

爽口冰粥中难寻新鲜水果

大多被椰果取代,含有大量食品添加剂

文/本报记者 孔令茹 图/本报记者 李岩松



盛夏酷暑,清凉爽口的冰粥备受市民喜爱,新鲜可口又解暑,五六元钱一碗,价格也不高。但是记者走访发现,现在市面上越来越难买到以新鲜水果为原料的冰粥了,五颜六色的椰果替代了水果,大多含色素、香精、增稠剂,还需谨慎使用。



冰粥五彩斑斓,却几乎没有真正的果肉。

大多冰粥里鲜见水果

15日中午,记者来到市区一商场内的冰粥售卖店,木制的椅子上坐满了顾客,桌上摆放的多是颜色鲜艳的奶茶和冰粥。在面积狭小的店面操作空间内,记者看到很多摆放整齐的灌装食品,颜色十分鲜艳,上面写有“果汁浓浆”、“高纤椰果”等字样。该店冰粥展示柜里,陈列

着近十种不同颜色的椰果果粒,蓝色是蓝莓味,绿色是苹果味,紫色是葡萄味,“颜色不同,口味就不一样。”店内的工作人员介绍。

记者点了一份售价6元的黄桃冰粥,工作人员拿出一个空纸杯,盛了半杯冰沙后加入了黄色、红色、紫色的椰果粒,洒上一些冰粥豆粒

后,浇上了一层黄色的“黄桃果酱”。五颜六色的冰粥看上去十分诱人,用勺子搅拌一下,杯体下方的白色冰沙与黄桃浓汁融合在一起,白色冰沙逐渐变成了黄色。吃上一口,紫色、黄色、红色、白色的椰果粒味道上没有明显区别,口感有些像果冻。

记者走访了市区多家冰

粥店,展示柜里的冰粥原材料多为椰果果粒,鲜见水果的身影。在草桥口市场附近,记者见到一家简易的水果冰粥摊,桌子上摆放着苹果、火龙果、西瓜等水果,市民可以自行选择组合,售价为5元。“小本买卖,不用交房租,新鲜水果做的冰粥也更受欢迎。”冰粥摊主对记者说。

5斤装椰果只卖11元钱

记者走访了琵琶山市场、草桥口市场等多家食品销售点,均没有找到制作冰粥所用的椰果、浓浆和果酱。几经打听,记者才在草桥口市场找到了一家一次性用品专卖店,记者走进店内一看,五彩斑斓的果汁浓浆和椰果摆了一排。店主告诉记者,店

里出售的正是制作冰粥所用的椰果、浓浆以及含有果肉的果酱,有草莓、蓝莓、柳橙等近十种口味。一罐2.5公斤的椰果售价为11元钱,同等重量的果肉果酱售价为18元钱,据店主说,颜色越鲜艳的椰果和果酱卖得越好。

记者仔细查看其中一罐

椰果果粒,瓶盖处有简单的配料说明,配料包括椰果、白砂糖、水、食用增稠剂等。而在果酱的配料表里,食品添加剂占了配料的一半,包括酸度调节剂、食用增稠剂、食用香精、食用色素等。“冰粥就是在最后浇一层果酱,再配上果汁浓浆,要什么味道

就用什么味道的果酱和浓浆就行了。”店主口中所说的果味浓浆2200ml售价为13元钱,是12倍浓缩,一桶浓浆可调制出12桶配料。该店店主称,市区多家冰粥售卖店都从这里拿货,“一般的加盟店会统一配送材料,但是成本太高,不如在我这里拿货便宜。”

颜色鲜艳的冷饮少吃

专家建议

济医附院营养医师孙鹏告诉记者,合格的椰果是采用100%新鲜椰子水作为原料,采用高科技工艺制成的一种白色或乳白色凝胶状物质,是一种天然的食品原料。孙鹏说,现在市面上在售的椰果多是添加了食用色素、香精、增稠剂等添加剂,这样口味更加香甜,颜色也会非常好看。

“经过多道程序、添加多种添加剂后的食品安全性会大打折扣,各种水果口味很可能是香精的作用。”孙鹏提醒市民,选择食品时尽量选择较为天然、加工过程简单的食品,颜色鲜艳的食品要谨慎食用,避免其中的工业制剂影响身体健康。此外,炎热的夏季最好饮用白开水、淡茶、绿豆水解暑,不要一味追求味蕾的享受,谨防引起身体不适。