

“小鱼儿”畅游社区听民意

热线电话: 3211123

黑米水总发黑, 添了化学成分?

□邹平一市民眼皮发肿, 怀疑买来的是染色黑米

□记者实验: 天然黑米外黑里白, 掉色属于正常现象

近日, 邹平市民冯先生在集市上购买了10斤黑米, 回家后每次淘米水质都从清变红, 进而变成黑色, 感觉有点不对劲。冯先生吃了十来天后感觉眼皮发肿, 于是怀疑购买的黑米添加了化学成分。经记者实验显示, 黑米掉色属正常现象, 冯先生购买的黑米不是染色黑米。

文/片 本报记者 赵颖鑫



记者将白醋倒入黑米中, 白醋变成红色, 几粒黑米露出白色。

市民质疑:

每次淘上八九遍, 水还是会发红色

冯先生家住邹平县城, 他从集市上买回10斤黑米, 每次用温水淘米, 淘米水都是暗红色的, 有时候甚至用一暖瓶水来淘, 最后水还是会发红色。冯先生虽有些疑惑, 但每次淘上八九遍, 直到看到黑米皮发软后, 才会煮饭。

而最近几天, 冯先生感觉眼皮发肿, 才开始怀疑是不是买的黑米有问题。“为啥淘米水是暗红色的, 是不是米里添加了什么化学原料了? 吃了对人体有害吗?” 冯先生心里的疑惑

一天天加重。

记者来到冯先生家中一看究竟。冯先生抓了一把从集市上买的黑米, 放到水杯里, 接着倒上温水, 水的颜色开始慢慢变红, 随后水色开始发黑。“上次我淘完米, 至今手上还有颜色呢。”冯先生说着指了指自己的手。记者拿出几粒米, 在白纸上来回划了几道, 黑色的线条清晰可见, 而后黑米的白心就露了出来。

“当初从集市上买米, 我看着这米油光发黑, 感觉比较新

鲜才买的。这不买回来后, 每次淘米可费事了, 来回好几遍也不见水的颜色变浅。”冯先生说, 他干啥事都执着, 想弄明白这米到底是咋回事。

冯先生说着, 又指了指那个黑塑料袋里的米, “别人建议我扔了别吃了, 我就想留着搞清楚这米有问题没。由于没有专业的检验仪器, 仅从表面看不好下定论, 要等专门的检测机构检测后才知道这黑米到底有没有问题。”

记者实验:

真黑米外黑里白, 掉色属正常现象

如何分辨黑米是否染色, 记者从网上查到可以简单用白醋分辨真假, 白醋与黑米表皮所带的花青素会变成红色, 这表明确是真黑米。

回到家中, 记者取来一只透明干净的玻璃水杯, 将从冯先生那里取来的黑米作为实验样品取少量放入杯中, 然后加入白醋, 轻摇玻璃杯, 白醋由白色变成枚红色, 而杯底的黑米有几粒露出白色。

一位常年卖农产品的徐师

傅告诉记者, 用温水或是热水泡黑米, 水变成红褐色或是红黑色, 这都是正常现象。“天然黑米的表层中含有花青素, 这是一种水溶性的色素, 所以在淘洗过程中会掉色。”

记者了解到, 天然黑米外黑里白, 掉色属于正常现象。由于天然黑米表层的黑色是水溶性色素, 水温越高越不稳定。也就是说, 在煮黑米的过程中, 温度越高, 黑米掉色就越快。

徐师傅说, 买黑米关键是

鉴别是否染色加工过。黑米的黑色集中在皮层, 胚乳仍为白色, 可以将米粒外面皮层全刮掉, 观察米粒是否白色, 若不是, 则极有可能是人为染色黑米。染成的黑米, 它外表虽然比较均匀, 但染料的颜色会渗透到米心里去。

此外, 未煮烂的黑米不宜食用, 主要是因为没煮烂的黑米不容易被消化, 会引起急性肠胃炎及消化不良; 再者, 火盛热燥者更要忌食黑米。

践行党的群众路线 服务山东百姓健康

齐鲁名医下基层大型公益巡诊活动 (滨州站)



惊喜一扫而出

主办单位: 山东省卫计委 齐鲁传媒集团 齐鲁晚报

义诊地点: 圣玛佳宝妇产医院

参与医院: 名医名院助阵 / 家门口看专家 / 免挂号费 / 专家费 / 部分检查费!

- 山东省立医院 ■ 山东省千佛山医院 ■ 山东大学第二医院
- 济南市第二人民医院 ■ 济南哮喘病医院 ■ 济南骨科医院
- 济南神康医院 ■ 济南糖尿病医院等医院 ■ 滨州京城皮肤病医院

义诊专业:

- 疼痛科 ■ 妇科 ■ 胃肠外科 ■ 神经内科 ■ 骨科 ■ 呼吸内科
- 心内科 ■ 眼科 ■ 糖尿病专业 ■ 皮肤科 (专业不断更新中)

巡诊活动时间: 12月13日(周六)上午9:30

咨询热线: 0543-3210007 / 0543-3379999

地址 | Add: 山东省滨州市黄河十路渤海七路 | 时间瑄嘉名都 | 滨州圣玛佳宝医院