

辖区餐馆用的啥油?北村展开摸底调查

一些餐馆用油还真“浑”

肉眼就能发现黑色混浊物

本次活动北村选取了10家餐馆,3个超市做调查,均对其食用油的品种、进货厂家做了详细的调查记录。

他们发现,这些餐饮店,大多使用一些大豆油。一些餐馆虽然在收银台处摆放了某品牌食用油合格的认证牌,但实际上后厨用的却不是该品牌,其中一家的食用油,工作

人员单从肉眼看就能发现黑色混浊物。还有一家餐饮店,店主声称所用的油是从二宫市场进的货,但这些油透过油桶的外包装看污秽不堪。检查到的超市所售食用油,都声称是由其总公司统一进货配货,其分店经理不知道进货渠道。

据了解,济南散装及大

包装食用油的生产销售有固定的几家市场,如匡山市场、二宫市场、七里堡等等。店家销售食用油的包装是各种品牌的油桶。一位经营者介绍,这些包装桶不分厂家,有人收购,送来的时候也是各种品牌混杂,所以包装桶上的商标并不是里面的油的品

●新闻链接

地沟油“尾巴”并不难揪

利用专业仪器鉴别,技术上很可行

“油掺油,神仙愁。”地沟油的检测和人工鉴别一直被认为是比较难的事儿。

济南市天桥区食品药品监督管理局李先生告诉记者,使用科技仪器,确认地沟油还是可行的,他们最近就将一些检查中遇到的油品样品送检了一批。

据悉,利用专业仪器鉴别,技术上是很可行的,食用油和地沟油很多理化指标存在明显差异。在科学实验室里,可以根据其表面活性剂主要成分进行荧光分析法检测,利用食用油地沟油不同的紫外可见吸收光谱也能检测、分别。据介绍,根据地沟油所含杂质多,酚、酮类化合物多的特性,也可以用薄层色谱法鉴别地沟油。

记者查阅资料得知,一些专家也总结出了通过看透明度、闻气味、尝味道等普通方式来鉴别地沟油的方法。纯净的植物油呈透明状,在生产过程中由于混入了碱脂、蜡质、杂质等物,透明度会下降;纯净的油为无色,在生产过程中由于油料中的色素溶于油中,油才会带色;沉淀物的主要成分是杂质。每种油都有各自独特的气味。可以在手掌上滴一两滴油,双手合拢摩擦,发热时仔细闻其气味。有异味的油说明质量有问题,有臭味的很可能就是地沟油,若有矿物油的气味更不能买。尝起来口感带酸味的油不合格,有异味的油可能是“地沟油”。



北村检查餐饮店用油情况,这是一家餐饮企业的油品仓库。 黄德浩 摄

本报记者 董从哲 通讯员 黄德浩

恒大地产 香港联合交易所股票代码:3333



恒大城

3.1公里中央,130万㎡国际城

特惠房 一口价

错过不再有! 119~148m² 舒雅三居 165m² 揽湖四居
6683元/㎡起, 送1500元/㎡豪装 最高优惠可达23万/套

★★★消暑纳凉派对 清凉与您相约★★★



恒大地产集团

营销中心

0531 68768777

项目地址: 济南市历城区工业北路路南紧邻冷水路

免费咨询热线

★销售经理: 侯永强 13969696969 侯永强 13969696969

★销售顾问: 侯永强 13969696969 侯永强 13969696969

侯永强 13969696969 侯永强 13969696969

侯永强 13969696969 侯永强 13969696969

侯永强 13969696969 侯永强 13969696969



恒大·北海银滩

北海银滩 银滩 银滩 银滩

不到一半的价 享三亚一样的海

即将震撼开盘 400-000-2888

一线海景洋房 7680元/㎡起 送1500元/㎡豪装