

吃蛋黄派“被酒驾”引关注,记者调查发现

多数“涉酒”食品未明确标注

近日,“蛋黄派吃一个,酒驾!吃两个,醉驾!”的微博在网上引起热议,消息来源于省城济南,某司机没喝酒,但吃了两个蛋黄派后,在酒精测试时竟查出醉酒驾驶。这一消息让众多开车族担心自己所吃的食物里是否含有酒精,会否“被酒驾”。对此,记者走访市场发现,很多根本想不到的食品里都含有“隐性酒精”,但其中酒精的含量多数没有明确标注。

本刊记者 宿可伟

多数食品酒精量未标注

不少食品含“隐性酒精”

日常生活中,含有酒精的食物并不少见。食品专家表示,有的食物本身不含酒精,不过在制作过程中用食用酒精作为添加剂,保持水分和口感的松软,比如蛋黄派、蛋糕和一些糖果等甜食。有的食品,在制作过程中会因发酵过程产生酒精。比如豆腐乳和乌梅汤。

另外,像酒酿丸子、醉蟹、醉虾、啤鸭鸭、果啤等也都含有酒精。有些水果如储存不当也会产生酒精。

一些药品如藿香正气水、正骨水、消咳喘糖浆等一些中成药的成分中也含有酒精。

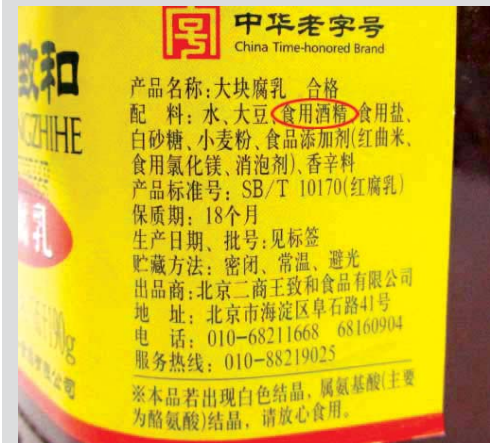
除食物药物外,平日日用品类的如含乙醇的漱口水也含有酒精成分。一些口气清新剂也含有乙醇成分。

除了蛋黄派含有酒精外,日常食品中还有哪些含有食用酒精呢?记者走访了多家大型超市。

在某品牌蛋黄派包装上记者看到,在其配料表中,除了鸡蛋、小麦粉、白砂糖外,最后一项标注“食用酒精”。除了蛋黄派外,该品牌的提拉米苏、Q蒂等产品包装上,记者也发现了食用酒精的身影。而另一品牌的瑞士卷、蛋黄派的包装袋上,也都注明了含有“食用酒精”或“乙醇”。此外,酒糟鱼、豆腐乳、酒心巧克力、朗姆酒味冰激凌、酒酿丸子、木瓜水等配料表里也都明显标注含有“食用酒精”或“乙醇”。但是这些食品包装上都未标明其中酒精的含量。

多为延长保质期和提香

那么,企业为什么要往



食品里添加酒精呢,酒精成分在其中起什么作用呢?

食品专家指出,根据我国食品标识标签管理办法,只要求必须标注清楚各个成分,至于各成分的具体含量并无要求,在配料表中,各成分只需按含量多少降序排列。

记者查询相关规定后发现,《GB2760-2007食品添加剂使用卫生标准》中规定,乙醇作为食品工业用加工助剂可以根据需求进行使用,标准中并没有对用量及残留量进行严格限制。

专家表示,虽然国家对此未有强制规定,但企业还是应该明示一下食品里含有

酒精,以及其中的含量,对消费者起到一定的提醒作用。

有关食品专家告诉记者,企业在食品中添加食用酒精,一般有几个原因:一是因为含乙醇为主的食用酒精具有保持水分、杀菌防腐作用,可延长食品保质期;二是食用酒精有股特殊香味,可增加产品香味;三是因为食用酒精可以起到发泡剂的作用,保证蛋糕类产品在长时间运输和存放过程中保持松软口感。

开车前避开含酒精食品

据报道,上海市公安局奉贤分局民警亲自挑选了一

部分夏季大家爱吃或可能吃到的食物和药品,用数据说话,展现了各种食物和药品服用后的“涉酒”效果。

蛋黄派、糟凤爪在一分钟内都能测出“酒后”,但5分钟后就到安全区域。酒酿刚吃下去,数据可达到“醉酒”,5分钟还在“酒后”区间,10分钟后就安全了。藿香正气水“酒劲最大”,达到上述物品中测试数值最高的“醉酒”程度,不过5分钟后,就仅仅是轻微“酒后”,10分钟后就平安无事了。

专家表示,对正常人来说,一般情况下,食物里面的酒精量很小,体内的酒精残留量会很低,不会影响人的

判断力,所以吃了这些食品后开车问题不大。但是对于过敏体质,特别是对酒精过敏的人,可能这个量已有脸红、心跳加快的情况,建议这一类人群要避免食用含酒精的食品。

对于吃了蛋黄派和藿香正气水等后担心“被醉驾”的驾车人士来说,专家建议,进食后可用清水漱漱口,休息半小时左右再开车。此外,在聚会就餐期间,还要当心在觥筹交错间可能会有酒入食物、餐具内,容易出现误饮误食的情况。同时,有的饮料也含有较低的酒精含量,如无醇啤酒、酒酿等,应特别注意。



臻品蚝油 让夏日爽凉美味无止境

天气入伏,高温让我们没有胃口,也不愿走进闷热的厨房,每到饭点,吃什么?成了我们每天不得不面对的难题。炎热的、食欲不振的夏天,到底吃什么好呢?

夏季心火旺盛,而肾水衰弱,中医认为,苦味入心经,能泄降心火。同时,苦味食品大多富含氨基酸、维生素、生物碱、甙类等,具有抗菌消炎、解热祛暑、消除疲劳等作用。

夏天气温高,必须及时补水,一谈到补水,大家往往会先想到纯净水、矿泉水。其实,蔬菜中的水分,是经过多层生物膜过滤的天然、洁净、营养且具有生物活性的水,补水的效果是任何经过加工的饮用水所无法比拟的。夏天正是瓜类蔬菜上市旺季,冬瓜含水量居众菜之冠,高达96%,

其次是黄瓜、丝瓜、佛手瓜、南瓜等。

无论是苦味食物,还是时鲜瓜果,生食凉拌不仅便捷而且格外爽口,营养学的研究也证明,生吃蔬果能够最大限度地保存菜里面的营养,而咸味食物可帮助机体补充因出汗过多而丢失的盐分,以防汗多损伤心气。用臻品蚝油做凉菜,是很多名厨的私房秘籍,“用臻品蚝油做凉拌汁,调汁前蚝油适当加热再放凉使用可以充分释放蚝油的鲜味,”星级大厨在厨艺交流时说,“再加入香油、糖等其他调味品,让凉菜的口味更加鲜爽可口。”

此外,味达美臻品蚝油选用海洋鲜活牡蛎为原料,添加专业酿造酱油,最大限度提高产品各种营养以及最佳口味的提升,味达美臻品

蟹柳桃仁拌苦菊



用料:

味达美味极鲜酱油20ml
臻品蚝油10g
醋官醋 原浆米醋 10ml
苦菊100g
嫩核桃仁30g
蟹柳30g
姜汁10ml
麻油10ml



做法:

1.苦菊洗净掰成小片,蟹柳切成细丝。
2.将苦菊、蟹柳、嫩核桃仁放入容器中,调入醋官醋原浆米醋、味达美味极鲜酱油、臻品蚝油、姜汁和麻油拌匀即可。

蚝油,不仅美味那么简单,还有牡蛎带来的矿物质营养助力清凉一夏。炎热的夏日,一点臻品蚝油,带来无限的美味享受。



用心酿·健康生活

“中药零食”并非人人适合

随着高温天气的持续,带有清热去火功效的凉茶、酸梅汤、龟苓膏等含有中药成分的食品销量也节节上升。有的市民甚至把这些“中药零食”当作了夏天的日常养生食物。对此,中医专家提醒,中药的使用因人而异,并非多吃多益,这类食品要根据自身体质食用。

近日,记者走访多家超市和零食销售店铺,发现含中药成分的食品饮品多种多样,龟苓膏、阿胶枣、凉茶、茯苓片、酸梅汤等都是其中的代表产品。而这些食物大多都被摆放在了显眼的位置,

很受消费者欢迎。不少购买的市民表示,含有中药成分的食品比一般食品“健康、安全”,还可以祛病保健。

一位正在挑选龟苓膏的李小姐告诉记者,由于天气炎热,胃口不好,平时爱吃的饼干和巧克力也都失去了吸引力。“而像龟苓膏、凉茶这样既能当零食还能清热去火的产品,自然是少不了的。”李小姐认为,吃“中药零食”既满足了自己的食欲,同时还是在炎炎夏日“进补”的一种方法,算得上是“两全其美”。市民王女士来表示,阿胶和红枣都具有补血养颜的

作用,所以每天吃阿胶枣已经成为她的习惯。多家超市的工作人员也表示,进入夏季,像龟苓膏等带有清热去火效果的食品销量不错。

记者走访发现,很多“中药零食”在包装上的成分表中会列出其主要的中药成分,例如龟苓膏的配料包括凉甘草、茯苓、蒲公英、龟板等中药材,凉茶则包括鸡蛋花、布渣叶、菊花、金银花、夏枯草等中药材。而这些产品均称自己“老少皆宜”,没有任何有关不适宜人群的内容。对此,中医专家提醒,中药零食中的中药成分剂量并

不确定,而中医用药讲究辨证、因人而异,因此它并不等同于传统意义上的中药药品或保健品,它仅仅是一种特殊的食品,并不能适用于所有人群。

同时,专家建议市民在食用含有中药成分的零食时,最好先辨别体质,不能无节制地食用。例如,龟苓膏性质偏寒凉,脾胃虚弱者和孕妇不能吃,女性生理期也不宜多吃。阿胶枣虽虽补血,但甜腻难消化,且容易上火;凉茶能清热除湿、滋阴去火,但体质寒凉的人则不适合喝。(中新)

维权热线 0531-85196381

旺仔牛奶被曝喝出苍蝇 厂商称不可能有异物

近日,消费者郑女士反映,其于7月初购买的旺仔牛奶中竟然喝出了一只大头苍蝇。对此,生产企业售后回应称,产品中不可能有异物,灌装牛奶都经过高温处理,如果真有苍蝇也已被煮烂了。

据消费者郑女士反映,其于7月初在超市里购买了一箱旺仔灌装牛奶。7月19日晚上,郑女士拿起其中一罐旺仔牛奶喝的时候,发现里面竟然有只苍蝇。郑女士描述称,她是喝到最后一口时才发现有问题的。“都已经喝进去了,然后嘴巴里有菜叶的感觉,直接反胃吐手上,才发现是个大头苍蝇。”郑女士说,还好当时把东西全吐

出来了。

对此,记者致电旺旺牛奶的生产企业中国旺旺控股有限公司,其售后负责人汪女士回应称,产品有异物是不可能的。汪女士表示,旺仔牛奶的工艺,不管是铁罐还是利乐包装都是无菌装填,而铁罐包装是用高温杀菌的,如果真有苍蝇,汤里面煮20分钟就会煮烂掉。

对于旺旺公司的说法,食品安全专家表示,这是站不住脚的,苍蝇经过高温可能煮熟了,但不可能煮没了,因为奶制品不像有的产品需要经过粉碎碾磨。专家称,企业遇到这种情况,应该第一时间检查自己的管理体制是否有问题。

为了更好地引导食品行业发展,保障消费者权益,专版特别开设“维权热线”栏目,将对食品质量安全等问题给予监督和维权,共同创建健康、透明的食品消费环境。维权热线:0531-85196381。

多美滋“优阶”系列 率先在中国上市

日前,达能婴幼儿营养率先在中国市场推出多美滋“优阶”系列婴幼儿配方奶粉。这是达能婴幼儿营养首次在亚洲地区推出新品。除了中国,“优阶”产品在新加坡和马来西亚也同步上市。

据悉,多美滋“优阶”产品针对宝宝在每个成长阶段的特点,在全面营养的基础上,采用“分阶段营养强化”配方,满足宝宝在

各阶段的关键营养需求,帮助宝宝在每个成长阶段都有出色表现。

伴随着“优阶”的上市,多美滋近期还将在33个城市举办“生命早期母婴健康分阶管理学术研讨会”。国内外知名专家和全国各地近5000多名医务工作人员将深入探讨生命早期营养的重要性以及分阶营养管理干预策略,共同促进生命早期母婴健康。