

扎啤乱象调查

不少烧烤摊扎啤是“水货”

记者从四个小摊提取样品,经检测都掺水

本报记者 任志方 王光耀 邢振宇

“现在一些烧烤摊上的扎啤味道淡如水,口感很不好。”如今不少市民有此疑惑。一些业内人士认为,啤酒味淡、口感差说明质量不合格。16日,记者在市区四个较大的烧烤摊聚集区买了四份扎啤进行抽样检测,发现这些扎啤的原麦汁浓度都低于国家标准。中德啤酒技术中心的有关负责人表示,这种现象多为酒中掺水所致。



扎啤味道咋这么淡

不少市民夏季喜欢到路边的烧烤摊吃烧烤、喝扎啤。据介绍,每年3月上旬开始,济南扎啤市场就逐渐升温,目前每天约消费200多吨的量,在周末和假日高峰期,可达400吨。

最近一周,记者走访棋盘小区、回民小区、青后小区、山大路、兴府路、祝甸路的多处烧烤摊,都能看到鲜扎啤。“晚上经常和朋友去烧烤摊,但是有些路边的扎啤味道越来越淡。”市民杨先生表示。经常在烧烤摊消费的市民也都有这样的疑惑,为啥有些烧烤摊的

山东轻工业学院中德啤酒技术中心对4份扎啤样品的检测结果显示,原麦汁浓度一项均低于国家标准。本报记者 任志方 摄

扎啤“不是那个味儿”。

在采访中,多个烧烤摊主告诉记者,他们的扎啤是正规厂家生产灌装、由批发点送货的,可以放心喝。但记者发现,罐体上很难找到生产地址、生产许可证、合格证等信息。一杯0.4升的扎啤,价格从1.7元至2.5元不等,差价达8毛钱。记者在市区不同的区域购买了多份扎啤,虽然看起来颜色相近,但口感很不同,有的味

扎啤,这样的扎啤口感很差。还有一些烧烤摊为了多卖几杯,就在扎啤中掺水,这样的扎啤倒出来根本没多少泡沫,口味也很淡,和凉水一样。

一位业内人士表示,原麦汁浓度是保证啤酒口味醇正的一个重要指标,一般瓶装啤酒的原麦汁浓度都在10度左右,但是由于现在原料价格上涨,鲜扎啤的成本和市场价也随之升高。为了保证利润,一些分销商,或者烧烤摊主就在扎啤中掺水,有些烧烤摊掺过水的扎啤原麦汁浓度会降低到8度左右。

花园路上一家自助餐厅的经理告诉记者,一些烧烤摊从小作坊进扎啤,因为酿造工艺达不到水准,生产的扎啤口味也千差万别。另外,小作坊扎啤桶上没有生产日期、保质

期等标签,连厂家名字也模糊不清。

四份样品检测都不合格

16日,记者随机在市内棋盘小区、杆石桥、山大路、兴府路附近的烧烤摊购买了四份扎啤,摊主都声称是大型厂家生产的扎啤。记者将这些扎啤送到山东轻工业学院的中德啤酒技术中心实验室,实验室里有目前国内最先进的啤酒检测设备。

据各个摊点的老板讲,四份扎啤原麦汁浓度均为10度,酒精含量高于3.3%。但根据检测结果,山东轻工业学院中德啤酒技术中心副教授崔云前告诉记者,这些扎啤酒精含量尚能达到国家标准,但原麦汁浓度都不同程度低于国家标准,其中从兴府路一家烧烤摊买来的扎啤样品,原麦汁浓度只有8度多一点,比9.7%的国家标准低1.25%,“明显有掺水嫌疑。”

“正规厂家出产的扎啤基本不存在掺水问题,但是扎啤出厂以后,还要到批发点进行分装,有些分销商可能会在这个环节掺水,此外到了零售摊点后,摊主也可能会在一桶扎啤售出一部分后往里加水。”崔云前如是说。



扎啤味道咋这么淡

不少市民夏季喜欢到路边的烧烤摊吃烧烤、喝扎啤。据介绍,每年3月上旬开始,济南扎啤市场就逐渐升温,目前每天约消费200多吨的量,在周末和假日高峰期,可达400吨。

业内人士称扎啤可能掺水

在无影山南路一趵突泉扎啤批发点,批发扎啤的老板表示,现在正规厂家生产的扎啤一般是没问题的。但是一些扎啤摊想压缩成本,有的烧烤摊主到小作坊进假冒伪劣的

The Story of Joy
www.bmw.com.cn

BMW之悦

经典是创新的定格,创新是经典的延续。
每一程,都在引领进程。

自进入70年代末,BMW之悦,是运动型、豪华型与个性化型车系的开创者与领导者。此后,又在70年代成为BMW之悦科技的革新者,并确立了宝马的领先地位。进入80年代,宝马以独特的创新理念,引领BMW之悦,驶向世界。进入90年代,宝马再次确立了BMW之悦的领先地位。进入新世纪,宝马在今天又再创新,以领先于时代的步伐,驶向明天。请搜索“BMW之悦”了解更多,或登陆www.bmw.com.cn/joy

超越创新,更制造喜悦。

BMW之悦

济南万宝行 0531-8750 8588 济南大友宝 0531-8878 8888