

吃火锅, 喝饮料, 添了啥, 要知道

自制火锅底料和饮料若有添加剂必须向顾客明示, 但商家对此多不知情



飘香诱人的火锅 (资料图片)

□记者 马菁华 见习记者 许晓洁

4月28日, 国家食品药品监督管理局下发紧急通知, 要求自制火锅底料、自制饮料和自制调味料的餐饮单位于5月底前向监管部门备案所使用的食品添加剂名称, 并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。通知下发近两周, 我市的情况如何?

昨日, 记者走访我市多家饭店和饮料店发现, 多数市民不知道此规定。

新规: 自制锅底和饮料须公示添加剂

昨日, 有一条新闻让人看了特别吃惊——“每个成人一天大概吃进八九十种添加剂”。这个数字让人看了触目惊心, 大家对这则新闻反响强烈, 不少市民议论起食品添加剂问题。

对于打击“超范围、超量使用食品添加剂”的现象, 国家最近

也重拳出击。

国家食品药品监督管理局在4月28日下发紧急通知, 严打食品非法添加和滥用食品添加剂行为, 要求自制火锅底料、自制饮料和自制调味料的餐饮单位备案并公示所使用的食品添加剂。

也就是说, 自制火锅底料、自制饮料和自制调味料的餐饮服务单位, 应该于2011年5月底前向监管部门备案所使用的食品添加剂名称, 并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。当消费者询问食品添加剂使用状况时, 餐饮服务单位必须如实告知。

走访: 多数商家、市民对此规定不了解

通知下发了近半个月, 通过一个上午的走访, 记者发现, 在我市, 不但普通市民不知道, 就连大多数商家都不太清楚这个通知。

昨日下午1时许, 在西工区唐官路, 记者走访了多家火锅店。在各个店内, 我们并没有看到食品添加剂的公示说明。火锅店里的工作人员表示, 虽然他们使用的是自制火锅底料, 但并不了解自制火锅底料中食品添加剂需要公示或向监

管部门备案的通知, 而且他们说, 火锅底料中“没有添加剂”。

下午2时许, 记者先后调查了王府井百货和新都汇购物广场附近的4家人流量较大的饮料店, 这些店均未在店面的醒目位置公示添加剂名称。当记者询问店主是否知道需要公示添加剂名称的通知时, 他们大多表示不清楚此事。一位店主说, 店里的奶茶、饮料都是自制的, 纯天然, “肯定不含添加

剂”。

商家们不清楚, 市民们更是云里雾里。“没听说过啊, 还有这种规定?” 昨日中午, 市民郑女士告诉我们, 她平时很少看新闻, 也不知道火锅底料添加剂的相关规定。但是她说, 如果商家告诉她火锅底料中没有添加剂, “可信吗?”

市民刘先生说, 这个紧急通知非常有意义, 希望相关监管能够立即跟上, 维护好食品安全。

5月1日前生产的面粉仍允许销售, 但不含增白剂的面粉更受市民欢迎——

馒头和面条 并不是越白越好

□记者 武逸民

面粉禁用增白剂后市场情况如何? 怎么才能让不含增白剂的面粉蒸出的馒头又白又好吃? 昨日记者对此进行了采访。

市场: 不含增白剂的面粉走俏

“这些是5月1日后生产的面粉, 都不含增白剂。”昨日, 在创业路大张超市内, 店长孙先生表示, 近几天不含增白剂的面粉明显好卖得多。

记者注意到, 该超市存放主食的货架上有10余种面粉, 其包装袋上几乎都能看到“不含面粉增白剂”或者“不含任何添加剂”的字样, 这些面粉的颜色不再发白、发亮, 看上去更加自然。

据悉, 国家虽然自5月1日起禁止在面粉中添加增白剂, 但同时也设置了两个月的合理过渡期, 5月1日前生产的面粉目前仍允许销售。

记者走访了南昌路丹尼斯、兴隆花园农贸市场、长春路农贸市场等多家出售面粉的超市、摊点, 发现市场上面粉的价格平稳, 仍为每公斤3.6元左右。

兴隆花园农贸市场一家馒头店的员工介绍, 5月1日前就不时有市民询问馒头是否添加了增白剂, 现在“黄馒头”比“白馒头”明显好卖得多。

质监部门: 严查面粉增白剂

“市质量技术监督局已组织了专项活动, 严查面粉增白剂, 目前未发现违规添加现象。”昨日, 市质监局食品科负责人王安增表示。

据悉, 为了让面粉生产企业自觉做到不使用增白剂, 近日, 质监局已组织我市小麦面粉生产企业进行宣誓活动, 与会的49家食品

企业在会上承诺, 在生产过程中坚决不添加过氧化苯甲酰、过氧化钙, 不使用非食用物质, 不超范围、超量使用食品添加剂, 保证生产加工过程的规范化。

王安增表示, 近期他们结合全国严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂专项工作, 开展对小麦粉生产企业的专项检查, 是否违法添加过氧化苯甲酰、过氧化钙, 是否滥用食品添加剂或使用其他非食用物质将是检查重点。市民如发现小麦粉生产企业违法违规生产, 可拨打“12365”举报。

业内人士: 不加增白剂, 也能蒸出白馒头

锦绣园小区居民王阿姨说, 她和老伴儿都是一家大型企业的退休工人, 平时所吃的馒头、面条等主食多是自己做, 现在面粉不加增白剂了, 如何才能做出又白又香的馒头呢?

“让馒头变白的诀窍其实很多。”在创业路附近一家馒头店, 老板张志民神秘地道出了自己的“秘方”: 揉面团时, 揉的时间长一点儿, 馒头就会变白。

河南科技大学食品学院李教授表示, 和面时, 面粉受外力作用时间越长, 产生的热量就越多, 面粉氧化得就越快, 面团也就越白。因此, 延长揉面时间可使蒸出的馒头更白。另外, 揉面时间长使面团内的淀粉和蛋白质充分吸收了水分, 做出来的面食也更筋道。

张志民还说了一些蒸馒头的小窍门: 做馒头时, 如果在发面里揉进一小块猪油, 蒸出来的馒头不仅洁白、松软, 而且味香; 蒸馒头时掺入少许桔皮丝, 可使馒头增加清香; 蒸馒头时, 在面粉里放一点盐水, 可以促使其发酵, 蒸出的馒头又白又香; 发面时如果没有酵母, 可用蜂蜜代替, 每500克面粉加蜂蜜15~20克, 蒸出的馒头松软甜香。

洛房商预字第Y10-128号 本广告电子版见洛阳网www.lyd.com.cn 诚聘优秀售楼员

洛阳新区隋唐城遗址旁 双气现房 即买即住

超低价发售中 88m²、96m²、125m²、132m²、141m²……

车位、商铺火热排号中



帝都国际城
DIDU GRAND TOWN

◎ 贵宾邀约: 62699991/65236666

◎ 销售中心: 九都路与珠江路交会处东行20米路南

◎ 开发商: 洛阳帝都房地产开发有限公司