

蛋糕、奶茶、冰激凌……这些香甜可口的美味可能是隐形杀手,因为它们含有的植物奶油被媒体爆出危害堪比杀虫剂。然而记者8日在省城的蛋糕店、超市、批发市场走访时,却发现含有植物奶油的食品仍在热卖。省质量评价协会有关人士和一些食品专家呼吁,有关部门应早日制定相关标准,规范植物奶油的用量。



超市货架满眼“植物奶油”

“美味杀手”仍在热卖 消费者茫然不知

本报记者 李岩侠 王倩 实习生 孙衍鹏



▲香甜的蛋糕总是充满诱惑。 本报记者 王倩 摄

白领小王的零食单

本报记者 王倩

今年25岁的小王在济南一家事业单位工作,工作的特殊性使得小王每天花在正餐上的时间很少,办公桌上总是常备零食:咖啡、奶茶、蛋黄派……用她自己的话说,“这些零食给了我力量。”

小王在单位是公认的勤快人,不管前一天忙到多晚,第二天早上8点钟,她已经到办公室了。遇到有什么突发情况时,她总是急匆匆出门。每当这个时候,她都会从桌上抓起几包零食装进背包内,冲一杯香飘飘奶茶,带上两个蛋黄派。“昨天买的蛋糕还没吃完,也带着吧。”在车上,小王就开始享用自己的“早餐”了。

“这还是好的时候,有时候出门忘记拿零食了,在车上的时候只好忍着。”小王说,这个时候,从外面遇到超市,也会去买上一些零食带回办公室。

中午,在餐厅吃饭的小王也不忘了买零食,一包薯片、一瓶可乐……每当同事工作时候饿了时,也都会到小王的办公桌上找东西吃,基本都不会“空手而归”。

“晚饭一般没时间吃,我们同事在一块就会叫外卖,几份加在一起拿一份配送费,最常点的就是汉堡、可乐、蛋糕。”小王说。



▲小王办公桌上的零食。 本报记者 王倩 摄

记者调查

场景一:蛋糕店

“店里的面包都是植物奶油做的”

在历山路一家西点店门口,记者看到很多市民在排队挑选面包、糕点。货架上摆着几排刚制作出来的蛋糕,记者在十几米之外就闻到了一股香味。销售人员告诉记者,店里的面包都是用植物奶油做成的,“味道很好,还很有营养呢。”

在山师东路的一家蛋糕店,几十平方米的店里面,有四五个人在买蛋糕,都是年轻人。记者指着一份做好的蛋糕询问,“这个蛋糕是用什么做的?”店员告诉记者,都是纯奶油。记者接着询问,“是植物

奶油,还是动物奶油?”店员回答说是植物奶油。“植物奶油口感更好,不太油腻,消费者比较喜欢。”

在糕点柜台,记者发现,一些糕点的成分表上只有白糖、鸡蛋、小麦粉等标注,植物奶油根本未提及。

场景二:超市

多种美味食品都含氢化油

在一家大型超市的食品货架上,面包、饼干、薯片、方便面、巧克力、咖啡、速冻食品……记者发现“氢化植物油”、“起酥油”、“植脂末”、“精炼植物油”等物质被广泛应用。康师傅3+2香酥夹心饼干配料表里写含有部分氢化棕榈油,上好佳粟米条竟然用的

是“全氢化棕榈仁油”,达利园蛋黄派用的是植物起酥油,奥利奥巧克力夹心饼干用的是“食用植物油、食用部分氢化植物油”。

记者发现不少食品袋上,有的连“植物油”等字眼都没有标注。有的食品配料单上,有白油、“食用植物油”等模糊

字眼,让消费者难以辨认。在康师傅香菇炖鸡面包装袋上,记者发现了“精炼棕榈油”,对于这个,知情人告诉记者,出现“精制”、“精炼”等字眼,在加工过程中有可能出现反式脂肪酸。

采访中,不少消费者表示不知道植物奶油对人体有害。

场景三:批发市场

植物奶油摆满货架

记者走访了济南部分食品添加剂商店、蛋糕店发现,市场上随处可买到植物奶油。

8日下午,记者在济南天桥西桥一家食品添加剂商店内看到,各种蛋糕、面包添加剂满满当当地摆在架子上。记者询问有没有植物油脂,销售人员询问记者是不是做蛋糕用的,随即从冰柜内拿出一盒添加剂递给记者。记

者看到这盒添加剂名称为“低脂植脂奶油”,配料一栏前两种就是水和氢化棕榈油,保存方法为-18℃冷冻。销售人员告诉记者,现在市面上出售的蛋糕奶油都是用这种植脂奶油高速“打发”之后做成的。

当记者询问配料一栏的“氢化棕榈油”是什么成分,食用这个会不会对身体有害时,销售人员表示,“是什

么成分,我也不清楚,但是肯定没有什么损害,大家一直在用,也没听说出现什么情况的。”

在这些商店中出售的“植脂奶油”大多是济南天桥区一家食品厂生产的。下午,记者致电食品厂有关人员,询问这种植脂奶油对身体有没有损害时,工作人员答复说,“这些问题都是检验部门负责的。”

食品专家:

反式脂肪酸 应有含量标准

针对媒体报道的“当前植物奶油在中国普遍使用,或酿食物史上最大灾难”一事,记者咨询了食品加工企业的技术人员和山东轻工学院食品与生物工程学院的崔波教授。

作为专门研究食品加工的专家,他们表示,植物奶油是当前世界食品加工中通用的一种产品,只要是加工烘焙烧烤油炸产品,必然用到这种氢化植物油,而在植物油氢化过程中自然就产生反式脂肪酸。想彻底消除反式脂肪酸很难,因为正常的动物肉品中都或多或少地含有反式脂肪酸,即使用动物奶油也没法完全避免这一问题。

所以,关键是国家加强研究并确立反式脂肪酸的含量标准,依法对植物奶油的使用范围和其中反式脂肪酸的含量进行限制。

消费者要管住自己的嘴

“植物奶油在我国的大量使用是跟中国的饮食习惯改变和食品加工工艺改进紧密相关的。奶油本是西方国家餐桌上不可或缺的一种食品,一开始刚兴起做蛋糕时,国内用的是蛋清,后来学习西方,使用从澳洲进口的车轮牌奶油(一种动物奶油),再后来才有了麦淇淋(俗称人造黄油,一种从植物种子中提取后经氢化处理的植物油),人造奶油,不断发展改进了现在大量使用的植物奶油。”在接受记者采访时,省内一名牌食品工厂的胡厂长直言。

“所不同的是西方发达国家提前注意到了这个问题,并进行了深入的研究分析并做出标准限定,而我们国家才刚刚关注到这一加工技术和产品存在的问题,在使用范围和标准上未做限定。”山东轻工学院食品与生物工程学院的崔波教授如是说。

“想彻底消除反式脂肪酸很难,因为正常的动物肉品中都或多或少地含有反式脂肪酸,即使用动物奶油也没法完全避免这一问题。所以,关键是国家加强研究并确立反式脂肪酸的含量标准,依法对植物奶油的使用范围和其中反式脂肪酸的含量进行限制。作为消费者,最好的办法,则是要有意识调整个人的饮食习惯和食品结构,少吃油炸和焙烤食品。”省质量评价协会秘书长李韶南先生表示。

相关链接

蛋糕、奶茶、咖啡、巧克力、冰激凌等的食品生产配料上好多标有“人造奶油”、“植物黄油”、“植物奶油”等字样,这些油其实有一个共同的化学名字:氢化油。

氢化油能产生大量反式脂肪酸,长时间食用,会增加心血管疾病、糖尿病、冠心病等风险。氢化油因为是假油,无法被身体分解,也无法被代谢出去,最后只能留在体内,囤积在细胞或血管壁上。

失眠、精神障碍、抑郁症

济南军区机关医院失眠、抑郁症、精神障碍治疗中心是担负全军科研教学与医疗康复的综合性医院,本院采用军内最新研究成果“醒脑开窍”及特色泡脚疗法,对失眠、抑郁症、更年期综合症、精神分裂等各种神经性疾患有特效,3天见效。
电话:0531-85950718
地址:济南市英雄山路19号21号(军区大院内)

气哮喘管炎

济南军区机关医院呼吸疾病治疗中心,是担负全军科研教学与医疗的大型综合医院,本院采用军内最新科研成果“六位介入+中药免疫”特色疗法,对气管炎、哮喘、肺气肿、冠心病引起的咳嗽、痰多、胸闷、气短等有特效,3天见效,3个疗程康复。
电话:0531-82924877
网址:www.s.jbc120.com
地址:济南市英雄山路19号21号(军区大院内)

齐鲁晚报生活日报

广告中心服务电话

广告中心客户部: 0531-82963188 82616676(文传)
85196557 85196552
85196150 85196158
设计部:
0531-85196177 85196155
(E-mail: gonggong@vip.sina.com 85196232)
财务部: 0531-85196569
拓展部:
0531-85196866(主任室)
85196191 85196299
85196126 85196137
85196215
省内代理部:
0531-82608360 82963199
85196280 85196186
省外代理部:
0531-82616688 82616800
85196278
经济专刊部:
0531-82608362 85196050
(主任室)82921268
85196166 85196055
85196145 85196030
医疗广告部:
85196055 85196361
85196360
地方广告部:
0531-82966343 85196188
分类广告部:
0531-85196199 67886618
67886628 85196184(传真)
地址:济南市经十路16122号
邮编:250014