

添加剂，造假的帮手

超范围超量使用对人有害

本报记者 熊正君 王颜

有的奶茶里没有奶

12日，在银座城市广场附近的一家奶茶店，消费者要求买一杯奶茶时，店老板询问要3.5元一杯的，还是4元一杯的。店老板表示，两种价位奶茶所用的原料不同，但具体有什么区别属于“商业机密”。

该奶茶店老板告诉记者，一杯奶茶

由糖、奶、茶三部分组成，但是一般市场上奶茶店所用的奶都不是鲜奶，而是奶精。奶精比鲜奶便宜得多，而且口感较好，奶味浓郁。但奶精也有优劣之分，50斤的奶精有100元的，也有300元的。记者在这家奶茶店的墙角处看到了几个白色编织袋，上面标着“植脂末”。

香油里全是香油精

今年春节期间，泰安市工商局泰山分局接到举报查处了一家香油加工坊。在这家香油坊里，工商人员现场发现了大量香油精。经过询问店老板得知，店里售卖的香油是用香油精和色拉油勾兑而成的。以一定比例将香油精和色拉油混合，再加上色素调兑颜色，然后以散装的形式当做现磨现卖的香油出售。

工商人员告诉记者，香油精是食品添加剂的一种。一些不法商贩，为了

提高假香油的浓度，往往在勾兑香油的过程中，超量使用了香油精。通常市场卖的假香油是由色拉油、香油精及棕红色的色素勾兑而成。超量食用香油精，会对人体的消化系统和呼吸系统造成影响。

记者从工商人员那里见到了用香油精和色拉油勾兑的假香油，打开后闻到一股刺鼻的油腥味，并没有浓郁单纯的芝麻油香味。

散装肉丸里没有肉

所谓肉丸就是“肉味丸”，这是记者在论坛中发现的字眼。一些网友爆料，很多自己制作散装肉丸的饭店，通常使用很多肉味香膏等食品添加剂混合淀粉制作成的肉丸，里面一点肉也没有。

12日，记者走访了几家食品添加剂超市，在一家超市看到，货架上摆放着各种肉味香膏，牛骨髓浸膏、猪骨髓

浸膏、海鲜膏等。记者拿起一个香膏打开一闻，肉味很浓，特别刺鼻。超市老板告诉记者，这些香膏价格在每盒30元至50元不等。很多火锅店制作肉丸就是这种牛肉精、鸡肉精等香膏，不需要肉就有肉的味道。在正常使用量范围内一般不会对人的身体健康造成影响，但是为了提香味，很多火锅店通常会过量添加这些香膏。

D08 齐鲁晚报 今日泰山

2011年3月15日 星期二

食品

香油可以用香油精加色拉油勾兑出来；油条里添加过量油条精可以使油条松泡膨大、柔韧有劲；海参、鱿鱼水产品为了改善外观和质地用工业用甲醛和火碱泡制……如今，食品添加剂深入到我们食用的每一种产品中。正常使用剂量是符合规定的，但违规使用的你知道多少呢？



担当 3·15特刊

编辑：杨璐
美编：姚继贵
组版：赵晴

个别添加剂 质量有问题



据了解，一些腌菜中着色剂、防腐剂、甜味剂(糖精钠、甜蜜素等)容易超量或超范围使用。面点和月饼的馅中，乳化剂容易超量使用(蔗糖脂防酸酯等)，或超范围使用(乙酰化单甘脂防酸酯等)；防腐剂，违规使用着色剂超量或超范围使用甜味剂。一些肉制品和固制熟食中使用的护色剂(硝酸盐、亚硝酸盐)，易出现超过使用量和成品中的残留量超过标准问题。而一些糕点中容易使用膨松剂过量(硫酸铝钾、硫酸铝铵等)，造成铝的残留量超标；超量使用水分保持剂磷酸盐类(磷酸钙、焦磷酸二氢二钠等)；超量使用增稠剂(黄原胶、黄蜀葵胶等)，超量使用甜味剂(糖精钠、甜蜜素等)。

相关专家表示，食品添加剂的主要成分是人体不宜超标准食用的化学物质，适量使用是安全的，长期过量食用的确会对身体不利。现在大多数添加剂经销商手续都齐全，而且大部分添加剂也有合格的出厂证明，但个别添加剂仍然存在质量问题，另外一些企业或餐馆存在超标使用添加剂现象。

专家建议，质监部门可以将取得合格证的食品添加剂企业和产品目录进行公示，从源头上防止假冒伪劣食品添加剂进入市场。工商部门应实施食品添加剂的特许经营制度，经营者要建立食品添加剂索证索票和台账制度等。



华泰汽车
HAWTAI MOTOR

3月25日-27日车展期间订车即有**豪礼相送!**

途悦三重礼:

- ☆一重礼 订购车即送交强险
- ☆二重礼 购车即送3000元大礼包
- ☆三重礼 试驾有礼相送



买华泰 到骏大

1.8T万元钜惠进行中……

9.98万元起 途悦开回家

华泰 圣达菲 途悦

阳/光/天/地 驰/骋/随/心

泰安骏大汽车
销售有限公司

4S店地址：泰安市高新技术开发区长城路南段华泰汽车泰安骏大4S店
4S店销售热线：0538-8150888 8575444
汽车城店地址：泰东路泰山国际汽车城内（南外环西首）
汽车城销售热线：0538-8578444

肥城恒伟汽贸：3213967
新泰中汽汽贸：7777266
宁阳瑞通汽贸：6083789