

记者走访烟台市质监局,为您揭秘月饼检测的神秘面纱——

月饼想上市?先过21关!

文/片 本报记者 秦雪丽



近日,山东省质监局网站公布了今年月饼的抽检结果,结果显示,烟台有10家月饼生产企业在标签、馅料净含量等方面存在问题。对此,不少市民开始担忧,怎样才算是合格的月饼?面对市场上打着各种旗号的月饼,又该如何挑选?怎样吃月饼才算健康?7日,记者走访了烟台市质监局产品质量监督检验所,为您讲述中秋月饼那些事儿。

从外观到添加剂 一块月饼要过21大关

7日,记者来到烟台市质监局产品质量监督检验所,据烟台市产品质量监督检验所分析科科长李燕介绍:“一块合格的月饼上市,要经过层层把关,检测内容非常复杂。”

据李燕介绍,目前月饼执行的国标为GB19855—2005,在该标准上,记者看到制作月饼所需的小麦粉、白砂糖、食用植物油等原料,以及食品添加剂等都有相应的执行标准。月饼种类不同,其检测的具体内容也有一定差异。“总得来说,每一种月饼小到外观、净含量、标签标识,大到水分、蛋白、食品添加剂等,都需要进行相关检测。”李燕介绍,“一块月饼要检测21种项目,而一种项目里又会有很多具体的检测内容。”比如防腐剂中又包括山梨酸类、脱氢乙酸类。



检测人员用酒精灯外焰对镊子进行消毒。



检测人员把月饼样品放进均质袋。



检测人员把样品放进质均袋进行拍打。

蛋黄月饼不适合老人吃 月饼不宜配冷饮

据烟台大学生命科学学院副教授贺君介绍,优质月饼表面金黄色、底部红褐色、墙部呈乳白色,劣质月饼表面生糊严重,有青沟、崩顶现象。将月饼放在白纸上,一二分钟纸上渗透油质说明新鲜可靠。

枣泥馅月饼比较适合女性食用,绿豆、莲蓉馅适合孩子食用,要特别提醒老年朋友,尤其是糖尿病患者,要尽量少吃蛋黄月饼,因为含有大量胆固醇。

关于月饼的存放,贺君介绍,未经过单独包装的月饼存放时间一般不宜超过7天,鲜肉、鸡丝、火腿等月饼,最好随买随吃。中秋月饼食用不完时,可放进洁净的食品袋内放入冰箱的保鲜柜内储存;可保存半月。

同时,贺君还提醒广大市民,月饼宜配热不配冷。因为,月饼富含脂肪,吃时不宜配冷饮,否则容易引起腹泻。

微生物检测全程无菌 要花一周的时间

在月饼众多检测项目中,微生物的检测最重要。据了解,相对于水分、蛋白质、糖分等检测,月饼微生物的检测比较特殊,检测过程必须全程无菌,所用工具也要进行121℃灭菌消毒。“在所有项目中,微生物的检测耗时间最长,要一周左右。”

记者在微生物检测室看到,在超净工作台,微生物检测员夏辉在进行月饼的取样工作。相对于其他项目用搅拌机粉碎月饼的方法不同,微生物检测要把镊子放在酒精灯外焰处进行多次消毒,夹取少量块状月饼,放进天平上一个文件袋大小的“塑料袋”中,这个塑料袋是专用的无菌均质袋。“取样时要均匀,月饼皮及馅料都得有,然后加入无菌生理盐水按比例进行稀释。”夏辉说。

称量完毕后,夏辉把这包混合溶液放进均质机,这台机器有两个“拍板”,会不断地拍打这包溶液,“大概需要1—2分钟的时间,把液体混匀。”夏辉介绍,然后吸取均质好的溶液进行接种试验,加入适量培养基,进行培养,整个过程都是在超净工作台里完成。“接种工作要在酒精灯外焰处进行,因为此处温度很高,基本上属于无菌区域。

SUNING 苏宁电器

电器分期购·刷卡享三零

——苏宁携手8大银行倾力打造轻松消费购物季

零首付 零利息 零风险

具体合作银行以店面海报为准

中国建设银行

招商银行

中国工商银行

中国民生银行

中信银行

交通银行

光大银行

浦发银行

电器分期购 刷卡0负担

8月3日至10月9日,为答谢广大银行持卡客户的支持,苏宁电器特推出1500元、3000元、5000元、10000元四档分期购,分期手续费0元,0利息,0风险,让您轻松消费,分期购商品以店内海报为准。

全程价保 购物无忧

从2011年9月9日至10月9日,苏宁电器携手8大银行倾力打造轻松消费购物季,期间苏宁电器全场商品,一律实行价格保护,凡在活动期间购买的商品,如价格下降,我们将按最新价格执行,如价格上升,我们将按原价执行。(详情见店内海报)

6期 惠而浦空调

12期 先锋42寸高清LED

6期 松下变频式洗衣机

12期 新科空调

松桥电磁炉

伊莱克斯冰箱

惠而浦50升热水器

伊莱克斯滚筒

400元/月

367元/月

334元/月

355元/月

198元

1499元

1799元

1749元

苏宁易购 网购地址: www.suning.cn 网购热线: 4008-198-198转1 集团采购 订购热线: 4008-198-198转6