

“九成山西老陈醋为勾兑”一说让人很担心：

市民买醋，先问是不是勾兑的



◀超市货架上摆放着的各种醋。 本报记者 任志方 摄

问醋

开门七件事，柴米油盐酱醋茶。由于食品安全事件频出，近日媒体爆出“95%山西老陈醋都是勾兑品”之后，食醋成为市民们关注的一个焦点，选起醋来“提心吊胆”。人们不禁要“打破醋瓶问到底”，啥样的醋是安全的？

本报8月7日讯(记者 任志方 马云云) “这么多山西老陈醋都是勾兑醋，到底该吃哪个？”8月7日，记者在济南市一些超市发现，不少市民在超市购买醋的时候，都会先看一下包装上的标签。对于食用勾兑醋是否安全，不少市民都表示很担忧。

接受媒体采访时，山西醋产业协会副会长王建忠表示，只要标有苯甲酸钠的食醋，都可以断定其不是老陈醋，老陈醋不添加任何防腐剂，这让不少市民深感担忧。在历山路与文化西路交叉口的是一家大型超市内，市民韩女士走到超市的调味品货架前，先看了一下琳琅满目的货架，然后拿起了一瓶标有酿

造食醋的山西老陈醋，接着又放下。在看了三四瓶不同包装的老陈醋以后，韩女士最后选定了一种标有“不含任何添加剂”字样的陈醋。

“今天看报纸说现在很多山西老陈醋都是勾兑品，所以今天买醋的时候就多看了一下，发现很多醋都有添加剂，挑个没添加剂的醋还真不容易。”韩女士告诉记者。

在解放桥附近的一家大型超市里，正在选购调味品的市民钱先生告诉记者，早上看到新闻说山西老陈醋多是勾兑品，刚才看了一下

货架发现很多醋里面都有添加剂，“这么多醋都有添加剂，以后吃醋也得提心吊胆了。”钱先生表示，“一次吃得不安全也就罢了，醋基本上天天都要吃，时间长了对健康有什么影响谁也说不好。”

对此，济南德馨斋食品有限公司技术中心主任卞璨慧表示，按照国家标准GB2760，食醋中是可以使用苯甲酸钠作为防腐剂的。济南市食品工业协会专家委员会委员董泰也表示，因为食醋内含有营养物质，因此正常情况下，为保

证有一定时间的保质期，要在食醋内添加防腐剂等食品添加剂。

董泰同时表示，如果醋的浓度达到一定程度以上，它本身就可以防腐，这样的醋基本可以不加防腐剂，但这样的醋很少，而且不适合老百姓食用，“一般被用来泡鸡蛋或者用到其他用途”，市面上并不常见。

“勾兑醋”并非不能吃

但冰醋酸的含量不能过半

本报8月7日讯(记者 马云云 任志方) 7日，对于“95%山西陈醋为勾兑醋”的消息引发的人们对食醋的“纯度”担忧，业内人士表示，食醋可以适度调和，在其中添加部分冰醋酸。但不排除一些不法商家会在其中加入工业冰醋酸，呼吁政府尽快出台指标加强监管。

7日，记者在济南多家超市调查发现，目前市场出售的醋，几乎都清一色地标着“酿造食醋”的字

样，也有少部分食醋标着“配制食醋”的字样。一位市民拿着一瓶醋嘀咕道：“这酿造跟配制有啥区别，到底有没有勾兑？能放心吃吗？”

对此，济南德馨斋食品有限公司技术中心主任卞璨慧介绍，按照目前食醋的国家和行业标准，食醋可分为酿造食醋和配制食醋。酿造食醋是指单独或混合使用各种含有淀粉或糖的原料等经微生物发酵酿制而成的具有酸味的液体调

味品。配制食醋是指以酿造食醋为主体，配制食醋中酿造食醋的比例(以醋酸计)不得小于50%，与食用冰醋酸、食品添加剂混合配制而成的调味食醋。配制食醋中的营养成分远远不如酿造食醋多。在两种食醋的销售过程中，要在包装上如实标出“酿造”或“配制”的字样，以保证消费者的知情权。

啥是山西老陈醋？

据济南市食品工业协会专家委员会委员董泰介绍，山西老陈醋有自己的行业标准，从工艺到产品风味都是特定的。特指以高粱为原料、以小麦麸为发酵剂生产、并以固态发酵方法生产出来的食醋，其部分醋醅通过熏醋制成，有特殊的焦香味。 本报记者 马云云 任志方

是在灭菌之前露天晒。方式虽不同，陈酿都是为了改变食醋的味道，“排掉一部分挥发酸，这样能使醋的味道更柔和，香气更醇正。”但陈酿的时间并非越长越好，董泰说，正常的陈酿期在一年较为适宜，“时间再长就不适合食用了，对改善食用风味没太大意义”，时间过长反而容易让食醋产生焦糊味。

省城一年吃醋4万吨

省城市民一年要喝掉4万吨食醋，其中一半来自外地。

7日，一位常年在食醋行业工作的工程师告诉记者，目前济南市每年能喝掉4万吨食醋。其中一半为自产自销，另一半来自外地，如山西、淄博、镇江、天津等地。

济南市生产食醋的历史有千年之久，冻口醋就有百余年的历史。上世纪50年代以前，济南大部分醋都是小作坊生产的，50年代以后进入企业化生产阶段，当时仅市区就有11家规模较大的厂子。上世纪80年代，济南醋的发展曾达到顶峰，1985年“冻口醋”荣获国内行业最高奖——国优银质奖。进入90年代后，市场经济不断深入，不少适应能力较差的企业纷纷退出，目前济南只剩下德馨斋、章丘居易等酿造企业。 本报记者 马云云 任志方

“年份醋”到处都是，业内人士表示——

“多年陈醋”只是宣传噱头

本报8月7日讯(记者 马云云 任志方) 不少食醋打出“多年陈酿”的口号，让消费者有些眼花，对此，业内人士分析，这只是商家宣传的一种噱头，食醋的陈酿期并非越长越好，一般在一年左右较为适宜。

记者在超市看到，不少食醋的包装上写着多年陈酿的字样，有的为五年，有的甚至为十年，这些

“老”醋价格也相对其他的醋要高些，以某品牌山西老陈醋的十年陈酿为例，500毫升装价格为11.5元，而同样名为山西老陈醋的另一品牌，800毫升装仅售3元。

对此，业内人士直言，这只不过是某个商家为加大销量的噱头而已，但目前尚无针对此的行业和国家标准。一位食醋促销人员私下告诉记者，所谓的“十年陈酿”、“五年陈酿”实

际上根本不可能达到，这样标识的老陈醋只是在质量和成色上稍微好些，“要是生产一瓶醋真用那么长时间，厂家靠什么赚钱？”

济南市食品工业协会专家委员会委员董泰介绍说，不同醋的陈酿方式各不相同，例如济南德馨斋等生产的醋是在初次灭菌后进行陈酿，经过3至6个月后重新过滤杀菌，再包装出厂，而山西老陈醋则

