济南天气:今天:多云,25℃～33℃　明天:雷阵雨,24℃～33℃。(济南气象台提供)

齐鲁晚报 TODAY JINAN
今日济南
2011.8.14
星期日
齐鲁读者热线 96706

三轮车“横行”,致五车相撞

事发二环北路,所幸无人重伤

C03 城事

快乐小农夫

13日，在长清区孝里镇马岭村，孩子们背起喷雾器，给玉米打药除虫。

本报张刚大篷车组织的城市孩子进农家体验进入第二天，孩子们当天主要进行了除草、打农药等体验。

本报记者　尹明亮　林媛媛　摄影报道

C02 互动

开水糖精泡出“美容大红枣”

专家表示,过量食用严重者可能致癌

本报8月13日讯(记者　赵伟　实习生　张晓琳)还不到红枣上市的季节,但济南街头已经有卖红枣的商贩,其中一种通体暗红的山西梨枣,原本9月份才成熟,竟然在8月份就上市了。13日,记者暗访发现,原来这些卖相颇佳的大红枣,其中有的竟是用开水糖精泡出来的,而过量食用这种枣严重者可能致癌。

日前,市民徐先生在大观园附近一小摊上买了三斤红枣,谁知他的孩子吃了几个枣后就拉肚子,并被送到门诊就医。事后,徐先生找到卖枣摊主,摊主说枣是从堤口路水果批发市场批发的。徐先生之后去了批发市场,却被告知这些枣并不是从他们这儿批发的,而且都是用糖精泡过的。

13日,记者来到大观园附近进行调查。一位卖梨的女摊主说,平时她就卖枣,但今天没有批发。当记者询问是什么枣时,她承认是用开水糖精泡出的大红枣。“这种烫过的大红枣第二天就变蔫,所以每次不敢批发太多。”

记者随后从附近一小摊买了些大红枣,该商贩坚持说不是糖精泡过的,而当拿给之前的女摊主辨别时,她一眼看出了这是糖精泡过的枣,“枣全体通红,一看就看得出来。”

这些有问题的红枣是不是从堤口路水果批发市场批发出来的?13日中午,记者赶到批发市场,并询问了几家果行。一位商贩说,这些枣是山西的梨枣,原本9月份才成熟,竟然在8月份就上市了,“这些肯定是经过开水糖精泡过的。”该批发市场检测中心负责人表示,他们对进出市场的果品检测非常严格,这些枣肯定不是从这个市场里流通出去的。

山东营养协会副会长杜慧真表示,糖精是一种化工产品,过量食用对人体有害,严重者可能致癌,特别是对老年人和小孩的伤害很大。

记者随后将情况反映给12315申诉举报指挥中心,工作人员称将对大观园附近的红枣销售摊点展开进一步调查。

泡过的枣(左)与未泡过的枣相比有明显区别。本报记者　赵伟　摄

业内人士揭秘如何泡出“红枣”

“要泡出大红枣,首先是用开水烫。”在堤口路水果批发市场,一果行的姜经理称,据他了解,商贩会先将青枣倒进篮子里,然后将篮子放进烧开的大锅中,基本上用水一泡就接着将篮子提起来。“烫过以后,大约半个小时,枣就会泛起红晕,变成了橘红色。一个小时后,枣就会全部变红,而且是深红色的。”

“开水烫只是第一步,第二步就是使枣变甜。”姜经理称,将这些变红的枣放进含有糖精、甜蜜素等“混合液”里浸泡,就能使枣增甜增重,“大约5公斤青枣一浸后就会重达6公斤。”

记者　赵伟　实习生　张晓琳

红枣大量上市得到9月份

“红枣大量上市的时间一般是在9月前后。”据山东省果树研究所副所长周广芳介绍,现在的枣不可能全都红透,这个时候买枣,最好选那种红中带绿的。

周广芳称,自然成熟的枣色泽鲜艳,但不一定全部是红色;而处理过的枣往往表面全红,色泽不鲜艳且品质差。消费者购买时不要只顾挑选颜色红的,还要看枣的色泽和亮度。另外,热水烫的枣捏开后就会发现枣皮与枣肉是分开的,枣肉的里层发青,外层呈现暗粉色,吃起来味道也不自然清爽。

记者　赵伟　实习生　张晓琳

编辑:朱頔　　组版:继红

今日C01-C08版