



10元/斤的勾兑香油 成本价仅5元

本报记者 王金强



勾兑的香油时间一长很难闻到芝麻的香味。本报记者 王金强 摄

“

“别看这香油看起来挺像那么回事,闻着也挺香,吃起来却没味,放一个月连香味也没了。”3月5日,面对记者8元钱买回的一瓶香油,市民韩先生说,这是用香精勾兑的。记者调查发现,纯正的小磨香油至少20元一斤,而市面上卖的比芝麻还便宜的香油,大多数是用香油香精和色拉油勾兑的。

一些香油卖得比芝麻还便宜

一排排输液瓶摆放在店内,店主自行用白色的塑料瓶盖封上口,灌装在输液瓶内的“香油”,与纯正的现磨香油在颜色上并无区别,闻一闻甚至还挺香。3月5日,这些“香油”被店主标价为10元一瓶对

外叫卖。在德州市迎宾路一家粮油店,记者称自己新开了家饭店,如果便宜以后就长期在这拿货,老板一听主动把价格降到了8元一瓶,这一瓶大约是一斤重。

夏津县一家生产香油的公司

经理告诉记者,小磨香油成本较高,优质的芝麻就得7元一斤,加上清洗、沉淀、过滤,每100斤芝麻能产出40多斤芝麻油,再加上人工费、电费、包装费等费用,一斤香油要卖到22元才能挣钱。

用香精勾兑香油成公开秘密

记者在德城区迎宾路、青年路、德州运河经济开发区等市场走访发现,目前德州市面上芝麻的价格约为7元一斤,而芝麻的出油率一般为40%,如此说来,一斤香油的成本应为15元左右,而这

种香油是如何产生的呢?在德州市迎宾路的一家香油作坊,老板默认了勾兑之说。

“这是香精兑的那种吧?”记者问,“嗯!反正芝麻很少,八块还想要什么样的,芝麻都六七块!”

中年男子直言不讳。“虽然不是正经香油,也是好油,色拉油都是好油,一级的”,见记者半信半疑,中年男子强调说,虽然是用香油香精和色拉油勾兑的,但吃起来绝对没事。

勾兑香油的成本仅5元一斤

在德州市迎宾路一家卖食品添加剂的店内,记者称是开饭店的,想要几瓶香油香精。“这个就是勾兑香油用的香精,售价二十块、三十块的都有”,老板向记者推荐道。

“光放色拉油就行了,还用放

别的吗?”记者问。“不用,把这个倒进色拉油里就可以了。”老板说。

记者从老板手中接过一瓶香精,看到这瓶香精容量为500毫升,27元一瓶。“这一瓶能勾兑多少?”记者问。“50斤吧!”老板答道。

记者走访多家市场发现,目前

德州市面上的色拉油批发价大约五六块钱一斤,香精批发价约为20元一瓶。“一瓶香精兑四五十斤香油,香精加色拉油的成本也就五六块钱,所以即使他卖7块也有的赚。”一经营业户一语道出了低价香油的成本。

相关链接

如何鉴别 真假香油

1.将一滴香油滴进倒满清水的碗中,纯香油会变成薄薄的油花,很快扩散;而掺假香油油花小且厚,不易扩散。

2.把油滴到手心,两手合拢搓至手心发热,这时把手心放到鼻子前面闻,如果是纯芝麻油,则有浓郁单纯的芝麻油香味。如果掺入了其他植物油,则香味不明显或香味中带有异味。如果是加了香精的芝麻油,则开始有微微的芝麻香味,随着再次揉搓,这种香味会越来越淡,并带有异味。

3.取50克左右的香油,放入干净的细玻璃瓶内,经剧烈摇晃后,如瓶内无泡沫,或虽有少量泡沫但在停止摇晃后很快消失,则是纯香油;如果出现白色泡沫且消失缓慢,则香油中可能掺有花生油;如果出现淡黄色泡沫,不易消失,能闻到豆腥味,可能掺有豆油。

4.将香油放入冰箱,在-10℃时纯香油仍为液态,掺假香油则开始凝结。