

研究称蜂蜜杀菌效果佳

英国卡地夫大学运用蜂蜜进行实验,将它涂于病人的伤口上,两小时后,伤口上的多数细菌被消灭,其中85%的化脓性链球菌被清除,结果令人意外。

专家指出,蜂蜜杀菌的作用,源于它可阻止细菌形成一层保护膜,使细菌无法滋长及生存。专家认为,一般蜂蜜都有杀菌的能力,但以新西兰麦芦卡树或红茶树,所生产的麦芦卡蜂蜜杀菌功效最佳。专家指,由于伤口要小心护理,药用蜂蜜必须经消毒处理才能使用,市民不应自行采集蜂蜜涂在伤口上。



食为先

齐鲁晚报
今日潍坊

D04

2013年12月9日 星期一
编辑:马媛媛
美编 组版:李洪祥

市场上超六成蜂蜜是假货

明矾白糖加点儿水就“酿”出蜂蜜

本报记者



农历11月初5,在北宫街圣瞳巷的大集上,一个卖蜂蜜的摊位上吸引了不少“赶集人”的驻足。家住附近小区的李女士说,这家蜂蜜虽然没有生产厂家和生产日期,但最起码卖家像是养蜂的人。如今,超市、商场的蜂蜜琳琅满目,真假难辨,对消费者来说,要想买到放心的蜂蜜确实不易。而据一名养蜂人透露,目前,市场上蜂蜜六成以上是假货,蜂蜜里有哪些猫腻?如何辨别真假蜂蜜?记者对此进行了调查。



记者暗访>> 市面上蜂蜜种类繁多,真假难辨

在一家摆有“纯正蜂蜜”牌子的摊位前,记者看到,柜台上摆着几瓶蜂蜜样品,地上还放有几罐盛有蜂蜜的大桶,有洋槐蜜、枣花蜜等,价格多在十几元一斤。如果有人购买,摊主会拿空瓶子从大桶中灌装蜂蜜。

店中的蜂蜜是否是真蜂蜜?摊主支支吾吾表示:“要问是不是真蜂蜜,我只能说里面都含有蜂蜜。”那么除了蜂蜜之外,里面还有什么成分?摊主毫不避讳地说:“就是糖浆,还有其他的添加剂。”

而在潍坊多家超市内,

蜂蜜的种类也是令人眼花缭乱。在一家大超市内,蜂蜜区的蜂蜜产品有数十种,涉及十几个品牌,有洋槐蜜、枇杷蜜、枣花蜜等。价格相差不一,同为500克的洋槐蜜,有的价格在15元,而有的价格达到了58元。记者

询问超市工作人员为何价格差别这么大时,工作人员称,肯定品质不一样。

一名正在选购蜂蜜的市民坦言,她知道市场上存在很多假蜂蜜。但如何辨别哪些是假蜂蜜,对消费者来说,确实不是件容易的事。

业内人士>> 饴糖加香精,兑出“好”蜂蜜

为什么市面上蜂蜜的价格差别这么大呢?从事蜂蜜生产和销售10余年的赵先生道出了其中原委。

蜂蜜真正起作用的是活性酶,虽然标识着营养成分表,但是没有真正意义的国标,到底如何全凭良心。

“市面上销售的蜂蜜价格差别之所以这么大,跟蜂蜜的成本有绝对的关系。”

赵先生告诉记者,目前市场上“纯粹”的假蜂蜜是没有的,但有六成以上是“造假”的。比较常用的两种方式可以造假,以摊低成本。

其中一种方式就是用饴糖和香精,通过一定的比例就可以兑出“蜂蜜”。饴糖目前的价格大约是在2700元/吨,而收购蜂农的蜂蜜大概是在40000元/吨,也正

是有了如此的差价,才让一些人为了利益掺假。

“用饴糖掺假的这种蜂蜜非常通透,香气也很浓郁,甚至有时感觉甜得有些刺鼻。”赵先生说。

另一种造假方式是用低端蜂蜜和高端蜂蜜勾兑,但是以高端蜂蜜的价格进行出售,以次充好。“这种‘蜂蜜’是真蜂蜜,只是在质

量上差点。”该业内人士告诉记者,无论从口感、味道上,还是养生上来说,都没有高端蜂蜜好。

“现在最常见的油菜花蜜,然后掺在比较难采的槐花蜜和枣花蜜中,就能摊低成本。这种掺假其实还算比较厚道的,至少这样的蜜还能算蜂蜜,只是品质有些差别而已。”赵先生说。

行家提醒>> 低于20元/斤都是假蜂蜜

除了赵先生说的两种蜂蜜造假方法,一名不愿透露姓名的养蜂人说,还有两种造假方式比较常见。第一种是用白糖加水和白矾进行熬制,白糖的双糖分子分解成单糖假冒蜂蜜;第二种造假手段是用饴糖、糖浆或利用粮食作物加工成糖浆(也叫果葡糖浆)充当蜂蜜。为了达

到以假乱真的效果,造假分子还在假蜂蜜中加入了增稠剂、甜味剂、防腐剂、色素等化学物质,不仅损害消费者的经济利益,还有损于消费者的身心健康。

这名养蜂人告诉记者,缓解熬夜喝酒带来的疲劳头痛,喝蜂蜜非常有效;但若食用的是假蜂蜜,就完全

没有作用了。因为真正的蜂蜜中含有一种特别的果糖,可以增进酒精的分解吸收,减轻头痛症状,尤其是红酒引起的头痛;另外蜂蜜还有催眠作用,能使人很快入睡。而假蜂蜜只是食用大米和高粱等化学酶解的转化糖,除含淀粉外,没有其他的营养成分。

他还提醒消费者,一般而言,人们较少会留意蜂蜜产品的标签,而且即使留意,对标签的认读也并不专业,因此难以直接从外包装上判定是否是真蜜。但有一点可以确定,按照基本的成本核算,若购买的蜂蜜一斤售价低于20元,那必定是假蜂蜜。

记者亲自体验>>

熬制“蜂蜜”只需8分钟,1斤的成本仅有4.75元钱

用明矾、白砂糖等材料真的能勾兑出“蜂蜜”吗?记者从超市和药房购买了材料,进行实验。记者将一份纯蜂蜜倒入1号杯,以便与熬制完的蜂蜜形成对比。

下午1点10分,实验开始。记者先往锅里加入400ml清水,加热至沸腾,然

后加入400g白砂糖,搅拌使其完全溶解并沸腾,这时水的颜色渐渐泛黄。

5分钟后,往锅里加入15g有增稠作用的明矾,随着明矾融化,锅里的糖水显得稍微有点粘稠。1分钟后,锅里的液体产生了大量的白色泡沫,并飘出一股如蜂蜜一样的甜腻气味。记者盛出一

勺放进2号杯中。

1点17分,记者往锅里倒入了几滴酱油用来调色,搅拌均匀后,盛出放入3号杯中,液体的颜色较2号杯深了很多。

1点18分,记者又往锅里加入一勺蜂蜜香精,沸腾后,盛出放入4号杯。整个熬制过程用时8分

钟。记者计算了一下熬制“蜂蜜”的成本:400g白砂糖,4元;100g明矾,1元,实验中只用了15g,约为0.15元;一瓶酱油5.5元,只用了3滴,不到0.1元;一瓶蜂蜜香精28元,只用了一勺,按0.5元计算,熬制这份300多毫升的“蜂蜜”,约有1斤重,成本只有4.75元。

一起行动, 打击假蜂蜜!

对消费者而言,买到假蜂蜜,不仅起不到保健作用反而危害身体健康。

对造假商贩来说,以为蜂蜜掺假吃不死人,不是大问题;媒体对蜂蜜也并不太关注;消费者对蜂蜜市场缺乏了解……这些原因导致假蜂蜜商贩越来越猖狂。本报特发起“打击假蜂蜜”活动,净化蜂蜜市场。市民可以向本报举报身边的假蜂蜜,或拨打热线18663676778和我们一起交流真蜂蜜的购买之道。