

都是黑米 不一样的“黑”

记者和居民买来4份样品,送山东食品药品职业学院实验室,发现“黑芯米”挺可疑

□记者 李彦慧 见习记者 王天宇

“超市买回来的黑米,切开米粒发现芯是黑的,这会不会是染色黑米呀?”日前,市民邓女士打本报热线反映。就邓女士怀疑的问题,记者通过各种渠道了解发现,黑米市场之乱,令人担忧。

读者爆料:超市买回“黑芯米”

11日,记者见到了邓女士所买的“黑芯米”。取一些泡在水里,发现“黑芯米”掉色严重,泡米的水几乎快要成了黑色,淘了几次后,水色仍很深。不少米粒切开后都为“黑芯”。邓女士对此很担心:“不知是不是染色的呀,本来是买来补身体的,要是吃的全是色素,那不不得其反了嘛!”

针对邓女士的疑虑,记者电话采访了山东省农科院水稻所专家张主任。张主任介绍,因表皮含花青素,黑米显黑色,花青素是一种水溶性色素,所以泡米水会变成茄紫色。如想鉴别黑米真假,可利用花青素随着细胞液的酸碱改变颜色的这一特性,“即把淘米水分别

加入酸性物如白醋,或碱性物如碱面,淘米水遇酸变红,遇碱变绿,说明是正常黑米。”张主任补充,此法只适用于理想状态,即所买黑米全是真的或全是假的,若真假掺在一起,则难以辨别。

张主任又介绍了第二种鉴别法:首先看黑米外观,黑米有光泽,米粒大小均匀,很少有碎米,多数米粒一端有白点。其次,切开黑米或刮掉黑米表皮观察,黑米的黑色集中在皮层,胚乳仍为白色,切开黑米或刮掉黑米表皮后,米粒若不是白色,则极有可能是染色黑米。

根据张主任的介绍,邓女士将所买黑米滴上白醋,有的米粒变红,有的米粒则没有反应。

记者、居民取样送检

记者随后到农贸市场,各大超市进行调查。超市黑米每斤4.6元左右,农贸市场的黑米每斤5元左右,和售价每斤2元的大米相差较大。

记者与西北村社区、东北村社区的三位居民分别到西城路农贸市场、农副产品批发市场、华联购物超市、家家悦超市购买了一份黑米样本,西北村社区的曲女士和记者一起将四份样本带到山东食品药品职

业学院实验室,食品系李老师对四份样本做了实验。

在记者、居民见证下,李老师将四份黑米分别取样,样本一来自西城路农贸市场,标注为农贸市场A;样本二来自市农副产品批发市场,被标注为市场B;样本三来自华联购物超市,被标注为超市A;样本四来自家家悦超市山花店,被标注为超市B。实验前,四份样本均有碎米。



检测人员在对四个样本的颜色进行比对。并把每份样本分别装入两个瓶中做酸碱实验。

实验 1 水泡

李老师取等量的四份黑米分别浸泡在热水中。四份黑米均开始掉色。“第四个颜色比较深!”15分钟后,西北村社区居民曲女士说出自己的观察。比较可见,样本一、二、三掉色情况差不多,颜色均为茄紫偏黑色,来自超市B的样本四,掉色比其他三份略深。对此,李老师介绍,正常黑米浸泡后,水为茄紫色,浸泡染色黑米的水则颜色更深发黑。

实验 2 醋泡、碱泡

李老师随后取四份样本浸泡后的水,分别用醋酸和碱性试剂滴入实验。四个样本在滴入醋酸和碱性试剂后,均分别有发红、发绿变化。

“正常的黑米,遇酸变红遇碱变绿,四个样本都有这样的趋势,但不能排除样本是否为真假黑米掺在一起,或将陈米染色‘翻新’。”李老师介绍,不能据此说明四份样本都是未染色的真黑米。

实验 3 切粒

李老师分别从四份样本中随机取出少量黑米切粒。样本一和样本二情况相似,多数米粒为白色,少量米粒芯有黑色。样本三切开后,部分米粒芯一半白色一半黑色。样本四则让现场的居民更担心,切开的大部分米粒都是“黑芯”。“全是黑色太不正常了,越切越担心了!”李老师也对黑米的质量心怀疑虑。

李老师介绍,正常黑米米粒芯是乳白色的。米粒芯部分黑部分白的,可能是陈米,而全部“黑芯”的则很有可能是染色的。

实验 结论

为了进一步确定“黑芯”黑米的身份,李老师对样本四被切开的“黑芯”米再做实验。令人惊奇的是,“黑芯”米放入水中后,不到一分钟,大部分黑米芯上的黑色迅速变白。

“这很可疑。正常的掉色不应这么快,正常黑米不应该这么快被‘漂白’。而且,样本四此次实验泡出的水,明显比第一次浸泡的水颜色要深。”

李老师说,样本四的情况,很有可能是陈米再次染色翻新。