

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?

出自小作坊还有吊白块,

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

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,别再给孩子们在街上买面筋吃了。

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,加工好后在销往各小吃摊点。

记者探访: 摊主说面筋中含有吊白块

事实真像王先生说的那样吗?近日,记者对此进行了走访。

“烤面筋也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,他们刚入行没多久。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个纸箱里散乱得堆着一些面筋,而放在碳烤架上的要白很多。记者凑近闻了闻,有股浓浓的辣子味,没有刺鼻的化学药味儿,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的。时间越长,个头越大。”樊女士转移话题说,里面有吊白块,起消毒作用,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和亚硫酸盐残存留在食品中,将对人体造成危害。

据烟台市质量技术监督局分析科的工作人员介绍,吊白块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,

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试剂。

这种检测试剂的原理是,加入被检测物,溶液显兰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。

13日,记者从烟台市奇山

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。

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。



盆里盛放着面筋,一名妇女正在串签子。



听作坊主人算笔账: 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。”烟大市场的烤面筋摊主樊女士说,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,做面筋不趁点儿,摊主就会进一些现成的面筋,每串在2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。

“直到缠完为止。

再次,往锅内放水,多一

点好,烧开后把面团放进去

煮的过程中,要不断地搅拌,就像和饺子面。

其次,把面揉成表面相

对光滑的面团,分成鸡蛋大小的小面团。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,往锅内放水,多一

点好,烧开后把面团放进去

煮的过程中,要不断地搅拌,就像和饺子面。

其次,把面揉成表面相