齐鲁晚报
张刚 大篷车 新闻服务社区 第82站
2011年9月26日 星期一
编辑:朱頔 美编:宫照阳 组版:韩舟
互动 C03

食品安全,绝对马虎不得 学点知识,咱也能分真假

本报“张刚大篷车”昨联合工商、质监、食品药品监管等部门,为市民现场传授食品安全知识

本报9月25日讯 25日上午,本报“张刚大篷车”联合济南市工商局、市质监局以及市食品药品监督管理局等部门,走进洪楼广场,举办了“共筑泉城食品安全长城”大型咨询服务活动。一上午时间,数百市民齐聚活动现场,就自己关心的食品安全问题向专业人士进行了咨询。

25日上午8点多,离活动9点正式开始还有一段时间,不少市民就已经迫不及待地向现场的工作人员咨询了起来。地沟油是最近一段时间大家最关心的话题,为了让大家能够更清楚地了解地沟油的生产过程及危害,本报专门制作了8块大型展板放在广场上,以便大家参观学习。

“以前一直听说地沟油,但不知道到底是怎么回事,今天看了这些展板后才算是弄明白了。”不少市民在看完展板后,都禁不住发出这样的感慨。本报制作的8块展板,从公安部破获的“格林”案、地沟油来源、生产加工厂家、市场流向、监管部门、奖励办法等多个方面,讲述了地沟油的“前世今生”,因此也成为活动现场的一大亮点。

此次活动中,金龙鱼等大型正规食用油企业也派出专业人士来到现场,向市民普及有关食用油的知识。“工作人员用现场的六瓶油,详细讲述了食用油的整个精炼过程,让‘四脱工艺’一下子变得直观、生动起来。”在听完食用油厂家工作人员的介绍后,市民王大爷直言“真是长见识”。

除了食用油,蜂蜜、羊肉等也成为市民关注的焦点。有的市民甚至专门拿了几瓶蜂蜜让专业人士给进行现场鉴定。此外,由本报组织的“食品安全监督义工”也参加到了本次活动当中,并对今后的活动提出了很多宝贵意见。历城区洪家楼街道办事处也对本次活动提供了大力支持。

▲本报制作的8块展板吸引了不少市民。

假油、假蜜、假羊肉 这些咱可要分清

食品安全一直牵动着广大市民的神经。在25日上午的活动现场,许多大家日常食用的食品都成为咨询的重点,而如何对食用油、蜂蜜和羊肉的真假进行分辨,则最受大家关注。

购买食用油 认准正规品牌

近日,随着各大媒体对于地沟油的持续关注,如何选择货真价实的食用油成为广大市民的关注热点。市民逯女士告诉记者,自己以前选择食用油的时候,更多的考量因素是价格,从来没有担心过其质量,总感觉食用油不会有假。“可是最近社会上对于地沟油的关注,让我觉得以后买食用油要睁大眼睛,所以今天特地过来多学点鉴别知识。”

对于如何鉴别真假食用油,相关专家介绍说,质量好的食用油色比较浅、透明度好、无浑浊、基本无沉淀和悬浮物、无分层现象。“当然,消费者一定要购买正规品牌厂家生产的食用油,而且一定要去大型超市购买,防止买到质量低劣的食用油。”

辨别真假蜂蜜 记住看、闻、尝

除了食用油,蜂蜜也是25日当天大家咨询的一个热点。“怎么才能买到真正的蜂蜜?买蜂蜜的时候,注意哪些问题?”市民张女士说,她平时经常喝些蜂蜜水,而且还会用蜂蜜水涂抹在皮肤上,防止皮肤干裂。但是一旦买到假蜂蜜或者质量不合格的蜂蜜,肯定会对身体带来不好的影响。

对此,济南市食品药品监督管理局相关专家表示,选蜂蜜,一定要看、闻、尝。看主要是看黏稠度,纯蜂蜜比较浓稠,会有弹性。将一滴纯蜂蜜滴在纸上是个球状,但不会将纸张湿透。闻就是要闻香味,一般好蜂蜜的花香比较重,而一旦掺水的话,花香会变淡不少。最后一定要尝尝蜂蜜的口感,好蜂蜜一定是喷香发甜。

认准色泽和纹理 才能吃上真羊肉

如今,不少市民都喜欢涮火锅、吃羊肉,但是有些不良商贩为了赚钱,竟会使用鸭脯肉掺上羊肉精来冒充。那么,如果想吃顿正宗的涮羊肉,市民应该如何鉴别真假呢?

对此,相关专家表示,首先要看羊肉的色泽,羊肉的颜色是鲜红色,比牛肉略浅,而且其脂肪部分是洁白细腻的。其次看纹理,羊肉的纹路较细,呈条纹状排列分布,而不像猪肉纹路较粗,排列分布也不规则,会呈现网状结构。最后再看羊肉的脂肪分布,羊肉区别于其他肉类的一大特征就是瘦肉中混杂脂肪,细看丝丝分明,俗称“大理石花纹”,而猪肉和鸭肉则没有。

▲看看食用油是咋生产出来的。

▶关注食品安全,咱也签名助阵。

本版采写 本报记者 李岩侠 陈伟 孟敏 尹明亮 实习生 李珊珊
本版摄影 本报记者 张 中

▲关注食品安全,不分老幼。

“油原来是这么制成的啊”

“这六瓶油的颜色怎么越来越浅?”在25日上午的活动现场,一张桌子上摆放的6瓶食用油吸引了不少市民的关注,有的市民甚至怀疑:“这不会是地沟油吧?”

对此,金龙鱼食用油厂家的工作人员石根生介绍说,这六瓶油其实是为了展示食用油加工的全过程而准备的。“从毛油到成品油要经过四个环节:脱胶、脱酸、脱色、脱臭,简称‘四脱工艺’。”石根生说,从检测合格的大豆中提取出的原料油叫毛油,接着要进行脱胶处理,即用高速离心机把油中的磷脂等胶质物去除,随后是脱酸,去除油里的酸性物质。

“酸性物质对油的品质和人的健康有影响,根据我国食用油的标准,酸价指数是衡量油品质最重要的指标,也就是衡量油里面含有酸性物质的多少。”石根生说,然后要用白土脱色,吸附油脂中的金属粒子、色素、酸碱中和物,使油脂变得纯净。油脂脱色后,白土会直接从油脂中滤出来,进入脱臭环节,将少量的色素、游离脂肪酸剔除,至此油的颜色就会变得很浅,也就完成整个精炼过程。

听完讲解后,不少市民感叹:“原来食用油是这么制成的,难怪颜色由深逐渐变浅,清澈度逐渐变高,看来颜色浅的油不一定就是地沟油。”

食堂后勤人员专程来“取经”

在25日的活动现场,省城某大型单位的一位食堂后勤人员在获悉活动的消息后,专程赶来向专家咨询辨别真假食用油的方法。

“食堂用的油多,买的都是大包装的品牌食用油,但有时候就担心会不会买到冒牌的食用油,也不知道怎么去辨别。”对于这位师傅的疑问,现场的专家表示,只要是从正规渠道购买的品牌食用油,基本不会有假,同时专家也提供了一些辨别真假品牌食用油的妙招。

专家介绍说,各品牌食用油的生产日期里都藏着防伪的窍门,比如金龙鱼食用油标签上生产日期的内容具体到秒,而其中秒数为3位数,其他品牌的秒数都是两位数。同时,不同品牌的食用油,在包装瓶颈通常都有身份识别码,只要拨打厂商客服电话,就可以根据识别码辨别真假了。

齐鲁晚报
生活日报
广告中心服务电话
广告中心客户部:0531-82963188 82616676(文传) 85196557 85196552 85196150 85196158
设计部:0531-85196177 85196155 (E-mail: gong6666@vip.163.com 85196232)
财务部:0531-85196569
拓展部:0531-85196866(主任室) 85196191 85196299 85196126 85196137 85196215
省内代理部:0531-82608360 82963199 85196280 85196186
省外代理部:0531-82616688 82616800 85196278
经济专刊部:0531-82608362 85196050 (主任室)82921268 85196166 85196055 85196145 85196030
医疗广告部:85196055 85196364 85196360
地方广告部:0531-82966343 85196188
分类广告部:0531-85196199 85196184(传真)
地址:济南市经十路16122号
邮编:250014

恒大地产 香港联合交易所上市股票代码:3333
恒大城
黄金周 特大优惠
101-168m² 瞰湖华宅 拥万余平奢阔湖景 享五星级航母配套
101m² 臻品两居 120-148m² 舒适三居 165m² 揽湖四居
6625元/m² 起,送1500元/m²豪装
黄金周置业大礼包
黄金周期间购房参与现场家电大抽奖 中奖率100%!
本周认购享额外折扣92折优惠,商贷98折、一次性96折
老业主介绍新业主成交,新业主享额外优惠,老业主享惊喜大礼
国庆七天乐 爱上恒大城
恒大地产集团 HENGDA REAL ESTATE GROUP
售楼专线 0531-68768777
项目地址:济南市历城区二业北路南黄邻冷库路
恒大·北海银滩 不到一半的价 享三亚一样的海 一线海景洋房7680元/m²起 送1500元/m²豪装 国庆震撼开盘 400-000-2888