

“鲜艳”大红枣 食之心胆战

市场上被“加工”鲜枣不乏买者,敢吃吗? 专家教你辨别“问题枣”



□记者 许晓洁 实习生 陈汗龙 通讯员 鹿孟德 文/图

近日,不少市民拨打本报热线 66778866,反映他们买的鲜枣颜色和甜度有些异常。他们怀疑,为了让枣好看又好吃,商贩给枣上了颜色,加了甜蜜素。

昨日,记者走访了枣商和专家,对市民提出的问题进行了调查。



市民在街头购买鲜枣。

1 “加工”过的枣,会不会影响健康?

市民袁女士常常在涧西区上海市场附近的一处农贸市场买鲜枣,但她发现,她常光顾的水果摊竟然有两个“品种”。据摊主介绍,两种枣一种是加工过的,一种是没加工过的。

袁女士说,没有加工过的枣是青色的,口感一般;而加工过的枣则是一半红一半青,吃起来水

分大,特别甜,后味有些发苦,不像是正常枣的甜味,而且摊主还交代说,加工过的枣不能放,买了就要赶快吃。袁女士担心,吃加工过的枣,会不会对健康有害?

市民李女士在涧西一家市场购买了鲜枣,回家后无意间舔了一下手,发现特别甜。李女士怀疑鲜枣被糖精泡过,于是又找到卖

枣的人,把枣退了。

市民杨先生说,他在牡丹桥附近看到有人给枣染色,没进锅的时候枣是青色的,从一口大锅出来之后,枣就变红了。

市民闫先生在水果批发市场买了一袋鲜枣,但是回家后发现枣被泡过,过了两天,枣的颜色非常红,看起来有些不正常。

2 市面上的枣,差异的确很大

9月20日,记者在市内一些水果摊进行调查,发现鲜枣的色泽以及甜度的确有很大差异。

记者在凯旋东路附近的一个水果摊上看到,青青的鲜枣被装在一个大袋里,摊主说,这才是枣的正常颜色。

据摊主介绍,现在市面上不少鲜枣都是加工过的。以冬枣来说,现在上市的一般不会特别甜,要想甜,得等到充分成熟的

时候,正常情况下还要再过半个月。但一些人为了卖个好价钱,会对冬枣进行加工,加工之后就甜了。

而在火车站西侧记者看到,有人把枣盛在篮中卖。篮里的鲜枣虽然小,但是很红,红的面积超过80%。

“你尝尝,这枣甜。”卖枣的人指着篮中的枣让记者品尝。我们随意从篮中捏了一颗枣来尝,味道

确非常甜。当被问到是否加工过时,卖枣的人说,她卖的是山东产的冬枣,就是甜,没有加工过。

之后,记者又来到洛阳铁路果蔬批发市场,发现卖枣人所称的冬枣大多是青色的,略带红晕。我们尝了两家的鲜枣,发现这些枣的甜味都比较淡。

一名枣商告诉我们,一些人为了增加枣的甜度,会用甜蜜素和白糖兑在一起泡枣。

看、尝、摸,辨别“问题枣”有门道

洛阳市农业局园艺工作站专家说,他们从一些渠道了解到,有些商贩为了把枣卖个好价钱,会把酱油加在水中煮,之后把枣放进去,对枣进行染色。然后再把枣放入糖水水里浸泡,达到让枣变甜的效果。

“作为普通消费者,还是有办法分辨的。”市农业局园艺工作站专家说。

一是看。枣成熟时的着色一般是从上而下,顶部出现条状或片状红晕,或者是太阳照射面先红,之后慢慢红遍全果。

正常情况下,枣表面的红色分布不均匀,深浅不一,有的深红,有的淡红,红的部分最甜。

“如果鲜枣通体全红,要警惕。”市园艺工作站专家说,如果商贩摊位上堆放的鲜枣通体全红,很可能是经过染色处理。自然成熟的红枣,在枣堆中应该有半红或者黄色、青色的枣子。

此外,从单个枣的色泽来看,染色枣色暗无光,自然枣圆润有光泽,红色也不太均匀。从红色的分界线上也能看出,红色和青色分界线明显、整齐的,即可能为处理过的;或者放枣于水中,红面朝下,青红分界线与水平面基本平齐,也可基本断定为处理过的。

二是尝。在糖精中泡过的枣刚吃起来可能感觉较甜,但越往里吃可能就不甜了,而且甜味与普通水果的甜味有区别。自然的鲜枣则甜度基本保持一致,口感自然。

三是摸。挑选鲜枣时,可以用指甲抠破一点枣皮上的红色部位,如果里面的果肉呈褐色,则基本可断定为染色处理过。

市园艺工作站专家提醒,冬枣一般是在10月陆续上市,而且,冬枣红晕的面积一般较小,并不像一些商贩卖的那样通体全红。

甜蜜素究竟是什么?

采访中,不少市民和枣商都提到了甜蜜素,甜蜜素究竟是什么,我们请教了河南科技大学的老师。

河南科技大学食品与生物工程学院副教授李欣说,甜蜜素是一种人工合成的甜味剂,易溶于水,其甜度是蔗糖的30~50倍。国家对甜蜜素有最大使用量规定,街边小摊贩随意使用的话,有一定安全隐患。

糖精是最古老的甜味剂,于1878年被美国科学家发现。糖精的甜度为蔗糖的300倍到500倍,它不被人体代谢吸收,在各种食品生产过程中都很稳定。缺点是风味差,有后苦味,安全性要差一些。

1977年,加拿大的一项多代大鼠喂养实验发现,大量的糖精可导致雄性大鼠膀胱癌。为此,美国食品

药品管理局(FDA)提议禁止使用糖精,但这项决定遭到国会反对,并通过一项议案延缓禁用。

1991年,美国FDA根据一些研究结果撤回了禁止糖精使用的提议,但规定使用糖精仍需在标签上注明“使用本产品可能对健康有害,本产品含有可以导致实验动物癌症的糖精”。

2000年,美国国会废除了相关法规,糖精产品不必进行健康警告。

在国际上,糖精的使用也因为关于大鼠致癌的研究发表受到一定影响,欧美国糖精的使用量不断减少,但也有人持不同观点,认为糖精是安全的。

我国政府也采取压减糖精政策,并规定不允许在婴儿食品中使用。

洛阳网
www.lyd.com.cn

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

- 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。