

网友：我买的大米是塑胶做的 专家：塑胶有多贵您知道吗？

每斤大米的市价约为3元，每斤塑胶的市价是几十元，真用塑胶制作大米，会血本无归



不同品种大米之间区别明显，图左为东北长粒米，图右为原阳大米，两种都是粳米

求证 无论流言在哪里奔跑
这儿都有靠谱的真相

@洛阳晚报 洛阳晚报(lywb20)

□记者 刘嘉仪 文/图

日前，一段关于“塑胶大米”的视频在微信朋友圈火了，有网友称自己买到一种假大米，米粒是用塑胶做的，并拍摄视频向其他网友展示。有市民看到后把视频传给了记者，希望了解真相。近日，记者来到市粮油质量监督检测站，向专家进行求证。

1 网友发视频称买到“塑胶大米”

记者在市民发来的视频中看到，一名中年女子在桌子上放了两碗已经蒸熟的米饭，她称其中一碗米饭是用售价2.1元一斤的普通大米做的，另一碗米饭是用售价3.75元一斤的“塑胶大米”做的。

这名女子说，前段时间她在小区超市里买了一袋大米，饭后洗碗时发现盛米饭的碗里残留不少塑胶，于是断定这些大米里面掺有塑胶或是用塑胶做的。

这名女子在那碗“塑胶大米”里取了几粒米，称这些米粒看起来比普通大米的米粒“更漂亮”，随后她甩了甩手，没能把

手指上的米粒甩掉，她解释称“掺了塑胶才有这么大的黏性”。

为进一步证明自己的说法，这名女子又从两碗米饭中各取了一粒米，分别放在两手食指上，之后用大拇指按压米粒，结果普通大米的米粒一捏就化了，而“塑胶大米”的米粒被捏成了饼状。对此，这名女子称“这就是掺了塑胶的结果”。

这段视频在微信朋友圈传开后，引发很多市民议论，一些人认为视频拍摄者在恶意造谣，制造恐慌，也有人认为“塑胶大米”可能真的在市场上存在。

2 从成本考虑不太可能

昨日，记者来到市粮油质量监督检测站，副站长吴艳茹看了这段视频后说：“用塑胶制作大米或者在米粒里掺塑胶，几乎不可能。”

吴艳茹说，大米的主要成分是淀粉，米粒在水中被加热后，做出的米饭颗粒分明，有应有的韧度和香味。一旦米粒中掺了塑胶或米粒是用塑胶做的，在水中被加热后会变成坨状物或糊状物，而不是颗粒分明的米饭。

“从成本角度来说，用塑胶制作大米就更不可能了。”吴艳茹说，每斤大米的市价在3元左右，而每斤塑胶的市价是几十元，不良商家

如果用塑胶制作大米，不仅赚不到钱，还会血本无归，而且塑胶是一种硬质材料，用它做出的大米人肯定是咬不动的。

吴艳茹说，产地、品种、加水量的不同，会造成蒸熟的米粒呈现不同的糯性，我国大米的种类分为籼米、粳米、籼粳米、粳糯米四类，其主要区别里有一项就是黏度，其中粳糯米黏度最高，接下来依次是籼粳米、粳米、籼米。“北方人一般吃粳米，南方人一般吃籼米，视频拍摄者可能是南方人，习惯了籼米做的米饭，在买到粳米后发现黏度高，误以为是假大米。”吴艳茹说。

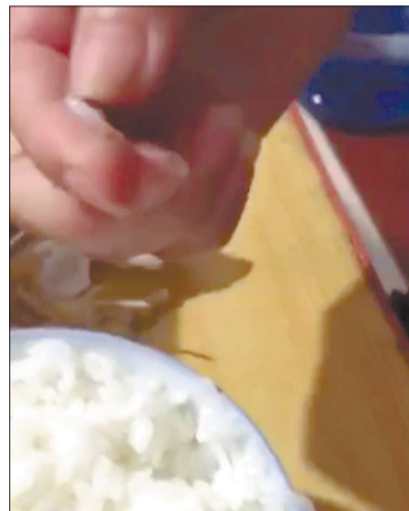
3 挑选大米应先闻后看，留意相关信息

吴艳茹说，消费者在选购大米时，应尽量从超市、专卖店等正规渠道购买。

消费者在挑选大米时，可以先抓起一把米放在鼻下闻，判断米粒是否有香味、无异味，然后再用眼观察米粒，色泽透亮、垩(è)白(指稻米胚乳中组织疏松而形成的白色不透明的部分)粒少、米粒完整、碎米少则为质优者。

各品种的大米按照质量优劣分为四个等级，其中一级最优，质量等级一般在包装袋上会注明。此外，包装袋上的生产厂家、生产日期、QS标志等也应留意。

吴艳茹说，一些商家为使大米面相好看，会在米粒上抹油，这种情况也不难分辨，“抹过油的米粒一般比较光亮，用手捏时很滑，用开水浸泡后，表面有漂浮的油脂，闻着有异味”。



网友认为米粒太黏，称“掺了塑胶” (视频截图)

洛阳人谁还没有个
身价过亿的朋友?

洛阳网
lyl.com.cn

洛阳网旗下
新媒体矩阵

洛阳网微信	洛阳网微博	洛阳手机报	掌上洛阳	洛阳社区
订账号(60万粉丝)	订账号(10万粉丝)	(12万高活跃用户)	(30万精美用户)	(60万本地用户)

洛阳网品牌价值过亿元

传递民情民意 共建和谐洛阳

洛阳网百姓呼声 投诉 咨询 建议

扫描下载《掌上洛阳》客户端
随时随地接收部门回复新信息