

教你吃得放心

含不含增白剂 不能只看包装

文/片 本报记者 赵伟 实习生 赵连珍

5月1日起,国家相关部门开始实施“面粉禁白”政策,一时间,人们天天都在吃的面粉成为大家关注的焦点。面粉增白剂到底是什么东西?它会对人体造成什么影响?怎样才能辨别面粉中是否有增白剂?9日,记者带着这些问题采访了相关业内人士。

“不含增白剂”与 “不含添加剂”不同

随着“禁白”政策的实施,人们在选购品牌面粉时开始留意面粉是否“去白”,但面对品牌面粉外包装上标示的“不含增白剂”或“不含添加剂”字样,很多市民却弄不明白两者的区别。

对此,金山面粉厂一位工作人员表示,“无任何添加剂”是指该面粉除采用小麦原粮外不添加任何添加剂,是真正的原汁原味小麦粉。而“无增白剂”则只是说该产品中没有添加面粉增白剂,有可能添加了别的添加剂。

另一家面粉生产厂家的相关负责人透露,面粉中添加的别的添加剂,主要是指馒头改良剂、增筋剂、麦香香精、营养强化剂等国家允许或不允许添加的添加剂。“营养强化剂主要包括氨基酸、维生素和矿物质三大类。添加此类物质可以补充面粉的营养不足,提高营养水平或满足特殊人群的营养需要。”山东营养协

会会长杜慧真称。

是否添加增白剂 不能只看包装

“如果消费者购买面粉时不想要含有增白剂的,那就不能只看包装,最好看一下颜色。”济南民天面粉有限责任公司有关负责人介绍说,市民可以从面粉色泽、精度及味道三方面辨别面粉中是否添加了增白剂。

据该负责人介绍,凡符合国家标准的面粉,在通常情况下呈乳白色或微黄色,若面粉雪白、惨白或发青,则说明该产品含有化学成分的添加剂,且可能超出使用标准。

该负责人介绍说,挑选面粉还可以从辨别精度着手,凡符合国家标准的面粉,手感细腻、颗粒均匀,而且还有小麦的天然香味,若面粉淡而无味或有化学药品的气味,则说明其中含有超标准的添加剂,或采用陈化粮加工而成。

此外,凡符合国家标准的面粉,流散性好,不易变质,当用手抓面粉时,面粉从手缝中自然流出,

松手后不成团。

不加增白剂 馒头也能变白

“不用增白剂馒头也能变得很白。”9日,棋盘社区食益轩馒头店老板王宏亮告诉记者,其实用手揉面也能使馒头增白。王宏亮说,平时用手用力揉搓面团,面团也能渐渐从淡黄色变白,而且手感也越来越紧实。“看上去觉得面变白了,其实成分并没有什么变化,只是通过揉搓擀压,让面团更紧实了,表面平滑了,所以显得白了一点。”

对此,山东轻工业学院食品与生物工程学院一位老师表示,面团变紧实,表面变平滑,能够让更多的光折射进眼睛,看上去也就亮了白了,这是面越揉越白的最主要原因,但也不排除有少量胡萝卜素被氧化使面粉颜色变白。“胡萝卜素还原性比较强,颜色是黄色,容易被氧化产生无色的其他物质,胡萝卜素含量越高,面粉色泽也就越差。”

▲市场上的面粉大都标上了“不含增白剂”字样。

○相关链接

我国面粉 共分四级

据了解,目前我国面粉等级共分为四级,其中最好的是麦芯粉,其次是特一粉,第三等是特二粉,也叫全麦粉、纯麦粉,第四等是饲料粉,多用于饲养和铸造模型,也可食用,但味道较差。

除了这四个等级的通用面粉标准,还可以按照筋力将面粉划分为高筋、中筋、低筋面粉,一般包子、饺子、馒头用的都是中筋面粉。还可以按照用途不同,将面粉分为面包粉、水饺粉、挂面粉、馒头粉等等。

【名词点击】

面粉增白剂

面粉增白剂的有效成分是过氧化苯甲酰(BPO),其学名叫稀释过氧化苯甲酰,上世纪八十年代末从国外引进并开始在面粉中普遍使用。面粉增白剂主要用来漂白面粉,同时加快面粉的后熟。



漱玉平民大药房
SHUYU CIVILIAN DRUGSTORE

9年感恩 118店同庆 漱玉平民感恩节 平民百姓健康节

药品类

保健食品

中药饮片

医疗器械

生活便利品

个人护理品

活动时间:5月14日-5月19日

活动地点:漱玉平民大药房各连锁门店

咨询电话:0531-66666111

更多活动细则详见店内

9周年庆 大礼狂送 盛惠全城!

活动一: 购满加送 积分加倍

活动三: 超值买赠 快乐“购”倍

活动五: 会员专享 低价特供

活动七: 9年感恩 “孝心礼”

活动二: 大礼狂送 盛惠全城

活动四: 超值抢购 大省钱

活动六: 名医中医 健康把脉

当日购物 满58元

当日购物 满128元

当日购物 满258元

当日购物 满358元

当日购物 满658元

当日购物 满858元

当日购物 满1588元



5月14日凭此剪角可领取 手部穴位图一份

每人每天限购一份,数量有限,供完为止。

5月18日凭此剪角可领取 脚部穴位图一份

每人每天限购一份,数量有限,供完为止。