

石蜡“敷脸”糖精“泡澡”，个个油光发亮、饱满开裂——“美容”过的栗子，最好别买

□记者 戈晓芳 文/图

天津板栗、迁西油栗……入冬后，大街小巷的糖炒栗子香味扑鼻而来。然而，昨日记者采访发现，街头糖炒栗子质量堪忧。



糖炒栗子，街头飘香

还未走到广州市场的小吃街，糖炒栗子特有的诱人香味便扑鼻而来。在市场入口处，10米内就有两个卖糖炒栗子的摊位(如图)，每个摊位前都有五六个人在排队等待。“刚从锅里炒出来的板栗，又香又热乎，好吃。”正在排队的张女士说。

街边这些糖炒栗子每斤售价约10元，比一些正规炒货店内的糖炒栗子每斤要便宜五六元，因为价格便宜，前来购买的市民很多。

糖精“增味”，石蜡“添彩”

街边卖的栗子普遍被炒得油亮发光，还

有不少已明显发黑。出锅后的栗子大多有开口，栗子肉鼓出壳外，看起来个头特别大，有些栗子的开口处还会沾一些黑砂。

很多顾客喜欢购买这种光亮的开口栗子。“趁热吃!开口栗子特别容易剥开，而且炒锅里的糖也易渗进去，入口更加甜。”市民王芳说。

一名不愿透露姓名的摊主说，为了降低成本，真正舍得用白糖炒栗子的没几家，多数摊主都用糖精炒栗子。那些看起来好看，吃起来又甜的栗子不少是经过特殊处理的：先将栗子放在盛满糖精水的容器里浸泡，煮熟晾干后再放进锅里炒，炒时放些石蜡为栗子“增光添彩”，出锅后的栗子看起来饱满、鲜亮，色泽诱人。

还有部分商贩为了使炒出来的栗子闻起来比较香，炒栗子时还放入了一些“板栗

香精”，使顾客在很远的地方就能闻到栗子的香味。

栗子太亮，不要购买

虽然栗子味甘性温，冬天吃有温补的作用，但市消协的工作人员提醒消费者，外壳特别光亮的糖炒栗子最好不要买。

“炒栗子时，锅里的黑砂和糖在高温下发生反应，形成焦糖，这种焦糖里含有害成分，不宜食用。”工作人员说，有些摊贩违反国家规定，用国家明令限制使用的食品添加剂——糖精炒栗子，并在炒的过程中加入石蜡“抛光”，开口的栗子容易受到污染。

“正规的糖炒栗子应用麦芽糖和精制植物油来炒，消费者最好到正规商家买糖炒栗子。”工作人员提醒。

我们和赛车不得不说的故事

看过赛车比赛的人，肯定无法忘记那种刺激和劲爆。来自河南科技大学的几十名学生和指导老师历时一年，设计并制造出来的“河洛风”号方程式赛车在中国大学生方程式比赛中，获得七项大奖。今天15时30分，“河洛风”赛车队指导老师牛毅和队员苏丹、蔡惜莫将做客《22楼会客厅》，和大家分享他们成功背后的故事。

经过一年的准备，他们终于带着心爱的“河洛风”号进入了中国大学生方程式汽车大赛，与他们同场竞技的有来自清华大学、同济大学等19所著名高校的优秀赛车手。

他们如何通过角逐获得胜利?他们如何解决设计、制作的难题?敬请关注今天的《22楼会客厅》。(贾臻)

免费肿瘤会诊 预约报名啦

□小辉

为庆祝全军肿瘤会诊中心在150医院成立，150医院特组织全军著名肿瘤诊疗专家于11日(本周六)9时至11时30分为预约病人提供免费会诊服务。

据悉，150医院肿瘤诊疗中心设有床位350张，是全军肿瘤会诊中心、全军伽马刀技术培训中心、洛阳市肿瘤化疗专业委员会单位，为就诊的患者免费提供终身随访和院外健康指导。

会诊地点：150医院二楼全军肿瘤诊疗中心，预约电话：64169234、13803795200。

洛阳人看 洛阳手机报

- 权威、专业、及时、准确，洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造，萃取本地、国内、国际新闻资讯，时尚实用，服务贴心。
- 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富，总量占到了60%以上。

定制方法：

移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。

联通用户发送短信712到10655885订阅，3元/月。不收GPRS流量费。