日用百货

豆浆,这个传统的健康美食在近期不止一次成了各大媒体关注的焦点。肯德基、永和等快餐店的豆浆相继传出话题,我们生活中的豆浆似乎和从前的现磨豆浆也不是一个味儿了。那些喝起来很浓的豆浆,其实质真的和表面看到的一样吗?记者特意做了实验,为您解开豆浆的秘密。

本报记者做实验,带您一起来看看——

豆浆里的门道儿还不少

解码 港城食品安全 点题热线:6610123 ⑳

文/片　本报记者　苑菲菲

试验开始:

将从不同地方买来的豆浆,分为1、2、3、4号,于29日下午5点放置在桌上静置。

1号豆浆:上下分层,变成两部分

半小时后,1号豆浆开始出现分层现象,白色的豆浆有向下沉淀的迹象,而上面出现略微发黄的水。仔细一看,豆浆部分有细微颗粒状。其他编号豆浆暂时未发生任何变化。

29日晚上9点,1号豆浆分层情况加剧。在静置了一夜后,30日上午9点,1号已经完全变成了两层,水和豆浆结合处泾渭分明。30日下午5点21分,记者将豆浆打开,凑近能闻到一股发酵的酸味。

专家:冲兑或是豆渣磨得不好

烟台大学生命科学学院副教授贺军在看了豆浆后告诉记者,像1号豆浆静止后出现的情况有2种可能。一是这种豆浆是冲兑豆浆,静止后还原出现分层。二是这种豆浆是正常的豆浆,只是豆渣打得不好。

“豆子中的蛋白质和脂肪是不溶于水的,打成豆浆后,静置一段时间,容易析出水分来。”贺军说,判断是冲兑豆浆还是正常豆浆,只要摇一摇豆浆就能分辨出来。如果挂壁就是正常的或是添加剂放得较少的,若摇晃后杯子内壁无白色物质,那就说明是冲兑豆浆。

一个下午,豆浆变“豆腐”

市民马先生日前逛超市时买了一杯豆浆,中午回家后放到桌子上,打算晚上再喝。可晚上下班回家后马先生吃惊地发现,放置了一个下午的鲜豆浆居然凝结成了块状。“倒过来都不洒,实在不敢喝了,就扔了。”马先生说,以前豆浆坏了会像稀饭一样,从来没变这样过。

那这些结块的豆浆正常吗?是个别现象还是普遍现象?为了弄清这个问题,记者决定做一个家庭小实验。29日下午,记者从两家不同的超市购买了2杯售价均为1.5元的豆浆,然后又从生意很火的南大街的两个摊位上买了2杯同样是1.5元的豆浆。豆浆的销售者均称自己的豆浆是纯天然、自磨的,绝不含有添加剂。购买时,销售人员都说放到30日上午都不会变质。

2号豆浆:出现多块结块

2号豆浆静置到29日晚9点的时候,原本平滑细腻的豆浆中开始出现小片细小的气泡,其上层也析出少量黄色的水分,但并不明显。

30日上午9点,2号豆浆在晃动的时候,已经可以在豆浆中间看到一块块的小结块。30日下午5点10分,记者将其打开后,能闻到很重的臭味,已经没有豆味了。

专家:可能有增稠剂和稳定剂

据贺军介绍,豆浆变质后闻起来是一种发酵的味道,变稠出现絮状物是正常的,放置时间稍长少量结块的也正常。但放置不久就结块,析出的水分也少,可能里面添加了稳定剂和增稠剂。

豆浆变化各家说法不一

对于豆浆的变化,豆浆销售人员给出的说法不一,有的说那是豆浆变质后产生的正常化学反应。有的说自家的豆浆本是用来点豆腐的,结块很正常。

但一家豆浆品牌店的工作人员告诉记者,豆浆变质后结块是很不正常的,现磨豆浆变质后会变粘、发黄,像稀饭一样。

增稠剂会影响消化系统

目前,3杯豆浆被送到烟台大学大学生命科学学院实验室进行检测,顺利的话可检测出其中的添加剂是什么。

据贺军介绍,增稠剂是国家允许的添加剂,但若添加得太多,则会对人体的消化系统产生不良影响。

名词解释:

增稠剂是一种食品添加剂,主要用于改善和增加食品的粘稠度,保持流态食品、胶冻食品的色、香、味和稳定性,改善食品物理性状,并能使食品有润滑适口的感觉。增稠剂可提高食品的黏稠度或形成凝胶,从而改变食品的物理性状,赋予食品黏润、适宜的口感,并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态的作用,中国目前批准使用的增稠剂品种有39种。增稠剂都是亲水性高分子化合物,也称水溶胶。按其来源可分为天然和化学合成(包括半合成)两大类。

3号豆浆:完全变成了“豆腐脑”

3号豆浆和其他编号豆浆不太一样,其包装不是杯子,而是像吸吸冻那样密闭的袋子。按照包装袋上的信息,该豆浆保质期为3天。

一直放置到29日晚9点时,这包未开封的豆浆还看不到明显的变化。30日上午9点,记者再次查看发现,3号豆浆已经完全结成了固体。将袋子倒过来,固体的豆浆仍旧牢牢粘在袋子底部。30日下午5点14分,这袋豆浆的盖子被打开后,流出来的只有豆浆中析出的水分。闻一下,整体的味道很淡,闻不到豆味也没有酸味。

专家:3号豆浆添加剂最多

贺军认为,3号豆浆静置后出现的这种情况,就完全不正常了。“完全结块成豆腐状,明显是添加了二价盐类物质的增稠剂。”贺军说,为了节省成本,部分商贩用少量的豆子添加大量的水,磨出来的豆浆浓度很低。

为了增加豆浆的粘稠度,一些商贩会动用增稠剂。当豆浆冷却后,其中添加的盐类会和豆子中的蛋白质产生交联作用,让豆浆结成块状。块状结得越明显,就说明豆浆中的添加剂越多。记者了解到,为了在短时间内静置出现结块,一些商贩会时常翻动豆浆,或将豆浆放在特定容器中,不停地搅拌。

4号豆浆:变成了稀饭

4号豆浆从29日一直到30日上午9点,除了表面结成了很薄的一层膜外,看不到有其他明显变化。

30日下午5点06分,记者打开4号豆浆倾倒后发现,豆浆变浓了,有点像稀饭,仅有少量水分析出。闻起来也有一股发酵的酸味。

专家:4号豆浆情况最正常

对于4号豆浆出现的情况,算是目前最正常的。

“打磨的正常豆浆,析出的水分会很少。”贺军说,如果长时间放置的豆浆出现絮状物,但是没有水分析出,闻起来也不是发酵的味道,里面很可能添加了稳定剂。