用食品添加剂标准,说明食品添加剂‘真身’。”

本报记者 李倩