

走在街头,路过烤面筋的摊子,香喷喷的味道总能勾起人的食欲,忍不住掏钱买上几串解解馋。

连日来,记者调查发现,烤面筋里隐藏的诸多猫腻,街头烤面筋大多出自脏、乱、差的黑作坊,里面含有吊白块等致癌物质,这样的烤面筋你还敢吃吗?

这样的面筋你还敢吃吗?

检测发现都含有吊白块

市民爆料称面筋中掺有工业原料,本报记者选取市区6家摊点

统筹 张琪 文/片 本报记者 宋佳 王红

传播科学 揭示真相
齐鲁实验室
点单热线: 967066

市民爆料: 市面上的烤面筋掺有工业原料

近日,王先生给本报热线967066打电话称,希望通过本报劝告那些带小孩的大人们,别再给孩子们街上买面筋吃了。王先生的话让记者摸不到头脑,按理说,面筋蛋白质含量高,以其为主料的菜肴也有不少。但王先生却告诉记者,经过碳烤的面筋,里面含有致癌物质。

王先生说这话有依据吗?原来,王先生家附近就有几家烤面筋摊点,据这些与他交好的摊主透露,烤面筋用的面很不卫生,成串的面筋都是黑作坊做出来的,他们用洗衣粉将面筋漂白,里面还掺了工业原料,加工好后再销往各小吃摊点。

记者探访: 摊主说面筋中含有吊白块

事实真像王先生所说的那样吗?近日,记者对此进行了走访。

“烤面筋也就是这几年才兴起来的。”10日上午9点多,在莱山区烟大市场,一位烤面筋摊主告诉记者,他也刚入行没多久。他一努嘴,你看这条路也就100多米,有7家烤面筋店,竞争很激烈,生意不如以前那么好做了。

当记者询问一天能卖多少串时,这位摊主显得很警惕,仔细端详了记者一会儿后,转过头说,一天卖不了几串。在接下来的交谈中,摊主对烤面筋的销售情况以及进货渠道总是避而不答。

另外两位烤面筋摊主自称面筋都是他们亲手做的,没有统一的进货渠道,其中一位摊子旁边的一些纸箱里散乱得堆着一些面筋,比放在碳烤架上的要白很多,记者凑近闻了闻,有股浓浓的馊子味道,没有刺鼻的化学药剂味儿,但闻起来有些冲。

这位摊主马上警惕地合上纸箱,慌忙解释说,有时候忙不过来,就进些面筋,箱子里的面筋是批发来的,在随后的交谈中,对进货渠道,摊主也总是有意回避。

下午1点多,记者与另一个姓樊的摊主交谈,听到记者评价她的面筋很好吃,她很高兴。经过一个多小时的交流,记者得知,这个街面上的烤面筋都是一位张姓女士供应的,但具体位置樊女士讳莫如深。

“这些面筋有个特点,烤的时间越长,个头越大。”樊女士转移话题说,里面有吊白块,吃消毒作用,很干净,放心吃就行。

部门说法: 吊白块可通过试剂检测出来

烤面筋中含有吊白块?吊白块起消毒作用?

据介绍,吊白块是一种工业漂白剂,还原剂,120℃下分解产生甲醛、二氧化硫和硫化氢等有毒气体。吊白块水溶液在60℃以上就开始分解出有害物质。

相关资料显示,人经口摄入纯吊白块10克就会中毒致死,吊白块是一种强烈致癌物质之一,其毒性与它分解时产生的甲醛有关。吊白块进入人体后,可对中毒者肺、肝、肾系统造成损害。

面筋加工过程中添加吊白块,一是利用其分解过程中产生的甲醛增加面筋弹性;二是其分解过程中会产生亚硫酸盐,起到漂白作用。含有吊白块的面筋,在烤制过程中,会有相当的甲醛和亚硫酸盐残留在食品中,将对人体造成危害。

据烟台质量技术监督局分析科的工作人员介绍,吊白块加热分解后,仍然有相当的甲醛、亚硫酸盐残留,但经过挥发后毒性已减弱。不过,通过相关试剂可以检测出来。

实验证实: 市区6处摊点的面筋都检测出吊白块

为验证烤面筋中是否含有吊白块,记者购买了一种吊白块检测管。

这种检测试管的原理是,加入被检测物,溶液显蓝绿色为吊白块未检出,溶液显浅紫色为吊白块含量低,溶液显紫红色为吊白块含量高。

违法添加到食品中的吊白块能与本试剂反应,颜色的深浅与样品中的吊白块残留量成正比。如果将面筋加入该试剂,反应后若呈现明显的紫色,表明此样品添加了吊白块。

“吊白块检测管可以起到定性的作用,但是起不到定量的作用。”烟台鑫康商贸有限公司总经理谢先生告诉记者,如果要确定吊白块的含量,应该用乙酰丙酮等方法作进一步的定量试验。

13日,记者从烟大市场、奇山小区市场、南洪街市场、滨海市场、北马路汽车站、第一海水浴场六个地方,分别采购了6根粗加工的面筋,各取绿豆大小的面筋分别放进检测试管中,实验过程中面筋的颜色出现一系列的变化。

面筋放入检测试管的瞬间,颜色变成浅浅的黄绿色,随即颜色开始变深,逐渐呈绿色,慢慢再由绿色变为浅蓝色,这些颜色变化在两分钟之内完成,接下来颜色越变越深,浅蓝变深蓝,深蓝变浅紫,最后在15分钟时颜色呈现为深深的紫色。放置一天后,这些试管里的面筋仍然为深紫色,再无其他变化。

实验可以得出结论,从这六个摊点上买来的烤面筋里都含有吊白块这种物质。

面筋刚放进试剂中,呈现黄绿色。

经过一段时间,试管中的颜色变为紫色。

烤面筋与试剂一一对应,试剂都变成紫红色。

听作坊主人算账: 一月能赚上万元

烤面筋的利润如何呢?张女士给记者算了一笔账。

一袋面筋粉是50斤,售价为210元,每斤面粉可以做26串面筋,一袋面粉可以做成至少1300串面筋,平均一串烤面筋的成本不到2角钱。如果加上木签、酱料、木炭、摊位费等成本,每串烤面筋按照5角钱来算,一串烤面筋的纯利润为1元钱。

“从上午10点多到晚上9点,少则卖400串,多则1000串。”烟大市场的面筋摊主樊女士说,不过最近学生放假了,生意不如以前,烤面筋每天的净利润在400-1000元之间。

据了解,有的时候生意太好了,做面筋不赶趟儿,摊主就会进一些现成的面筋,每串在5到7角钱不等。

张女士告诉记者,她在烟大市场有三个店面,并从事面筋批发生意,烟大市场的这7家烤面筋生意,都是经她培训走出来的。她现在有三个烤面筋摊子,小弟有两个,一个月下来,除去租房的各种开销,每个摊子净赚1万元很正常。

如何自制面筋

首先,在大碗中放2杯水,把买来用于做面筋的面粉加进去,直到看不见干粉为止,就像和饺子面。

其次,把面揉成表面相对光滑的面团,分成鸡蛋大小的面团。将面团揉成细条后,把面筋的一端夹在筷子中间,绕着筷子缠绕面筋,直到缠完为止。

再次,往锅里放水,多一点好,烧开后把面团放进去煮。煮的过程中,要不断地搅拌,直到面团全部浮上来后捞出,泡在冷水中即可。

最后,就可以烧烤、切片、切丝,按照自己的口味制作美味佳肴。

二探小作坊: 面筋掉地上,盆里涮一下接着穿

14日上午9点多,记者再次来到这家小作坊,刚进院,就看见一位女士坐在马扎上低头在忙。

走近一看,这位中年妇女前面放着一个红色的塑料盆,澡盆里的水泛着浑浊的白色,水里有些煮熟的面筋,这位中年女士正拿着竹签子穿面筋,手上没有戴手套,也没有采取相关的卫生措施。

只见她熟练地从盆里捞起两三个面筋,攥在手里,另一只手拿起竹签子就往里穿,有时候面筋在她手里打滑,不小心掉在地上后,她顺手捡起来放在盛面筋的洗澡盆里涮一下,继续穿,穿完的面筋放在左手边的保温箱里。

这个保温箱更是脏得离谱,塑料泡沫之间的缝隙充满黑灰,没过一会儿,保温箱里装不下了,这位女士就把串好的面筋放到右手边的露天台子上,一个大约一两岁的小孩不时踩在这个台子上。

没过一会儿,一位老人端出一个锅,锅里是刚煮好的面筋。老人坐在穿面筋的那位女士身边,左手拿着穿好的面筋,右手拿着水果刀,一边旋转着竹签,一边用刀将面筋割成螺旋状。

记者走进屋看到,之前的两袋半面粉,今天只剩下两袋了。由于记者当天去的有些晚,没有亲眼看到和面、煮面筋、卷面筋的过程,至于这几个生产环节,是否加入化学药剂,就不得而知了。

背后的猫腻: 作坊主从不让自家孩子吃

记者走进放面粉的小屋,张女士指着面粉说,做烤面筋的面粉不是普通的面粉,是专门的面筋粉,这种面筋粉如果不是业内相熟认识,是不轻易出售的。

张女士家中的面筋粉,每袋50斤,颜色和荞麦面的颜色相近,呈淡黑黄色,放在手里一捻,很粗糙,不像面粉那样细滑,所有的面筋粉都装在白色的编织袋里,袋上都没有任何关于产品成分、生产厂家、生产日期、生产地址等包装字样。

张女士告诉记者,这些面筋粉在烟台没有生产厂家,他们都是找代理商从河南的一家工厂运货,每次进货量都以吨计数。

每当问及面筋粉来源,张女士都闪烁其词:“只有相熟的摊主过来,我们才会告诉面粉粉的厂家联系方式,其余人是不告诉的。”

问及这些面筋粉和普通面粉有什么区别,张女士称肯定不一样,面筋粉都是厂家加过料按一定比例调配好的,自己是绝对做不出来的,到底里面加了什么料,张女士称不清楚。

记者指着院子里一个两岁的孩子说,小孩经常守着面筋,可以饱口福了。孩子的母亲说,他们从不给孩子吃面筋。据知情人透露,这些面粉都是“黑面”,是农村给家畜吃的麸子面磨出来的,然后经过加工变成这样。

烟台响水湾茶艺会所,是茶文化交流、商务洽谈、休闲娱乐、交友洽谈、修心养性的最佳场所!

几十种茶品任您选择,在这个美好的季节,临窗而坐,看窗外人来人往,嫩柳飞扬,屋内雾气升腾,茶香飘荡,此时此刻再躁动的心也能安静下来,让思绪在这一缕茶香中蔓延……

纯正丝滑的咖啡、奶茶,小吃为您现场精心熬制!生活是美好的,生活是甜蜜的,纵然再辛苦忙碌,也应该学会给自己放假,享受着放松静谧的生活!

独特的装修风格,一流的设施,高档的桌椅,温馨的环境,定给您耳目一新的感觉!

这里有不同情调的品茶雅间:2人间,4人间,6人间等大小包间闲可及散座;独具特色的舞台上古筝师为您演奏悠扬悦耳的古今名曲。

热情美丽的茶艺师为您展现最专业的茶艺表演,这里还有果汁、茶点小吃、汤圆水饺等等,高端的音响设备还可让您一展歌喉。

响水湾茶楼不仅是饮茶休闲的场所,而且还是茶场的代销点,为广大顾客准

备了各种各样的茶叶,铁观音、大红袍、金骏眉、正山小种、祁门红茶、安吉白茶、云南普洱、碧螺春、龙井茶、白茶、黄茶、云南普洱等等,应有尽有。

本茶楼与著名茶场联盟做为代销点,不但确保茶的正宗和品质,而且绝对确保同等品质价格最低。这里的礼品盒最适合赠送亲朋好友,独特新颖的精美包装,既上档次又显品位,给您足十分的面子。

来吧!朋友!您要是累了,烦了,您就听听这里最舒缓的音乐吧!

您要是想静一静,歇一歇,您就来这里坐坐吧!

您要是想和朋友聊聊天谈谈心,您就到这里敞开心扉吧!

您要是有意愿就来这里吧,这里为您准备了高端的商务电脑!

来吧,朋友!这里是一个让您歇歇的地方!这里是您心灵的家园!这里是您温暖的港湾!

来吧!朋友!一壶香四溢的茗茶;一块酥软美味的蛋糕;一杯回味无穷的咖啡;

一盘清脆可口的干果;一句真诚的问候;一个亲切的微笑;

一段悦耳的古筝心曲;一个惬意无比的仙境;一个暖融融的家!带给您的是一个彻底的身心放松!

来吧,朋友!我们将伸出最真诚的双手欢迎您的光临!

▲贵宾卡办理中,持卡嘉宾将享受最大的优惠!

▲地址:烟台市芝罘区文化宫南街25号(文化宫身后、文化路小学以北)

▲营业时间:9:30-23:00

▲茶座预定:0535-6251796

提升面颊 微创丰胸 速除雀斑 五官整形 吸脂塑形 颌面整形 精塑脸型 注射除皱 脂肪移植 正大脚骨 激光文绣 牙齿美容

美容QQ: 398572979 ——整容大师答疑

doctor-you.com ytbbs (生活服务—美容化妆) 新浪微博整容大师 0535-6211828

烟台三有医疗美容门诊部 1988年开诊美容外科 桃花街066号