



编者按:食品安全是社会诚信的底线。前一段时间的“染色馒头”、“硫磺姜”、“牛肉膏”、“毒豆芽”等恶性事件的相继出现,最近地沟油又成为公众热议的话题,让民众对餐桌安全日益感到担心。为了进一步普及食品安全常识,给读者解疑释惑,同时为全市的食品安全营造良好的氛围,本报推出“解密身边的食品”系列报道。

揭开散装花生油的“纯正”谎言

■一斤花生7.5元出4两油,一斤油用2斤半花生,散装花生油才卖七八元?
■记者购买的两种散装花生油经质监局检测后发现都涉嫌掺假

文/片 本报记者 秦雪丽 苑菲菲

解密

港城食品安全

点题热线: 6610123

60%的凶猛涨幅让花生有了一个新名字——“花你钱”。受花生涨价影响,鲁花、龙大等品牌花生油也已经开始或正在酝酿新一轮的提价。

但市场上销售的散装花生油似乎未受花生涨价影响,价格仍维持在每斤6到9元。这些低价的花生油到底是货真价实,还是藏着不为人知的猫腻?连日来,记者进行了探访,并做了一个简单的实验,经质监局检测之后,揭穿了散装花生油的“纯正”谎言。



从色泽上看,两种散装花生油(左边两瓶)与品牌油(右边一桶)相比,颜色发暗。

市场>>说是花生油 其实是调和油

8月31日上午,红利市场的粮油销售区,送油的车、卖油的商贩,买油的顾客,一副十分热闹的画面。在一家粮油店摊位前,摆放着各种各样的桶装油,店内还有几桶外表已看不清颜色的大铁桶,里面装的都是散装食用油。“色拉油和豆油都是5.2元,花生油是7元一斤。”店

主介绍说,他们家的花生油都是纯花生油。见记者对花生油品质有怀疑,店主拿起店门口一瓶15元的1升装“大明湖”牌的花生油说,两种油是一样的。但这瓶桶装油名字虽然是二级压榨花生油,配料表中却写着花生油、玉米油、芝麻油。“现在花生米都7块5一

斤了,纯花生油怎么可能那么便宜,都是掺别的油。”记者就花生油配料提出疑问时,店主立马改口说自己卖的是花生调和油。但其中调的是什么油,她不肯透露。记者从市场上的粮油店了解到,几乎每家都有散装花生油在销售,这些油的价格每斤6元到9元不等,多买还可更便宜。

实验>>廉价花生油油炸冒浓烟

一位现榨花生油作坊的老板告诉记者,一斤花生只能出4两油,榨1斤油要用2斤半花生。按照目前花生米的价格,太过便宜的花生油都有猫腻。记者在市场上分别购买了每斤价格为7元、8元的两种散装花生油各一斤,以及某知名品牌花生油一桶,做了个简单的家庭小实验。从色泽上来观察,品牌花生油看起来澄清、透明。另外两种散装花生油看起来颜色都有些暗。每斤7元的花生油,颜色最深,还含有一些黑色杂质。从味道上来说,闻一

闻,品牌花生油有浓郁的花生香,7元每斤的花生油味道稍微淡一些,而8元每斤的花生油则有一股很甜的类似花生牛奶的味道。为了更好的验证这三种花生油做饭菜的效果,记者做了一道简单的油炸馒头片,并对整个过程进行详细记录。为了使实验更为客观准确,记者从这三种花生油中,分别取出同等容量的油放在锅中进行热锅,在火候、时间等方面都进行了统一。当品牌花生油放进热锅中时,马上散发出一股油香味,而另外两种散装花生

油闻起来味道很不自然。7元一斤的花生油下锅后几乎没有油香味,8元一斤的花生油中疑似花生牛奶的浓郁香味更加刺鼻。此外,当记者把馒头片放到锅中进行油炸时。在没有开抽油烟机情况下,记者将馒头片放入已热的品牌花生油中时,散发出来的油烟很少。但当热好的散装花生油锅内放入馒头片后,却冒出滚滚浓烟,呛得人直流眼泪。油炸馒头片做好之后,记者看到,油炸过的品牌花生油看起来依然清澈,而另外两种散装油则非常浑浊,出现了很多杂质,有些发黑。



经过油炸之后,散装花生油(下面的两个碗)变得浑浊,而品牌花生油(上面的碗)仍比较清澈。



工作人员就是用这种仪器来检测散装花生油的质量(资料片)。记者 赵金阳 摄

烟台产品质量监督检验所			
检验报告单			
序号	产品名称	规格	单位
1	花生油	5L	桶
2	花生油	5L	桶
3	花生油	5L	桶
4	花生油	5L	桶
5	花生油	5L	桶
6	花生油	5L	桶
7	花生油	5L	桶
8	花生油	5L	桶
9	花生油	5L	桶
10	花生油	5L	桶

售价每斤7元的散装花生油检验报告。

烟台产品质量监督检验所			
检验报告单			
序号	产品名称	规格	单位
1	花生油	5L	桶
2	花生油	5L	桶
3	花生油	5L	桶
4	花生油	5L	桶
5	花生油	5L	桶
6	花生油	5L	桶
7	花生油	5L	桶
8	花生油	5L	桶
9	花生油	5L	桶
10	花生油	5L	桶

售价每斤8元的散装花生油检验报告。

检测>>两种散装花生油都涉嫌“掺假”

据了解,近期,由于花生等原材料成本的上涨,不少桶装花生油开始纷纷提价,而市场上销售的散装花生油价格依然保持低位运行。对此不少市民疑惑,这种价格低廉的散装花生油真的是花生油吗?带着种种疑问,记者带着这两种散装花生油,来到烟台市质监局产品质量监督检验所。据分析科科长李燕介绍,想要判断花生油内是否掺假,可以通过检测油中脂肪酸组成

来间接推测。“按照花生油标准(GB 1534-2003),花生油脂肪酸组成有一个含量范围,如果不符合这个范围,则存在掺假嫌疑。”随后,检测人员把记者购买的两种散装花生油带进了气象色谱室,进行脂肪酸组成的检测。检测结果显示,这两种花生油脂肪酸组成含量与标准相差很大。比如根据国标GB 1534-2003,花生油脂肪酸中棕榈酸含量范围为8.0-14.0,而这两种花生油棕榈

酸含量分别为14.7%、21.7%,都已超出标准要求范围。据烟台市产品质量监督检验所分析科副科长王开宇介绍,花生油脂肪酸组成中亚油酸的含量为13.0%—43.0%之间,而检测结果显示,这两种散装花生油亚油酸含量都在52%以上,不符合花生油本身的特质,“从这个数值上来看,可以断定两者都不是纯正的花生油,掺进了其他成分。”

流向: 幼儿园、食堂餐馆是消费主力

据一些销售廉价花生油的店主介绍,散装色拉油、大豆油多是饭店购买,而散装花生油被一些幼儿园、食堂、居民买走。居民一般每次购买5升,而饭店、幼儿园等单位一次就会购买1大桶(100斤)甚至更多。在销售时,店主们都说自己家卖的是纯花生油,有的店主会让记者看油桶上的标签,有的店主却拒绝记者靠近油桶。记者记下了一家名为“龙花生油”、产地在栖霞的一个厂家油桶标签上的QS编号和执行标准号。

但在国家质检总局网站上,该QS编号根本不存在,而执行标准号则是食用调和油的行业标准号。此外,记者还在一篇2006年的新闻报道中发现,“龙花”花生油曾被长岛工商所以“掺假花生油”的名义查获过。而“龙花”的这个品牌,则是青岛一植物油公司所有,该公司在烟台并无分公司。一位现榨花生油作坊的老板告诉记者,一些卖品质差的散装油的商贩,在遇到有散客买油回家自己吃时,会报个高价来迷惑对方。“报价稍微高点反而不容易让人起疑心。”老板提醒记者说,买散装花生油的时候要不是亲眼看到是现榨的,最好不要购买。

相关链接: 花生油颜色越浅越纯正 存放最好不超两个月

市民选购花生油时,最好选择有一定信誉度的商家,购买知名度较高、市场占有率较高的品牌油。要选购带包装的近期生产的花生油,要观察产品包装是否严密,有无渗漏现象。同时,要注意产品是否澄清透明,有无明显的沉淀或其他可见的杂质。一般油的颜色深浅反映油的精炼程度,颜色越浅,说明精炼程度越高,油也就越纯正。如果花生油清澈透亮,它所含对人体有害的杂质就越少。反之,油的颜色愈深,其加工程度愈低。家庭购油时应根据需求,适量购买。花生油开封后应及时将盖封好,贮藏于阴凉处,最好存放不超过两个月。使用花生油不宜过多煎炸,因为它受空气氧化加热造成油脂粘稠,使油脂营养价值下降,并产生有毒物质,食量过多对身体无益。

三招教你辨别花生油优劣

一看:纯净的花生油透明度高,色泽较浅,无沉淀物。劣质或霉烂花生仁榨出来的花生油色泽深暗,无光泽,闻起来有异味,吃起来涩,入口回味清淡,有卡喉的感觉。
二闻:滴少许花生油在掌心揉搓至发热,纯正花生油花生香味浓郁持久,而掺入香精的花生油,反复揉搓后则香味变淡。
三冷藏:把花生油放入冰箱冷藏,10分钟后取出,纯正花生油在12℃以下处于半凝固状态,掺入大豆油几乎不凝固,掺入棕榈油则全部凝固。

