

奶茶是否含奶 放醋试一试

网上热传奶茶检验方法,专家称基本靠谱

文/片 本报记者 苑菲菲

街头所卖的各式各样的奶茶,到底含不含奶呢?最近,网上流传一个鉴别奶茶中是否含有牛奶的方法:向奶茶中加几滴醋就见分晓!醋遇蛋白质会起化学反应,出现絮状物。若奶茶没有变化,那就基本不含奶,这方法靠谱吗?做个实验就知道了。

实验一:

有的絮状物明显,有的变化不大

实验奶茶

巧媳妇蛋糕店的招牌奶茶,7元一杯,淡咖啡色;

避风塘招牌奶茶,4元一杯,奶茶颜色偏白;

午后奶茶,4元一瓶,淡褐色;

实验过程

记者分别把3种奶茶倒入透明的一次性塑料杯中,每杯奶茶加入约5毫升的陈醋。

加入陈醋后,巧媳妇蛋糕店的招牌奶茶首先出现絮状物;过了两分钟,午后奶茶也发生变化,而避风塘奶茶几乎没有变浑浊,只在表面和杯底有少量絮状物。

大约一小时后,3杯奶茶的分层也显现出来。巧媳妇蛋糕店的招牌奶茶分成了三层,上面是奶茶,中间是絮状物,下面是褐色的液体;

午后奶茶没有明显的上下分层,只是淡褐色的奶茶中有不规则的絮状物,形成的缝隙中有褐色的液体;

避风塘奶茶跟之前没什么变化,仅有少量絮状物。

为了对比,记者将特仑苏牛奶倒入另一个透明塑料杯中,向牛奶中加入5毫升陈醋。刚加入醋,牛奶中就出现了咖啡色的絮状物,过了几分钟,变成了一个个咖啡色的凝结颗粒,混合在白色的牛奶中,不过始终没有出现分层。

实验二:

奶茶均现絮状物,分层有差异

实验奶茶

1号 康师傅经典奶茶,3.5元一瓶,淡褐色;

2号 午后奶茶,4元一瓶,淡褐色;

3号 好利来蛋糕店招牌奶茶,6元一杯,颜色稍深;

4号 街客招牌奶茶不加糖,4元一杯,奶咖色;

5号 优乐美原味奶茶,2.9元一杯,淡褐色;

实验过程

上午11点54分,记者分别将5种奶茶倒进透明一次性塑料杯里,每种奶茶中倒入约5毫升醋。

不足一分钟,街客奶茶就发生了变化,其次是优乐美奶茶,开始变得浑浊,之后好利来招牌奶茶也有了变化。相比之下,瓶装的午后奶茶和经典奶茶变化最小,产生的絮状物最少。

下午1点04分,街客奶茶出现了很明显的上中下三层,上层是奶茶,中间是咖啡色絮状物,下层是褐色液体;

优乐美奶茶分为两层,上层是大颗粒的咖啡色絮状物,下层是褐色液体;

好利来奶茶分三层,上下两层是咖啡色的凝结物,中间是絮状物混合着褐色的液体,褐色液体很少;

午后奶茶和经典奶茶都是不规则分层,变化不如另外3种明显。

实验结果

实验结果显示,街客奶茶和优乐美奶茶分层最明显,但是液体所占比例都很大。

其次是巧媳妇蛋糕店招牌奶茶和好利来奶茶,凝结了絮状物后,液体所占比例较小。

瓶装的午后奶茶和康师傅经典奶茶也有絮状物,但是较少,而避风塘招牌奶茶产生的絮状物最少。

实验



刚倒进陈醋,牛奶中就有了絮状物。



静止10分钟,絮状物成了咖啡色凝结颗粒。



○专家释疑 方法靠谱 但不是百分百准确

“向奶茶里面加醋来检验是否含奶的方法,是有一定科学性的。”对此,烟台大学生命科学院副教授贺军告诉记者,絮状物是牛奶中的蛋白质跟醋发生了反应,产生了沉淀,絮状物越多,表明奶茶中含有的蛋白质也就越多。

据悉,奶茶本身的PH值在6到7之间,加入醋之后,PH值发生变化,当低于4的时候蛋白质就发生酸凝,继而出现分层。一般来说,澄清的液体比重大,就表明里面的水分也越多。

值得注意的是,醋并非只与蛋白质发生反应,它和奶茶中的糖分混合后,也会产生絮状物,而奶精及其他添加剂一般不含蛋白质,也不会起反应,所以说这种方法虽基本靠谱,但不是百分之百准确。

○相关新闻 奶茶不含奶 用的是奶精

街头常见的奶茶,一般是从容器里取出不同颜色的粉末,再由液体冲兑而成。奶茶店里所谓的“牛奶”到底是什么东西?

记者以开奶茶店为由,联系到福山区一家较大的奶茶、果汁原料批发商。“做奶茶,奶精是必不可少的,主要是起到牛奶的效果。”该老板说,据她所知,市区90%以上的奶茶店都不会使用牛奶,而选择奶精,“比如这包1公斤重的奶精至少能冲50杯奶茶。”如果想增加奶香浓度,还可以在奶精中加入炼奶。

“奶茶中不含奶,在行业中早已是公开的秘密。”一位从事多年奶茶生意的业内人士王先生说,如果使用牛奶,每杯售价得在7元以上,这样会失去很多消费人群。

本报记者 秦雪丽



加醋10分钟后,五种奶茶出现变化。



10分钟后,奶茶中出现絮状物。



1小时后,五种奶茶的分层更明显。