

编者按:食品安全是社会诚信的底线。近期,“染色馒头”、“硫磺姜”、“牛肉膏”、“毒豆芽”等恶性事件的相继出现,让民众对我们的餐桌安全日益感到担心。为了进一步普及食品安全常识,给读者解疑释惑,同时为全市的食品安全营造良好的氛围,本报推出“解码港城食品安全”系列报道。

奶茶不含“奶” 这是公开的秘密

市面上奶茶多由奶精代替牛奶,售价5元左右的奶茶成本不超过1.5元

本报记者 秦雪丽



炎炎夏日,喝一杯散发着浓香的加冰珍珠奶茶是一件很惬意的事情,珍珠奶茶因其独特的风味和口感,受到很多年轻人的青睐。然而,珍珠奶茶里到底有没有牛奶?弹性十足很有嚼头的珍珠豆又含有哪些成分?本报记者进行了深入调查。

►奶茶中的珍珠豆溶液滴入碘酒后变为深蓝色。
本报记者 秦雪丽 摄



现象>>

店里难觅鲜牛奶 珍珠豆有嚼劲

4日,记者来到烟大市场,市场内销售奶茶的商户有六七家,每杯奶茶的价格在4元钱左右。在其中一家奶茶店里,记者看到货架上摆满了咖啡、蓝莓、哈密瓜等各种口味的奶茶原料。据该店老板介绍,那是制作奶茶所需要的果味粉。记者随

后点了一杯原味珍珠奶茶,只见奶茶店老板轻车熟路地从一不锈钢器皿里,用勺子舀出几勺乳白色液体放进奶茶杯,从配料到封口,整个过程不过十几秒钟,一杯香喷喷的奶茶便递到记者手中。

随后,记者又走访并购买了4

家奶茶店的奶茶,发现制作过程大同小异,那些乳白色液体,为何物?奶茶店老板说是牛奶。“这些乳液是用开水冲泡奶粉得来的,绝对没有奶精。”一位奶茶店老板解释道。但在这些店中,记者并没有发现鲜牛奶或者奶粉存在的迹象。

调查过程中,记者发现有些奶茶店,在原料配制好后,直接用纯净水进行冲泡,奶茶中根本不含茶。奶茶中的珍珠豆很有弹性,口感很好,因此不少市民担心存在安全隐患,“以前听人说,这种豆子是用塑料制成的,不知是真是假?”

检测>>

奶茶中蛋白质含量极低 珍珠豆可能含明胶

针对不少市民的怀疑,7月4日一大早,记者在市区随机买了三杯奶茶,来到烟台市质监局。说明来意后,质监局相关负责人表示,可以为本报提供免费检测。

据了解,蛋白质是牛奶中的一项重要指标,通过蛋白质中的氮含量,可以推测出蛋白质成分的含量,从而在一定程度上反映出奶茶的营养成分。

在长达六七个小时的检测后,质监局工作人员得出结论:这些奶茶的蛋白质含量为0.2%,正常情况下,牛奶的蛋白质含量大约为3.2%,“这个含量非常低,蛋白质营养成分并不可观。”烟台市质监局产品质量监督检验所分析科科长李燕介绍,但也不排除,这些蛋白质是来自奶茶中的其他添加物,而不是牛奶。

检测人员对珍珠豆做了一个简单的实验,把奶茶中的珍珠豆磨碎,做成溶液,并在该溶液中滴加碘酒,发现溶液立即变蓝,而且比较均匀。“这说明奶茶中的珍珠豆确实是木薯粉做的。”

检测过程中,工作人员也遇到了一个难题。由于珍珠豆具有极强的弹性和韧性,在粉碎机中粉碎了三次,工作人员经过多次研磨后,仍有珍珠豆完好无损。“从它超强的弹性来看,在制作过程中,可能加入了一些明胶。”一位工作人员介绍说。

调查>>

1公斤奶精至少冲50杯奶茶 每杯奶茶成本不超过1.5元

奶茶店里所谓的“牛奶”到底是什么东西?市区一家连锁奶茶店的老板透露,除了不使用牛奶之外,不少奶茶店为了减少成本,还直接用甜蜜素代替白砂糖,“因为甜蜜素甜度很高,一包10多块钱,能替代300多元的白砂糖。”

为了更深入地了解奶茶制作所需要的原料,记者以开奶茶店为由,辗转联系到福山区一

家较大的奶茶、果汁原料批发商。在该批发商老板的仓库中,堆满了多个品牌的果粉、果酱、果汁等原料,并且都有正规的厂家厂址以及QS标志。在一份目录单上,记者看到奶精类包括四个品牌,其中一个品牌为1公斤的小包装,价格为18元。

“做奶茶,奶精是必不可少的主要是起到牛奶的效果。”该老板介绍说,据她所知,市区

90%以上的奶茶店都不会使用牛奶,而选择奶精,“比如这包1公斤重的奶精至少能冲50杯奶茶,很多奶茶店都从我这里拿货。”如果想增加奶香的浓度,还可以在奶精中加入炼奶。

“奶茶中不含奶,在行业中早已是公开的秘密。”据一位从事多年奶茶生意的业内人士王先生介绍,如果使用牛奶,每杯售价得在7元以上,这样就会失

去很多消费人群;另外,牛奶的香味很淡,10包牛奶才抵得上一勺奶精的香度,用牛奶做出来的奶茶价格高、口感相对较差,自然不受老百姓欢迎。

王先生透露,奶茶的利润空间可观,一杯奶茶售价在5元钱左右,而从加工原料到塑料杯、吸管,合计总成本每杯不会超过1.5元钱,如果使用较差的产品,成本可能还会更低。

专家>>

一天喝两杯奶茶 可能会影响健康

据烟台大学生命科学学院副教授贺军介绍,奶精又名植脂末、粉末油脂、脂肪粉等,主要成分包括食用植物油、麦芽糊精、酪氨酸钠,是国家允许使用的一种合法添加剂,但在用量上需要严格控制。

“真正的奶精是从奶油中提炼出的,成本很高。”贺军介绍说,日常生活中奶茶店、蛋糕店所使用的奶精,制作过程中可以说没有一滴牛奶或奶油,而其中的植物油,更具体说是氢化植物油,含“反式脂肪酸”。

据贺军介绍,他曾组织学生对奶精进行过检测和调查。在抽样的11个奶精样品中,发现反式脂肪酸含量的平均值不低于3.5%,“这个数值已经很危险。”贺军说,制作一杯250毫升的奶茶,大概需要30克奶精,按照这个标准计算,一杯奶茶含有的反式脂肪酸在1克左右。按照国际标准,人类对反式脂肪酸每日的最高摄入量为2克,而如果喝两杯奶茶,可能就会超标,对人体健康带来危害。

据了解,反式脂肪酸如果长期摄入过量,会导致人体患上冠心病、糖尿病,还会影响儿童的智力发育,导致肥胖症等。

实惠天天有 便宜天天剪

本报“剪便宜”报角广告火爆征集中

即日起,《齐鲁晚报·今日烟台》在报尾位置推出“剪便宜”报角,读者凭报角可以享受折扣、送券等多种优惠。

小小一角,在商家与读者间架起互动的桥梁;轻轻一剪,享受超值优惠。

为了让更多的商家共同掀起一场优惠风暴,让更多的读者享受到实实在在的优惠,“剪便宜”报角面向广大商家公开征集。

本报“剪便宜”报角广告优惠信息主要包括:各个商家的打折信息、凭券领奖、抵用现金等。

征集的商家范围主要包括:餐饮、酒店类、旅游类、商业类、家电类、家居建材、教育培训机构类、通讯类、美容保健类等。

咨询电话: 6630821 13808903393

QQ群: 50102795

