

解密身边的食品①

实验室里，一个干海参要过七关

“糖干海参”等猫腻在此原形毕露

本报记者 秦雪丽 通讯员 莫言

编者按:食品安全是社会诚信的底线。近期,“染色馒头”、“硫磺姜”、“牛肉膏”、“毒豆芽”等恶性事件的相继出现,让民众对我们的餐桌安全日益感到担心。为了进一步普及食品安全常识,给读者解疑释惑,同时为全市的食品安全营造良好的氛围,从即日起本报推出“解密身边的食品”系列报道。

海参作为烟台最常见的一种营养滋补品,近年来价格一路飙升。与此同时,“糖干海参”、“滚盐海参”让消费者直犯迷糊。20日,记者探访烟台市质监局产品质量监督检验所,亲眼目睹了各种海参在专业仪器面前现出原形。

海参重量精确到万分之一

20日,记者来到烟台市质监局产品质量监督检验所,质检所分析科科长李燕介绍,干海参需要经过水分、盐分、水溶性还原糖、蛋白质等层层检验,粗略统计,检测一个干海参的真伪需要经7道关。

在实验室,工作人员用剪刀将干海参切割成片,用于含水量检测。“这台天平能精确到0.1毫克,所以也称万分之一天平。”一

位工作人员介绍,在称重时,这台天平需要特殊温度才行,无论冬夏秋冬,称重环境的温度要控制在恒温20度左右。

记者看到,工作人员带着手套把切割好的大小均匀的海参片放进一个玻璃器皿称重。干海参称完重,被转移到烘箱中反复烘干。

工作人员介绍说,烘箱可以定时,前三个小时基本不用称

重,但之后每半个小时都要称一次重量,并详细记录好数据,直到重量保持稳定,烘箱才能停止工作。

记者了解到,反复称重、一直烘干结束,需时大约6小时。烘干好的海参重量与原来海参的重量差,可算出干海参的含水量。据了解,按照国家的标准,干海参理化指标中的水分含量应 $\leq 15\%$ 。



工作人员
干海参剪成
(本报记者
金阳摄)

工作人员把不同等级的海参溶液放进相应的检验器皿。(本报记者 赵金阳摄)

反复多次试验得出数值

“浸泡海参的浸出液,经过过滤,将会用于盐分及糖分的检测。”李燕介绍。

在检验室，一位工作人员正在做干海参“水溶性还原糖”的滴定实验，这种实验可以判定干海参是否人为加糖。只见滴定管里盛着许多红色液体，下面的电炉上放着盛有蓝色指示溶液的量筒，经过加热，量筒里的指示溶剂沸腾并冒出了青烟。工作人员也开始了滴定实验，随着样品一滴一滴的流出，不断地摇晃锥形瓶。

据了解,滴定管里的红色液体是

加入酚酞的海參浸出液混合物。“锥形瓶中的蓝色液体变为红色时所需滴定管中溶液的量,再通过一系列的計算便可得知干海參是否糖分超标。”

“滴定实验操作难度很大,我们对溶液都是进行多次实验,以求其平均值,缩小其中误差。”李燕介绍,“如果发现多次实验结果误差太大,另一位工作人员要重新做一次检验。”记者现场看到,其中一位检测人员反复进行了6次试验,才得出准确数值。

海参糖分、盐分全部被浸出

按照新国标,首先得对干海参进行试样处理,至少取3只干海参,横切成约1厘米的段,称8克—10克样品,为了保证检验的全面性,其中一块为海参嘴部,放入高型烧杯中,倒入定量蒸馏水,室温浸泡24小时。

在浸泡液中,要对海参进行清洗。随后便要盛放海参、浸泡液的烧杯进行大火煮沸,然后调至小火

保持沸腾半小时。晾至室温后,置于0℃—10℃冰箱中,放置24小时。再重复煮沸一次,放置24小时。这样做的目的是让其中的糖分、盐分、蛋白质等成分完全浸出。“这个过程其实和市民在家里发海参差不多,但次数更多,要求更严格。”工作人员说,这是检测“糖干海参”、“盐渍海参”前的重要准备工作。

解牛

身边的食品

点题热线：
6610123

润|泰|国|际
大润发购物广场

执掌文登中央核心商圈 商业资本未来

2011年，文登最大的商业地产招商盛宴之一，
国内一流的品牌组团进驻

大润发、肯德基、苏宁电器、
北京豪华电影院品牌组团强势进驻

招商
火爆进行中

烟威首家“三首层”的商业综合体
即将尽显无限商业魅力，献礼文登！

打造烟威首席复合型“一站式”生活消费商业形态

- ★项目概况：项目位于文登市南大街，占地面积约100亩，总建筑面积约100万平方米，总投资约10亿元。
- ★产品定位：集购物、休闲、娱乐、餐饮、住宿、办公、居住于一体的大型综合商业体。
- ★品牌定位：引进国际一线品牌，打造文登市首个“一站式”生活消费商业形态。
- ★品牌定位：引进国际一线品牌，打造文登市首个“一站式”生活消费商业形态。
- ★品牌定位：引进国际一线品牌，打造文登市首个“一站式”生活消费商业形态。
- ★品牌定位：引进国际一线品牌，打造文登市首个“一站式”生活消费商业形态。

招商电话：0631-8573666/777 地址：文登市昆崙路北3号(利群北侧)