

洛阳·城事

昨日,河南科技大学一食堂的剩饭菜比平时少了近一半,大学生争相在微博上晒“光盘照”
饭后流行“晒光盘”, @晚报一起吧!



不做“必剩客”,我“光盘”,我骄傲



□记者 王妍 实习生 杨欢 文/图

昨日是世界粮食日,市粮食局联合河南科技大学发起了一系列爱粮节粮活动。活动当天,饭后在微博上晒“光盘照”的行为迅速在该校大学生中间流传。有学生说:“不浪费一粒粮,感觉自己好赞!”

“我承诺,我参与。”即日起,登录新浪微博参与#我晒光盘我骄傲#话题,附带自己的“光盘照”或节粮方法、心得@洛阳晚报,您就有机会成为晚报官博的“节粮之星”。节约每一粒粮食,邀您一起参与!

昨日,河科大一食堂的剩饭菜比平时少近一半

昨日,市粮食局联合河南科技大学发起了一系列爱粮节粮活动,通过宣传倡导、签名承诺等形式,号

召大学生珍惜粮食、告别浪费。

大学食堂在为学生提供食品的同时,也是粮食浪费的高发区。在世界粮食日到来的前一天,洛阳晚报记者曾到河南科技大学开元校区一食堂了解饭菜浪费情况。12时40分,在该食堂几个餐具回收处,用来收集剩饭菜的大塑料桶几乎满了,整块馒头、米饭被倒掉的情况并不鲜见。

昨日中午,受爱粮节粮活动的影响,浪费粮食的现象明显减少。洛阳晚报记者守在餐具回收处统计,30余名学生中仅有4人留有剩饭菜。该处回收餐具的工作人员说:“往常12点半左右一个泔水桶差不多就盛满了,今天到1点只有半桶剩饭菜。”

午餐过后,该食堂一名工作人员查看后告诉洛阳晚报记者,当天该食堂的剩饭菜比平时少了近一半。

晒“光盘照”,做“节粮之星”

与此同时,一股晒“光盘照”的热潮在微博上迅速传开,不少大学生饭后与自己的空盘子合影,倡导节约粮食。

该校大三学生张筱雨说,其实平时他也知道要节约粮食,但有时饭吃不完就直接倒掉了。昨天,她拿着节粮宣传单去打饭时,特意让食堂工作人员少盛了米饭。

学生马楠说,一天的宣传或许无法从根本上改变浪费粮食的现象,但给大家提了醒,让大家觉得,浪费的确是一种让人羞愧的行为,他希望这种观念能扎根在每个人心里。

节约一粒粮,从我做起。即日起,登录新浪微博参与#我晒光盘我骄傲#话题,附带自己的“光盘照”或节粮方法、心得@洛阳晚报,我们邀您一起成为晚报官博的“节粮之星”。

这些粮油存储小窍门,您不妨试试

□记者 王妍 实习生 杨欢

昨日,晚报刊发报道向大家介绍了洛阳古今粮仓的储粮方法。(详见昨日A14版)今天,我们针对家庭粮油存储中常见的难题,请市粮食局的专业人员介绍一些小窍门,您不妨试试。

1.大米存储

难题:易生虫

对策:用绿色“驱虫剂”,驱虫于无形

花椒防虫法:用小布袋包装50克花椒粉放入米缸中,用塑料薄膜密封缸口,花椒在密封缸中释放出来的挥发性物质可以防虫杀虫。

大蒜防虫法:在存米的容器里分散地放几瓣大蒜,把容器盖严,可

起到防虫的作用。

橘皮防虫法:橘皮中含有柠檬醛,在大米中埋入橘皮可以驱虫防虫。

冷冻防虫法:将生虫的大米放在塑料袋里,把袋口扎紧后放在冰箱的冷冻室里,48小时后取出,大米里的蛀虫即被杀死。

2.面粉存储

难题:吸湿力强,易发热、霉变

对策:离墙离地,塑料隔绝

面粉吸湿力强,极易发热、霉变,建议尽量购买小包装的,切勿存放过久。未吃完的面粉应放置在阴凉、通风、干燥处,尽量离墙离地,减小受潮的风险。

面粉盛在布口袋里易吸潮结块;用塑料容器密闭盛放隔绝氧气,可使面粉既不反潮发霉,也不易生

虫。如果面粉已受潮,就不要再往塑料袋里放了。

3.食用油存储

难题:高温和光照易使其氧化酸败
对策:“穿衣戴帽”,用厚纸板做油瓶罩

食用油的保质期虽长,但这是以包装容器的瓶口或桶口封闭严实、避光为前提的,当包装打开以后,接触空气发生的氧化会使其保质期变短。

食用油存放要避免光线直接照射。最简单的避光方法是按油瓶的大小,用不透光的厚纸板做一个油瓶罩,罩扣在油瓶上。油瓶要远离火炉、暖气等高温热源,加热过的食用油不可倒回瓶中与新油混合,否则会加快新油氧化。

馒头一馏就小 多是酶在作怪

酶可以让馒头更大
对人体基本无害

□记者 王妍/文 余子愚/图

13日上午,家住西工区西下池的马女士从家附近的菜市场买回6个馒头。晚上,她将剩下的3个放进蒸笼馏了一下,随后,她发现其中一个馒头变得又硬又小。(如图)“是不是一些添加剂造成了馒头的收缩?”马女士有这样的担心。

河南科技大学食品与工程学院教师罗磊告诉洛阳晚报记者,馒头一馏就小,多半是因制作者在蒸制馒头前在面粉里添加了含酶的改良剂。

罗磊说,家庭中蒸馒头,多使用酵母或酵母粉发面,但市场上卖的馒头,除了酵母粉外常常添加含酶的改良剂。这是因为消费者在购买馒头时倾向于挑选个头大的,商家为了迎合消费者的喜好,又不增加成本,便添加酶。在酶的作用下,同样分量的面粉能膨发得更大,但其结构不如酵母馒头稳定,在遇到二次加热等情况时形状更易改变。

此外,馒头在出锅后气温骤降,馒头中的水蒸气会迅速冷凝,这也会导致馒头收缩。

罗磊说,含酶的改良剂主要对淀粉起作用,单就这一点来说对人体并无大碍,可放心食用。消费者在选购馒头时,最好不要根据个头大小选馒头,可以捏一捏,如果馒头收缩性过大,就有过度膨发的嫌疑。掰开馒头后,馒头内部的气孔较大,也有可能添加了酶。

相关链接 了解常见的食品添加剂

防腐剂——常用的有苯甲酸钠、山梨酸钾、二氧化硫、乳酸等,多用于果酱、蜜饯等食品的加工。

抗氧化剂——与防腐剂类似,可以延长食品的保质期,常用的有维生素C等。

着色剂——常用的合成色素有胭脂红、苋菜红、柠檬黄、靛蓝等,用来改变食品外观。

增稠剂和稳定剂——改善或稳定冷饮食品的物理性状,使食品外观润滑细腻。它们使冰淇淋等冷冻食品长期保持柔软、疏松的组织结构。

膨松剂——常用的有碳酸氢钠、碳酸氢铵、复合膨松剂等。部分糖果和巧克力中添加膨松剂,可促使糖体产生二氧化碳,从而起到膨松的作用。

