

# 20位读者食品实验室里“取经”

## 现场向食品专家学习辨别各种食品添加剂、违禁添加物

本报济宁5月29日讯 (记者 李倩 马辉) “这瓶里的碱性黄是干什么用的,有什么危害?”……27日,山东省食品通用实验室内惊叹声、询问声不断,本报的20名热心读者见识了各种违禁添加物的真面目,现场向食品专家学习各种辨别的本领。

27日一大早,在本报《今日运河》编辑部工作人员的组织下,本报20名热心读者首次踏进食品实验室。前来参加活动的市民杜乐说:“我们对活动很期待,以前也从来没有近距离接触过实验室,很想一睹实验室人员的风采,看看一些违禁添加物究竟是

怎么现原形的,今天带孩子过来,也是想开阔孩子的眼界,一起学习相关食品安全常识和鉴别的本领。”

参加活动的市民自然不会浪费这次机会,也是有备而来,纷纷现场提问,有的自带食品请专家现场解惑,还有的市民拿DV、相机全程拍摄。“这是什么实验,瓶里是什么溶液……”读者看到一些现场准备实验的食品工程师,纷纷凑上前去询问,听到有意思的地方还掏出记录本记录。读者在现场见识了各色违禁食品添加剂和食品香精后,活动现场更是一片热闹。“看这容器内的彩色溶

剂,还有满是香气的鸡肉、牛肉、鸭肉食品香精,再加上我们读者的惊奇感叹声,这实验室简直成了自己的整体厨房了,色香味俱全。

“民以食为天,老百姓对食品安全也越来越关注。”济宁市质监局副局长王世功表示,为了让市民把好“进口”关,提高市民甄别安全食品的本领。我们与齐鲁晚报《今日运河》编辑部共同推出了“探访食品实验室”活动,通过实验室参观、现场观摩,让市民零距离接触食品质量检测过程,提高全社会的质量意识,将更多的食品安全知识传播给消费者。

### 现场侧记

#### 市民与食品添加剂“亲密接触” 食品实验室变厨房

“这是孔雀石绿,一般养鱼的都知道。”食品实验室主任商春锋拿起操作台上一瓶蓝绿相间的透明晶体说。

“孔雀石绿是一种可致痛的燃料,它可以起到为鱼杀菌的作用,让鱼更鲜亮,但不属于食品添加剂,是非法食品添加剂。”食品专家话音刚落,围观的市民一阵唏嘘。食品专家赶紧补充说,染有孔雀石绿的水产品具有一些特征:表面发绿,严重的呈现青草绿色,鱼鳍条显现白色,通体色泽发亮。

“这瓶深黄色粉末是什么。”市民开始对操作台上摆放的一排违禁食品添加剂一一询问。“大家都知道市场上卖的小黄鱼,山寨小黄鱼就是用碱性黄这种物质进行着色的,购买的时候一定要小心,山寨小黄鱼是会掉色的。”食品专家提醒说。

食品专家表示,添加剂不

等于食品添加剂,合法使用食品添加剂是维护食品安全的需要。市民只要正确认识,就没必要谈剂色变。

“食品添加剂是允许添加到食品中的,几乎每种都包含上百种物质。它是改善食品品质和色、香、味以及防腐、保鲜和加工工艺的需要,而加入食品中的人工合成或者天然物质。比如这些违禁添加物后边的这些香精,他们都是允许添加在食品中的食品添加剂,可以提高食品的口感。”食品专家从准备的三十多种食品添加剂中,打开其中的一瓶牛肉香精让读者感受。“真香啊,真是牛肉味,这是什么做的。”一位好奇的读者赶紧把鼻子凑上去,禁不住浓郁的香气打了一个喷嚏,引发现场一阵笑声。后面的读者也用手来回扇动,感受食品添加剂的魅力,食品实验室仿佛变成了整体厨房。

#### 人手一本《食品添加剂国标》 有疑问可随时查询

在济宁市质监局的食品实验室内,一张桌子上摆满了饼干、乳制品、苏打水、方便面等一些超市里常见的商品。“这些都是我们日常生活中经常会食用的一些食品,里面经常会用到很多的食品添加剂。”济宁市产品质量监督检测所食品一室主任商春锋对前来参观的热心读者介绍,但是,这些符合规范的食品添加剂是安全的,市民大可放心。

商春锋随手拿起了一个雪糕的包装袋,指着原料一栏说,可能很多人会担心,一块小小的雪糕,又是增稠剂,又是甜味剂的,怎么用这么多食品添加剂?其实,这些添加剂是被允许使用的,也都有其特定作用,但前提是,必须是食品级的。而方便面、饼干等食品里普遍加入了一些膨化剂,对其口感有一定作用。

在进入食品实验室之前,济宁市质监局发给每位来参

观的市民一人一本《食品添加剂国标》。“上边有国家规定的各种食品添加剂标准,如果你想了解哪一类,都可以通过这本书查询。”商春锋说,即便是允许使用的食品添加剂,也必须合法使用,不能超范围、超量。举个例子,2011年4月,中央电视台曝光了上海多家超市销售的玉米面馒头中没有加玉米面,是由白面经柠檬黄染色制成的。柠檬黄是一种允许使用的食品添加剂,可以在膨化食品、冰淇淋、可可玉米片、果汁饮料等食品中使用,但不允许在馒头中使用。“染色馒头”事件除了是一种欺诈消费者的违法行为外,也是一个典型的超范围使用食品添加剂的违法事件。

“在生活中如果遇到一些问题,可以随时咨询我。”在参观结束后,商春锋亲手将自己的名片发给了前来参观的市民们。本报记者 李倩 马辉

### 专家揭秘:

#### 温水加白醋 让山寨黑豆现原形

如果市民对家里买的黑豆、黑米、黑芝麻等杂粮质量不放心,可以通过白醋加温水的方法让染色杂粮现原形。活动现场,食品专家还向参观的读者传授了一招简单的鉴别方法。

实验室操作台旁,食品专家抓了一把黑豆直接放入一个玻璃容器内,随后倒入热水进行浸泡,来回晃动几下容器后,水开始渐渐变色,但浸泡黑豆的容器内加上几滴白醋过后,水开始澄清透亮,并呈现酒红色。食品工程师商春锋举起浸泡黑豆的容器,让市民观察变化。“这就是自然生长的黑豆浸泡过后的颜色,水是澄清发亮的酒红色。而染色的黑豆的水则非常浑浊。”

“这是平常家里用的白醋吗,味怎么这么冲……”读者李先生好奇地问,他在食品工程师的指导下也兴奋的体验了一把。“这个瓶装的是工业白醋,如果市民怀疑杂粮染色,用家里日常吃的白醋就可以做实验。”食品专家介绍,观察杂粮染色,也可以查看黑豆的胚芽处,自然生长的黑豆胚芽处是不会着色的。而芝麻、黑米等杂粮也可以参考这种方法在家里进行鉴别。

本报记者 李倩 马辉



质监局工作人员为市民细心讲解。 本报记者 张晓科 摄



一位市民用相机记录下一些食品香精。 本报记者 张晓科 摄