

爆料人称本意被误读,山西醋协出面澄清

山西醋“勾兑门”是场乌龙?

新华社记者 高风 王菲菲



▲8日,人们在“东湖醋园”购买老陈醋。  
新华社发

山西醋产业协会副会长王建忠在接受媒体采访时说,市面上的山西老陈醋95%为勾兑醋,且多添加了防腐剂。针对此言论,8月7日,山西醋产业协会发布严正声明:山西省正规企业所产的山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮食酿造,根本不存在醋精勾兑。

真相究竟如何?新华社记者就此事件进行了调查。

王建忠被责令  
辞去醋协副会长

“协会方面已责令王建忠辞去副会长之职。”山西醋产业协会会长曹文杰接受记者采访时表示。

8月7日,山西醋产业协会发布严正声明:因王建忠不负责任的言论和行为已经严重损害了协会的声誉,严重侵害了山西醋产业的健康发展,严重侵犯了山西省食醋生产企业的名誉,协会保留对其提起诉讼追究法律责任的权利。 据新华社

>> 勾兑产不出老陈醋

市场上95%的山西陈醋是勾兑醋?山西醋产业协会会长曹文杰说:“我可以负责任地说,正规企业所产山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮酿造的。”

至于95%的数据,曹文杰说:“这更是有依据。山西八大醋企东湖、水塔、紫林、来福、王氏、宁化

府、四眼井、太谷通宝都可以保证所产山西陈醋完全纯粮酿造,无一两是冰醋酸勾兑。八大醋企醋产量就已经超过山西总产量的70%。”

山西省食品工业研究所所长王勇亮说:“目前,山西正规食醋企业全部具备醋酸发酵工艺和能力,根据检验机构出具的数据看,其冠以‘山西

老陈醋’的食醋产品,都是酿造食醋。部分地区用所谓‘勾兑’方式,根本生产不出货真价实的山西老陈醋。”

东湖、紫林、水塔等多家醋企反映,一些小醋厂、小作坊受经济利益驱使,盗用山西老陈醋标识名称,仿制冒充山西老陈醋,过去在广东、云南、贵州都发现过。

>> 适量添加防腐剂符合国标

曹文杰说:“根据国家有关规定,食醋是允许加入食品添加剂和防腐剂的。第一,必须选用国家规定允许使用的食品添加剂;第二,所有添加剂都有限制,添加的上限应低于万分之十;第三,所有添加剂必须在食品标签上予以明确标示。”

山西来福老陈醋集团董事长荣学泽也说:按照国家标准,6度以下的老陈醋,可以添加防腐剂,即苯甲酸钠,否则就会变质。从世界范围来看,只有日本和美国明确规定食醋中不允许添加防腐剂。我国

允许适量添加,但是添加有一个国家标准,范围在万分之六至万分之十,不会对人体产生危害。

记者在调查中也发现,超市内食醋产品主要成分均为水、高粱、大麦、豌豆和麸皮,多数6度以下的品牌陈醋也含有苯甲酸钠添加剂。

>> 正规山西醋酿造工序严格

山西老陈醋的生产过程是否安全放心?在山西老陈醋集团所在地“东湖醋园”,记者亲见了各项生产工序。

一进醋坊,酸气熏天,来者一个个被呛得直流眼泪。

记者看到,每一道工序都由有经验的老师傅严格把关,所有的老陈醋均采用传统手工酿制。

先将高粱、大麦和豌豆磨成标准

的6到8瓣,要经过润料、蒸料、拌料、发酵、酒精发酵、拌辅料、醋酸发酵、熏房、淋房和陈酿房等十多个工序,主要是蒸、酵、熏、淋、晒五个步骤。

在熏房内,几个拿着大铲子的师傅来回翻腾大缸内的醋醅。工作人员说:“这是最为重要的一道工序——熏制,正是因为熏蒸法,才让山西的醋有了老陈醋的称号。”

最后一道工序就是要“陈”,据

了解,陈酿半年的醋只能称为“陈醋”,陈酿一年以上才可称为“老陈醋”。按照陈放期来算,老陈醋可分为一年、两年、三年、五年、十年等。

山西醋产业协会副会长郭俊陆说,山西老陈醋严格按照工艺规范生产,仅东湖醋园每日接待的国内外参观团队就超过70批次。“我们365天都是敞开门的,能不能作假,是否作假,欢迎媒体和消费者过来监督。”

>> 爆料人称本意被误读

王建忠为何发出一番引起强烈争议的言论?记者通过电话采访得知,王建忠是山西金醋生物科技有限公司董事长兼山西醋产业协会副会长。

针对自己的言论,他的解释是“媒体误读误报了我的本意”,他说,当时他也不是以“山西醋产业协会副会长”身份接受采访的,而是以“山西金醋生物科技有限公司

●延伸阅读

食用醋酸勾兑醋  
无毒但无营养

据中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红介绍,市售食醋一般分为酿造醋和勾兑醋(配制醋)两类。酿造醋,即以粮食、麸皮、豆类等为主要原料,经发酵工艺酿造而成。勾兑醋,是以酿造食醋与稀释后的食用醋酸混合配制而成的调味醋。

“酿造食醋的营养价值比较高。”范志红说,由于酿造陈醋的原料之一是麸皮,其中富含多种B族维生素和矿物质,因此陈醋中除了醋酸,还含有可溶性糖、氨基酸、钙、铁、锌、多种B族维生素。其中钙和B族维生素的含量堪与牛奶相媲美,而铁、锌的含量高于牛肉。每天吃2汤匙至3汤匙(1汤匙约10克)好醋,对于营养素的供应不无益处。

范志红说,往酿造醋中加入少量食用醋酸配成勾兑醋,对人体并无毒性。但醋酸本身不含营养成分,所以纯的勾兑醋几乎没有营养价值,部分勾兑醋营养价值有所下降。

据新华社

如何挑选  
优质醋产品?

范志红建议“一看、二摇、三尝”:首先,要认准食醋产品包装上注有的“纯酿造”之类的字样。如果没有写“酿造”两个字,就意味着产品是勾兑出来的。还可看产品标准号,如果注明是GB18187,即为酿造醋。再看总酸含量,对酿造醋来说,数字高的好,比如总酸度6%的就比3%的好。

第二,摇一摇产品,对于没有加增稠剂和焦糖色素的产品来说,质地浓厚、颜色浓重者品质较好,不必追求透明。

第三,尝尝味道,酸香浓郁、味感柔和醇厚的产品品质较好。最后要注意的是,优质酿造产品成本远比勾兑醋成本高,购买食醋时切勿贪图便宜。

据新华社

中国平安  
PINGAN

电话车险  
4008-000-000

有平安电话车险,  
再无后顾之忧!

每一次行动,  
避免磕磕碰碰,  
平安电话车险送免费换胎、拖车、救援服务,  
关键时刻,救我轻松脱困!  
地球上开车,就得买平安电话车险。

私家车工保快赔打:  
4008-000-000

现在投保  
免费升级成金牌服务

爱车大管家  
168项贴心服务,让您的爱车更安心。

免费非事故道路救援  
换胎、拖车、送油、送水、送修、送车牵引、救援救援、救援救援。

省钱省心省事

东风日产 平安电话车险 1813元

福特新1.6 平安电话车险 2306元

标致307 1.6 平安电话车险 2488元

比亚迪 平安电话车险 3212元

东风日产 平安电话车险 1813元

福特新1.6 平安电话车险 2306元

标致307 1.6 平安电话车险 2488元

比亚迪 平安电话车险 3212元

全国统一服务热线: 95511 全国统一投诉热线: 021-95512 网址: cncxian.pingan.com