

济宁将抽检46家面粉企业

重点对小麦粉中17项影响人体健康安全的指标进行检测

本报济宁9月29日讯(记者 李倩 通讯员 商春锋) 小麦粉中添加溴酸钾,能使做出来的馒头、面包看上去更白,更有弹性。溴酸钾却是一种国家明令禁止使用的食品添加剂,对人体的安全有一定危害。近日,济宁市质监所将对济宁的46家面粉生产企业进行面粉质量抽检。

据悉,此次将重点对小麦粉中使用的食品添加剂、过氧化苯甲酰(俗称面粉增白剂)、国

家禁用的溴酸钾以及重金属铅、水分等17项影响人体健康安全的重要指标进行检测。济宁质监所相关负责人举例说,以水分含量为例,面粉企业很大一部分利润来自小麦粉的水分含量,水分含量高小麦粉看起来色泽白,但对储存不利,夏季易发霉、生虫。但秋冬天气转冷后,小麦粉不容易发霉,一些面粉企业就会受利益驱使,使小麦粉水分超标。

29日,记者在城区多家超市

发现,现在市面上的小麦粉有普通粉、强筋粉、标准粉和粗纤维粉,同样5千克的面粉价格从15—40元之间不等。记者注意到,多数面粉外包装上都显著标注了“不添加任何增白剂”的字样。

据业内人士介绍,现在面粉企业生产含增白剂的面粉产品比重已明显降低,随着老百姓认识的提高,大部分市民都倾向于购买不含增白剂的面粉,现在面粉企业不含增白剂的面粉数量占小麦粉的一半以上。

市民如何挑选优质的面粉?济宁市质监所食品安全实验室的负责人介绍说,一是通过看小麦粉的颜色,消费者判断面粉中的增白剂含量,可以拿两张白纸铺平进行辨别,如果小麦粉中增白剂含量过多,烧出的面汤则容易发淤,小麦粉也缺少麦香味。另外,看小麦粉的结团率,用手摸取面粉时手心有凉爽感,握紧成团面粉久而不散,则说明水分含量较高,能迅速散开的小麦粉是优质面粉。

●果菜篮

菠菜涨身价 一斤7块钱

本报济宁9月29日讯(记者 范少伟) 29日,记者在城区农贸市场采访了解到,虽然一些蔬菜的价格已经回落,但菠菜价格持续上涨,每公斤价格最高达14元。

济宁蔬菜批发市场吴经理表示,菠菜陆续上市需等到10月以后,而大量上市需等到年底,届时价格会有较大幅度回落。

要吃甜冬枣 还得等半月

本报济宁9月29日讯(本报记者 范少伟) 29日,记者在果品批发市场采访了解到,口感脆甜的冬枣还得等半个月的时间才能大量上市。

据济宁果品批发市场相关负责人介绍,今年春季较冷且雨水较多,冬枣成熟比以往晚了半个月左右的时间,还要等半个月才能大量上市。

济宁打造 新型煤化工产业园

一期投产预计50亿元, 将利用植物进行水质中和稳定

本报济宁9月29日讯(记者 马辉) 记者从济宁市经信委获悉,目前,济宁正在打造一个新型煤化工产业园区——济宁化学工业开发区,一期投产预计50亿元,其中将利用植物进行水质中和稳定,力争使该园区成为我国煤化工产业现代化创新型绿色生态示范区。

据了解,该园区在煤化工产业的发展中将尽量减少以往煤化工发展过程中造成的环境污染与生态破坏。园区通过规划建设人工湿地等措施,可以完全实现废水零排放。



销毁假劣药械

27日,150万元的假劣药械在熊熊烈火中化为灰烬。此次梁山县药监部门在县垃圾处理场集中销毁了这一批假劣药品、医疗器械,共计160余箱,120多个品种。

本报记者 李倩 通讯员 张金锋 摄影报道