

60种端午粽子“体检”全合格

市工商局公布粽子专项抽检结果,节前还将对居民区、城乡接合部粽子增加快检频率

新京报讯 端午节将至,北京市场上销售的各种粽子质量如何,是市民们最关心的。昨日下午,北京市工商局公布了对市场上粽子食品的专项质量“体检”结果,14个被抽检厂家生产的60个品种粽子样本,合格率100%。

市工商局介绍,工商执法人员重点对粽子的外包装、产品标志、QS、生产日期、进货渠道、检验报告等信息展开检查,暂时未发现有粽子包装不合格或生产日期过期的现象。

同时,市工商局从北京的大型商场、超市等场所抽取了产自北京、安徽、河北、河南、山东、山西、浙江14个厂家生产的60个品种粽子样本,按照相关国家标准,就着色剂、甜味剂、铅、菌落总数、大肠菌群等重要指标对

样本展开“体检”,结果显示所抽检样本全部合格。

海淀、西城、门头沟、房山、顺义、大兴等工商分局,执法人员采取快检与抽检相结合的方式,全面检查粽子市场。海淀工商分局食品科人士介绍,大家比较关心粽子是否违规加硼砂,使用快速检测仪器和试纸显色来测试,5分钟就可以初步定性。

市工商局表示,在端午节前和节日期间,工商还将重点对居民居住区、城乡接合部、旅游景区的粽子食品展开风险监测,加大快速检测频率。

在此也提醒消费者,购买粽子时要细查包装日期和保质期,检查包装有无破损,真空包装的粽子不能有漏气或鼓气现象,露馅、有异味的粽子不要买。



粽子有没有被违规添加硼砂,使用的馅料是否变质、会不会加入了超标的防腐剂、是否被细菌等微生物污染……要想知道一个粽子是否合格,光凭肉眼外观是瞧不出门道的。6月15日,记者来到北京市理化分析测试中心,请检测人员就有关粽子的几个关键指标进行实验检测,本实验中所用粽子来自部分区县工商从超市、市场抽取送检的样本。

粽子清爽筋道须警惕硼砂

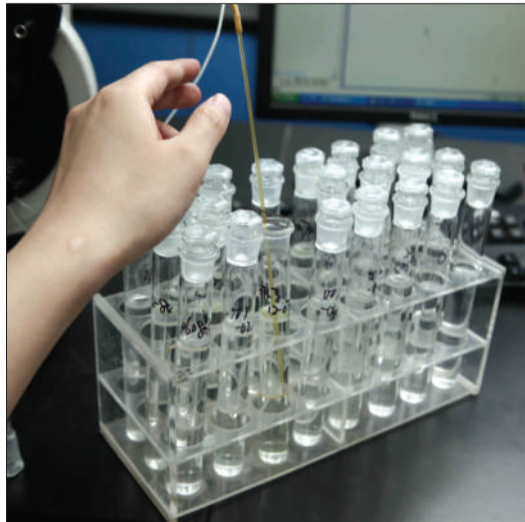
实验目的:检测样品粽子中是否含硼砂。

实验过程:把各个粽子样本捣碎,取0.5克到1克放到三角瓶中,加入5ml硝酸,使用微波消解仪进行1个小时消解后定容,再将一根细小的玻璃试管插入溶液中,使用电感耦合等离子体发生光谱仪进行测试,很快计算机就读出相关数据,据此来判断是否含有硼砂。

提醒:市理化分析测试中心检测人员介绍,这是通过测定里面的硼含量,来判断硼砂,与日常执法人员快速检测硼砂有所不同,但更准确。硼砂属于国家明令禁止添加到食物里的有害

物质,会被不法分子用作防腐剂、膨松剂添加到面条、豆制品、水产品、肉制品中。加了硼砂的粽子从外观上很难分辨,但成人摄入1-3克硼砂就会中毒。

海淀工商分局食品科人员还介绍,加入硼砂会使粽子吃起来更有嚼头,人食用到一定量时可引起脑、肝、肾脏及皮肤黏膜的损害,甚至休克。今年南方部分地区就相继查出了“硼砂粽子”,北京市场暂时还没有发现。如果粽子过于有弹性、手摸很清爽、咬进嘴里非常筋道,带有碱性味,就要警惕是否加了硼砂。



实验1 检测人员使用电感耦合等离子体发生光谱仪,对样本测试硼砂。

京城老字号 粽价大多不涨

外地品牌粽子价涨一成;传统“黄米粽”、“龙粽”重回端午市场

这几天,粽子销量接连看涨,进入火爆阶段。记者昨日了解到,尽管生产成本上涨,北京老字号稻香村、大三元、桂香村等粽子价格没有太大变化,多数甚至不涨价,产量都比去年大幅增加,恢复了“龙粽”、“黄米粽”等传统粽子。

老字号恢复各式传统粽

在家乐福、物美、沃尔玛、亿客隆等大型超市,各种品牌的粽子礼盒早已被摆在显眼位置,口味推陈出新,像蜜汁叉烧馅、咖喱鸡肉、红烧排骨等也被做成馅料包进粽子,多数价格超过了10元/个。销售人员介绍,主要受人工成本、交通成本的影响,今年如五芳斋、三全、思念等外地品牌粽子价格涨了一成左右。

不过,市民熟悉的老字号北京稻香村、大三元、全聚德、桂香村等商家,粽子价格均无变化,产量还有大幅增加,仍以恢复传统口味为主。桂香村的粽子产品比去年增加一倍,主要有甜蜜豆沙、五谷粽子。

今年是龙年,“龙粽”成了最新卖点。大三元为此首次恢复了“龙粽”的制作,限量推600个。“龙粽”又被称为

裹蒸粽,每只有1000克重,比普通粽子大两三倍,一家人围坐分食,寓意团圆美满。

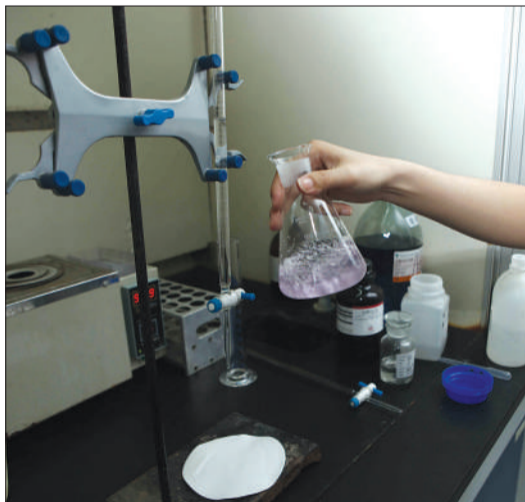
DIY粽子致糯米粽叶热销

北京稻香村常务副总经理池向东介绍,今年投放端午市场约有1800吨粽子,同比增长20%。品种上,除传统的小枣粽、豆沙粽、鲜肉粽外,还特别恢复了以黄米为代表的“黄米蜜枣粽”,因为黄米粽子曾经是老北京端午节的主角,近年来才逐渐被糯米代替。

此外,护国寺小吃的粽子产量提高15%,经典的是小枣、豆沙口味,峨嵋酒家每天能接到二三十个订购官保鸡丁粽的电话。

眼下粽子市场是“真空粽”、“速冻粽”占据主导,北京稻香村今年想打破常规,今起到6月23日,供应50万只“现煮”粽子,采用马莲捆扎,在食品厂手工包制、煮制完毕后,直接运送至121家连锁店面销售。

当然,不少市民还打算自己动手包粽子,带火了糯米、粽叶、五彩线的销售。“店里每天糯米销量是平常几十倍。”超市发双榆树店负责人介绍,连粽叶的销量也是去年的一倍多。



实验2 检测人员正在对肉粽的油脂做酸价实验,滴定至粉红色液体。



实验3 检测人员准备测试真空包装的红豆粽子是否含防腐剂。

“哈喇味”肉粽油脂或已变质

实验目的:测试肉粽中油脂质量,酸价和过氧化值是否超标。

实验过程:第一步,测试酸价。选取一款火腿肉粽子,取出肉馅,滴入石油醚浸泡12小时,然后过滤,放到60℃水面上将石油醚挥发,把适量油脂加入乙醇乙醚混合溶剂溶解,再用氢氧化钾滴定至粉红色液体,然后计算,得出该油脂的酸价数值。

第二步,测试过氧化值,同样先将浸泡过夜的油脂加入三氯甲烷冰乙酸混合溶剂溶解,经过一系列程

序,最后用硫代硫酸钠标准溶液,滴定至淡黄色,再加淀粉指示剂,再滴定至无色,即可计算数值。

提醒:理化分析测试中心检测人员介绍,各种口味的肉粽是很多市民爱吃的,肉粽里面肉使用的油脂好不好,就要通过测试酸价和过氧化值,这是专门针对肉粽的一项检测。一般来说,如果肉粽里面闻到或者吃到一股“哈喇味”,可能油脂已发生变质,这种有“哈喇味”的肉粽就不要吃了,以免影响健康。

“真空粽”应留神超标防腐剂

实验目的:看“真空粽”防腐剂山梨酸、苯甲酸是否超标。

实验过程:取真空包装的红豆粽子样品5克放入三角瓶中,加入蒸馏水50ml,使用数控超声波清洗器对其超声30分钟,提取过滤10ml,再装入静样小瓶1ml,放到液相色谱仪里,进行上机测试。约25分钟后,电脑上会出现一个谱图,显示出山梨酸和苯甲酸的具体数值。

提醒:检测人员指出,粽子产品中禁止添加防腐剂的,保质期很短,所以购买后应尽快食用,最好是

现吃现买,食用前要彻底加热煮透。粽子里即使含有超标防腐剂,无法通过肉眼或品尝感觉出来,需要专业检测才行,超标防腐剂会产生潜在危害,人长期食用在一定程度上会危害肾、肝脏健康。

此外,检测人员提醒称,除了粽子本身外,购买粽叶也需要多加小心。不要买粽叶过于鲜绿的粽子,因为这不排除用工业硫酸铜、氯化铜等化学染料把粽叶“返青”。正常粽叶包的粽子煮熟后叶子应是偏暗黄,带有粽叶的清香味,煮出的水呈现淡黄色。