

府鲁晚报

食品实验室里学学本领

现场的月饼油酸价检测让小记者们连称"神奇"



本报济宁9月17日讯(记者 王 海龙 汪泷 庄子帆 通讯员 王勇) 15日,本报20名校园小记者

参观了济宁检验检疫局技术中心 食品实验室。技术中心的工作人员 向小记者们介绍了食品检测流程, 部分小记者还动手做起月饼油酸 价检测实验,先进精确的检验设备 让小记者们大开眼界。

15日下午,20名小记者及家长来到济宁检验检疫局会议室,工作人员介绍了检验检疫局的历史和工作职责,然后又讲解了鉴别月饼质量的常识。小记者和家长们们纷

纷记下这些常识。

听说要去参观食品实验室,小记者们的好奇心被调动了起来。"什么时候都能练舞蹈,可是来参观实验室的机会很难得,看一会再走好吗?"小记者袁鲁越拉着爸爸的手央求道,她说,原本要去上舞蹈课,当得知要参观食品实验室,便舍不得离开。

在实验室内,小记者们围在技术中心主任闫秋成的周围,仔细地听他讲解室内的检测仪器。小记者张弘毅将手机调成录音状态,录制这些知识。"这台电感耦合等离子

体质谱仪可以同时检测食品中的 金属、非金属含量。这台仪器技术 含量高、也很昂贵,在商务部备案 的。"闫秋成说。

"这台仪器这么先进。"小记者 郑心悦拿出手机拍了好几张照片, 带回去给同学们看看。

在9楼食品检测常规理化实验室,部分小记者变身为小检测员,动手做起月饼油酸价检测实验。小记者邵煜戴好一次性手套,用玻璃吸管吸出中性乙醚乙烯,然后滴入盛有从月饼中提炼出油的锥形瓶中进行溶解,再加入酚

酞指示剂。邵煜拿着锥形瓶来到 放有氢氧化钾标准溶液的实验桌, 将锥形瓶放在滴定管的下面,小心 翼翼地拧开滴定管的开关,氢氧化 钾标准溶液就滴入锥形瓶中,并轻 轻地摇晃锥形瓶。锥形瓶中的溶液 由透明状慢慢地变成红色。

"真是太神奇了,竟然变红了!"邵煜一边摇晃着烧瓶,一边惊奇地说。眼睛还观察着锥形瓶中溶液的变化。"科学真是太神奇了,锥形瓶中的溶液是透明的,滴入的溶液也是透明的,但是一瞬间就成了红色。"邵煜兴奋地说。

现场花絮>> 学了常识, 可以给妈妈 当"参谋"了

几页。 "今天听叔叔一讲,原来月饼有这么多年,原来月饼有这么多年,原来明饼,原来吃月饼时,都是妈妈买什么样的,就吃什么样的。还不知道自己吃的是什么种类的。

今天学了这些常时,今后再吃月饼的下候,也可以先判断一下的下。说着,袁泉将月饼的下种类——数来,月饼分为广式、京式、苏式等。

本报记者 王海龙 庄子帆 汪泷