



小作坊馒头占了省城消费量的一半。 赵伟 摄

省城每天消费约百万个馒头

# 小作坊馒头占半数

本版采写 本报记者 王光照 赵伟 实习生 王丽平

本报5月6日讯 省城每天大约要消费一百万个馒头。据了解,现在济南市场上有多家加工馒头的企业、作坊。虽然大型面食企业的馒头在质量上更有保证,但市民日常消费的馒头当中,却有一半来源于街头巷尾的小作坊。

“现在做多少就能卖多少,常常供不应求。”6日,棋盘社区食益轩馒头店里,老板王宏亮一家三口都在忙着做馒头。王宏亮称,他在小区里

做馒头已有7年时间,现在一天能卖9000个,不光零卖,而且还供应周边的饭店。正在买馒头的市民李凤云说,在小区买馒头很方便,比去超市省时省力。

“现在济南市民日常消费的馒头,大约有一半由小作坊供应。”山东金德利集团快餐连锁有限责任公司运营部负责人介绍,自家企业每天大约加工2万个馒头,但他们的馒头主要供应超市。

济南民天面粉有限公司的副总经理孔庆江也表示,他们每天用3万多斤面粉加工成16万个馒头,主要供应大型超市、学校和一些单位。如果从济南市场总体销量上来看,民天的销量只能占到15%。按照孔庆

江的介绍,记者算了一笔账,即济南每天大约消费一百万个馒头。

“小作坊加工规模小、分散,济南大约有近60家加工馒头的作坊,每个作坊每天大约加工1500斤面粉,也就是八九千个馒头。”这也意味着,每天济南市面上小作坊供应的馒头可达50万个左右。

“还是超市里的馒头吃着放心。”对于小作坊馒头热卖的现状,市民李女士说,虽然小作坊的馒头买着方便,但她更愿意去超市买。

济南市食品工业协会会长阎世春说,为了节省成本,小作坊难免会采用低质量的面粉作为原料,所以市民在采购时,最好选择正规厂家的品牌馒头。

头条链接

## “馒头咋没麦香味了”

“现在的馒头咋就不如从前的好吃,嚼在嘴里没有麦香味了。”

6日,记者在省城东部一家大型超市看到,在盛满馒头的货架旁,不断有采购面食的市民光顾。市民贾女士说,她从小在农村长大,知道自家小麦磨成面粉,再手工做出馒头的味道,“看起来没那么白,但吃起来很有嚼头,越嚼越甜。”她说,现在的馒头虽然看起来“又白又胖”,但却没有原有的香味。

“现在技术那么先进,做出的馒头怎么反倒不好吃了?”许多市民有这样的疑问。对此济南市食品工业协会会长阎世春说,过去的面粉加工得没有那么细,麦

麸含量高,做起馒头来麦香浓郁,非常好吃。现在做馒头用的都是精面粉,颜色雪白,吃起来小麦香味却减少了。而且有些面粉里添加剂放多了,也影响口感。

除了面粉原料外,面粉发酵方法和加工工艺也影响馒头的口味。传统发酵法是和面时加入老面,进行自然发酵,做出的馒头有自然的麦香,弹性好,硬度适中。但现在街头一些馒头店为了省时间,基本上不用传统的自然发酵法,而是采用“发酵粉”发面,蒸出的馒头不“实诚”,缺少韧劲。“同样手工做出的馒头和面时间长,相比于机器馒头,也更加筋道。”阎世春说。

## 检测增白剂 只需半小时

面粉中的增白剂是如何检测的?6日,记者来到济南市相关检验机构,了解了面粉中增白剂检测的整个过程。

“增白剂的检测国家都有相关规定,过程也不是很复杂。”一名龙姓检测人员介绍。检测人员向记者详细介绍了整个检测过程:一般取5克面粉样品放于50毫升比色管中,加入10毫升甲醇,在漩涡混合器上混匀,静置,再加入碘化钾水溶液5毫升,在漩涡混合器上混匀,静置,加水至50毫升,混匀,静置。再吸

取上层清液,然后经液相色谱仪测定,与标准系列(苯甲酸或过氧化苯甲酰)比较定量,再绘制色谱图。

“此检测方法的原理是,将面粉中的过氧化苯甲酰还原,生成苯甲酸,通过高效液相色谱检测苯甲酸的含量,间接测定过氧化苯甲酰的含量。”检测人员介绍,如果色谱图中出现了峰值就说明含有苯甲酸,间接地测出面粉中含有过氧化苯甲酰(增白剂)。初步检测出面粉中是否有增白剂,大约需要半个小时。

年轻人不想学 老年人嫌麻烦

## 家庭做馒头的越来越少了

本报5月6日讯 6日,记者采访了解到,虽然馒头是很多市民每天必吃的食物,但由于年轻人工作忙不想学,老年人又嫌麻烦等原因,现在家庭做馒头的也越来越少。

“现在谁还自己做馒头啊,都是买着吃了。”6日,在家乐福超市内,记者随机采访了多名市民,很多市民都表示不再做馒头,都是从超市买着吃了。

在一商场工作的杨芸称,现在年轻人每天工作都很忙,平时中午根本没空回家吃饭,晚上回家累得也只想睡觉,谁还有心思学做馒头。“我妈妈虽然会做,但也不经常做,我都是从超市买饭回家吃。”杨芸称,与杨芸一样,很多年轻人和中年人表示自己也不想做馒头。市民王先生称,现在小区里卖馒头的到处是,谁还费劲自己做啊,还是买着方便。

不仅年轻人不想学,就连老年人也是因为嫌麻烦,直接买着吃了。中午,在棋盘小区食益轩馒头店,来买馒头的老年人也占了相当一部分。市民杨女士称,平时孩子就不让她在家做馒头,现在天气越来越热,做馒头



超市里的馒头一般是大企业生产的。 赵伟 摄

又麻烦,早就不做了。“孩子常常让我从小区直接买,便宜又省事。”杨女士称。食益轩馒头店负责人也表示,现在家庭做馒头和买馒头的成本差不多,老年人嫌麻烦也就做得少了,直接从外面买。

山东金德利集团快餐连锁有限责任公司运营部负责人也表示,现在社会分工越来越细,越来越明确,做馒头的馒头坊越来越多,再加上现在可选择的饭食种类越来越丰富,家庭做馒头的也就越来越少。

## 如何识别优劣馒头

辨别优劣馒头可分购买前和买后两部分。

购买前,可通过一看二捏三掂量来选购。看:惨白发亮的馒头并非好馒头,有淡淡黄色的才是首选。捏:柔软且有质感的才实诚,松软喧腾的未见得好。掂量:个头大但分量轻的馒头尽量少买。

购买后,可通过闻看、水泡、亲尝来分辨。

优质馒头会有一股天然纯朴的粮食的香气,而有添加剂的馒头则有刺鼻的化学

气味或很浓的香精味。气孔又多又大的馒头一般发酵过度,分量轻,不实在。

把馒头掰碎用水泡,观察水的颜色,如果水与馒头的颜色不一样,则是染色馒头,颜色越深染色越重。观察馒头的形态,正常馒头遇水泡,会变塌并散开,而松散的带水的馒头如果还有弹性或化不开,则有添加剂。

有质感且有嚼头的馒头加工工序较完备,一般为酵母发酵,而蓬松无味没嚼劲的馒头,一般使用了膨松剂。