

不少奶茶由奶精和果粉调制而成,实验显示蛋白质含量 15杯奶茶=1包牛奶

本报记者 穆静
实习生 徐超超

记者探访
喝的不少

知道成分的不多

记者走访多家奶茶店发现,奶茶店顾客盈门,最便宜的奶茶要5元一杯,贵的要20多元。

在山大北路一家奶茶店,挤满了买奶茶的学生。最便宜的奶茶5元钱一杯,备受学生青睐。记者随机采访了几位学生,问起是否知道制作奶茶的原料,大部分学生很自然地回答:“除了牛奶就是茶呗。”店员说:“店内只有标注‘鲜奶’的奶茶,才是鲜奶调制,价格贵点;其他的奶茶均为奶精调制的。”

记者随后又走访了几家奶茶店,除有一家爽快地称奶茶是“奶精”调制外,大多数店员都对奶茶的成分遮遮掩掩,在记者的一再追问下,店员才称奶茶是“奶粉”调制的。

记者看到,大部门奶茶店加入的“奶粉”都是事先放好的各种色彩的“粉末”,并没有注明粉末的商标和具体成分。

实验结果

蛋白质含量

15杯奶茶=1包牛奶

街头卖的奶茶是奶粉或鲜奶调制而成的吗?奶茶是否像市民想象的那样有营养呢?记者从街头和超市购买了5杯奶茶,分别编号1、2、3、4、5,其中1、2、3号为冲制好的奶茶,4、5号为未冲制的奶茶粉。记者将5杯奶茶拿到齐鲁工业大学食品分析实验室进行蛋白质含量检测,本次实验通过测定样本中的总氮量来换算出样本中蛋白质的含量。

实验结果显示,1号蛋白质含量为0.24%,2号蛋白质含量为0.20%,3号蛋白质含量为0.29%,4号折算为1杯250ml的



晚报实验室

联合主办:央视财经频道

天气转冷,大街上、校园附近随处可见手捧热奶茶的人。不少市民认为,奶茶既好喝又含有奶,是不错的营养饮品。奶茶是不是像市民想象的那样有营养呢?记者通过调查和实验对这一说法进行了验证。



实验发现,记者购买的5份奶茶蛋白质含量均不高。实习生 徐超超 摄

奶茶后蛋白质含量为1.14%,5号折算为1杯250ml的奶茶后蛋白质含量为1.12%。而一包纯牛奶中蛋白质的含量一般为3%左右。若同样是250ml的奶茶和牛奶,15杯2号奶茶蛋白质的含量才与1包牛奶相当。

实验人员指出,实验中测定蛋白质含量是测定总氮量换算而来,奶茶含有少量蛋白质不能确定其含有牛奶,奶茶中添加的其他物质中含有氮元素也可测出含有蛋白质。比如,奶茶中有可能添加奶精(学名植脂末),奶

精的一大成分为酪蛋白酸钠,这种物质中就含有氮元素。

延伸调查

奶精加果粉

冲出香浓奶茶

正宗奶茶是由鲜奶和红茶调制,街头卖的奶茶原料是从哪儿来的呢?有奶茶店老板透露,其奶茶原料多从天成路上的食品添加剂市场购买。“各种口味的奶茶原料都有,连盛奶茶的塑料杯也有批发的。”

为了解街头奶茶店中奶茶原料,记者来到天成路,路两侧有不少商店专门售卖奶茶原料。走进一家销售奶茶原料的商店,货架上摆满了奶茶粉。据店员介绍,奶茶粉为“三合一”,直接用热水冲就可以冲出奶茶。这种“三合一”的奶茶粉售价为18元,一袋800克,可以冲约30杯奶茶。“不少奶茶店都是拿这种‘三合一’的奶茶粉,冲着省事。”

记者看了一下“三合一”奶茶粉的配料成分表,有葡萄糖、白砂糖、植脂末、速溶茶粉,食用

香精、安赛蜜等,并没有奶粉。

在另一家销售奶茶原料的商店,除了有“三合一”的奶茶粉,还有单独卖的果味粉、植脂末、茶包。店员告诉记者,植脂末是奶茶中奶味的主要来源,添加了植脂末的奶茶香滑可口。记者看了一下植脂末的配料表,其成分主要是氢化植物油、乳化剂、抗结剂和酪蛋白酸钠。

提个醒儿

奶精让奶茶变香浓
但对人体危害大

据了解,奶茶中危害健康的成分中,排名第一的是奶精(学名植脂末),使奶茶变得香浓的就是它。植脂末的主要成分之一氢化植物油是一种反式脂肪酸,如果奶茶中的植脂末含量少而消费者喝奶茶的量不多,基本不会有什么危害,但过量的氢化植物油会升高血清总胆固醇、血清总脂和低密度脂蛋白胆固醇,长期摄入氢化植物油易患心血管疾病,还可能增加乳腺癌、糖尿病和老年痴呆症的发病率,甚至有可能影响儿童生长发育和神经系统健康。

奶茶DIY

市民张先生也是一位奶茶爱好者,但他很少在外面店里,特别是街头小摊买奶茶。想喝奶茶了,他的选择是买了红茶和牛奶自己做。张先生做奶茶的步骤如下:冲半杯红茶,泡几分钟后将茶包或茶叶滤掉,在杯中倒入纯牛奶,加上蜂蜜或白糖调味并搅拌均匀,这样一杯健康的奶茶就做好了。

吃完火锅一身的火锅味让人烦心,实验发现

柠檬水去火锅味有效却不持久



喷柠檬水去除火锅味,不久后火锅味又回来。

寒冬已至,火锅店生意火爆了起来。围坐一团吃火锅虽舒服,但吃完后满身的火锅味让不少人糟心。近日,微博上一支支招去火锅味的图片给出多种去味方法,记者搜集常穿衣物,按方去味,实验结果显示:毛料、针织衣服火锅味最大,通过袋子封装避味效果佳,其他方式去味有一定效果,但火锅味易反复。

文/片本报见习记者 王皇

毛衣、针织衣物
最易吸附火锅味

“吃火锅的时候开心,吃完了就糟心了”,网友“留级宝妈”每次吃火锅都纠结该穿什么衣服,“穿自己喜欢的衣服怕浑身一股火锅味,穿以前的衣服感觉不够feel。”

哪种衣服最容易吸火锅味?11日,记者将羽绒服帽子、针织线衣、毛衣围巾等冬季常见布料衣物放在火锅旁的椅子上。火锅沸腾后香辣的火锅味随着热气弥漫,半小时关火,衣服撤回。

12日上午,记者发现,羽绒服、牛仔裙上面火锅味淡,而羽绒服帽子上的毛料、针织线衣、毛衣围巾、棉质衬衣、棉背心则味较大,其中毛料衣、针织衣物味最重。

济南工程职业技术学院纺织服装系服装材料方面研究人

员解释,衣服之所以会有火锅味,是因为吃火锅时,火锅里的香料小分子以蒸汽的形式在空气中弥漫,遇到衣物等介质后会吸附在上面。

“材料织造方式不同,孔隙率不同,孔隙率越大越容易吸附小分子,闻起来火锅味越大。另外,衣服的原材料不同,比表面积也不同,比表面积越大吸附得越多,吸附力越大。”研究人员解释。

吃火锅前

衣物密封效果最好

对付讨厌的火锅味,微博网友支了几招。近日,一张“吃火锅,妈妈再也不用担心有味道啦”的图片受网友追捧,图中给出了塑料袋封装、喷柠檬水、吹风机吹、浴室悬挂、活性炭包去味等方法。

记者用上述方式尝试去除针织线衣、毛线围巾等衣物上的火锅味。密封在塑料袋中的羽绒

服基本没有火锅味。

将柠檬汁兑水后装入喷瓶,喷洒在上述衣物上后,被喷的部位瞬间被淡淡的柠檬味覆盖,一时间闻不到火锅味了。但1小时后,记者再闻被喷衣服部位,火锅味只是稍微变淡,但仍然能闻到。

将一条毛线围巾挂在满是水汽的浴室中,半小时后拿出,火锅味已几乎闻不到,但2小时后火锅味又能闻到,与喷柠檬水的效果相差不多。

把针织线衣放入底部漏孔的塑料袋后以吹风机最大级热风吹5分钟,拿出后发现最靠近吹风机口的部位火锅味几乎去尽,但不久后,仍会出现淡淡的火锅味。

将棉背心 and 某品牌活性炭包放进塑料袋后密封1小时,衣服上的火锅味基本没有变化。

研究人员说,用柠檬水喷洒后柠檬味只是暂时覆盖了火锅味,但无法去除气味。