

如何识别生活中的染色食品

在食品外表越来越美观的同时,食品的天然性以及食用的安全性受到越来越多人关注。本报教您几招区别日常生活中的染色食品。

如何鉴别橙子是否被染色

橙子是深受人们喜爱的水果,但现在市场上的橙子颜色越来越鲜艳,越来越好,如何区别橙子的外观是天然的还是经过染色的,消费者一定要看仔细了。

染过色的橙子,表面看起来特别红艳,仔细观察,可发现表皮皮孔有红色斑点,一些橙表面甚至有红色残留物。

用湿巾擦拭橙子表面,如果湿巾变红,说明橙子可能被染色;没染色的橙子,湿巾擦拭后只能看到淡淡的黄色。

染色严重的橙子,橙蒂也会变成红色;没染色的橙,橙蒂是白绿相间的。染过色的橙子,表面摸起来黏黏的;没染色的橙,摸起来比较自然。

黑芝麻掉色要当心

黑芝麻染色一般有两个原因,一是经“打扮”后的芝麻,看上去又黑又亮卖相好,能吸引消费者;二是方便将原先价格稍低、质量稍次的白芝麻蒙混其中,变相抬高售价。

一般情况下,真正天然的黑芝麻呈深灰色,不会黑得发亮,清水浸泡也不会掉色,更不会过滤出“墨水”。不过,陈年黑芝麻被水浸泡过一段时间后,水的颜色会变成紫色或者偏黑色,这属于天然色素,但不会洗出像墨汁一样的水,也不会出现洗了多次仍严重掉色的情况。

此外,黑芝麻的胚芽有一点针尖大小的白色(或黄色),这是鉴别的关键。如果是染色的黑芝麻,绝对没有这一点;可以用指甲掐开一粒黑芝

麻,真的黑芝麻,截面是白色的。真的黑芝麻不会掉色,也不会用手抓一把就把手染黑,也不可能浸泡后变成白芝麻。真正黑芝麻浸泡到水里,绝不会呈现黑色,最多是茶色。

染色黑米不要吃

目前,市场上常见的黑米掺假有两种情况,一种是存放时间较长的次质或劣质黑米,经染色后以次充好出售;另一种是采用普通大米经染色后充黑米出售。天然黑米经水洗后也会掉色,只不过没有染色黑米厉害而已。消费者在购买黑米时可从以下几个方面进行感官鉴别。

一看:看黑米的色泽和外观。一般黑米有光泽,米粒大小均匀,很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹),无虫,不含杂质。次质、劣质黑米的色泽暗

淡,米粒大小不匀,饱满度差,碎米多,有虫,有结块等。对于染色黑米,由于黑米的黑色集中在皮层,胚乳仍为白色,因此,消费者可以将米粒外面皮层全部刮掉,观察米粒是否呈白色,若不是呈白色,则极有可能是人为染色黑米。

二闻:闻黑米的气味。手中取少量黑米,向黑米哈一口热气,然后立即嗅气味。优质黑米具有正常的清香味,无其他异味。微有异味或有霉变气味、酸臭味等不正常的气味的为次质、劣质黑米。

三尝:尝黑米的味道。可取少量黑米放入口中细嚼,或磨碎后再品尝。优质黑米味佳,微甜,无任何异味。没有味道、微有异味、酸味、苦味及其他不良滋味的为次质、劣质黑米。

本报见习记者 彭彦伟 整理



染色的芝麻(右)和未染色的芝麻(左)经水泡后。(资料片)

染色馒头的危害

近日,上海盛禄食品有限公司分公司被曝光在馒头中加入色素、防腐剂,回炉过期馒头,更改生产日期,制成染色馒头后销售到上海华联、联华等多家知名超市。食品安全再一次成为人们关注的焦点,染色馒头到底有什么危害,该怎样区别染色食品,相关人士给您支招。

染色馒头的危害

染色馒头是通过回收馒头再加上着色剂而做出来的。染色馒头中掺有防腐剂山梨酸钾、甜味剂甜蜜素和色素柠檬黄。据我国《食品添加剂使用卫生标准》规定,可以使用的添加剂中没有山梨酸钾,允许添加甜蜜素和柠檬黄的食品中也不包括发酵面制品。

如果长期过度食用甜味剂超标的食品,就会因摄入过量而对人体造成危害,尤其是对肝脏和神经系统造成危害,特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显,因为甜蜜素有致癌、致畸、损害肾功能等副作用。

食用柠檬黄会导致儿童多动症,甚至使智商降低5分。由柠檬黄导致的过敏和其他反应通常包括:焦虑、偏头痛、忧郁症、视觉模糊、哮喘、发痒、四肢无力等。

如何辨别染色馒头

识别染色“玉米馒头”方法很简单,即“一看二闻三水泡”。染色馒头的光泽要比自然的鲜亮,同时表面光滑。

正常馒头会有麦香味,玉米面馒头会带有清淡的玉米香味,而掺有过多添加剂的馒头香味刺鼻。此外,正常馒头可以捏出一些细小的玉米纤维颗粒,加了色素的馒头则看不出小的玉米纤维。

将馒头掰碎泡入水中,观看水的颜色,如果水的颜色变得与馒头的颜色一样,那就是色素馒头。水的颜色越鲜亮,色素含量越高。

玉米是粗粮,玉米粉制作的食品,外观、手感感觉均比较粗糙,吃在嘴里有些糙口。而染色馒头手感松软、细腻,吃起来感觉不到玉米的香味,而且颜色黄得不真实。

本报见习记者 彭彦伟 整理