

夏季天气炎热,雪糕、冰淇淋热销,但总有人质疑其成分复杂,对人体有害

颜色太鲜艳或变形,尽量不要吃

核心提示

夏季到来,随着气温逐渐升高,人们对于雪糕和冰淇淋的需求不断增加。在众多冷饮中,雪糕和冰淇淋因口味多样和口感冰爽备受青睐。可是,因为口味多样、颜色丰富,雪糕和冰淇淋引发了很多质疑。几乎每年都有关于雪糕、冰淇淋质量问题的消息见诸网络、报端。那么,我们在购买雪糕和冰淇淋时到底有哪些注意事项?

6月24日,记者请市市场监督管理局质检中心的专业食品工程师,通过实验为大家答疑解惑。

□ 记者 王志鹏 文/图

【实验人员】

市市场监督管理局质检中心食品室工程师谢珊珊、楚冬、袁琳

【实验器材】

液相色谱仪、恒温培养箱



谢珊珊准备检测样品的色素含量。

【实验一】色素检测

颜色越鲜艳

色素含量越容易超标

市场上销售的雪糕和冰淇淋,除口味多样之外,颜色也非常丰富。比如,绿豆味的雪糕是绿色的,草莓味的雪糕是粉红色的,芒果味的雪糕是黄色的。

此外,一种雪糕或冰淇淋会同时有好几种口味、好几种颜色。不少人在吃雪糕或冰淇淋时,会发现自己的舌头被染上了颜色。这些残留在舌头上的颜色,其实是色素。

“在雪糕和冰淇淋中添加色素的现象比较普遍。”谢珊珊说,添加色素可以让雪糕和冰淇淋的外观更漂亮,对消费者更有吸引力。但是,色素是化学合成物质,多吃会对身体健康产生不良影响。因此,国家标准中对雪糕、冰淇淋中色素的含量有明确规定。

谢珊珊拿出3个不同的样品,一个是白色的老冰棍,一个是粉红色、草莓味的雪糕,还有一个是有3种颜色的冰淇淋。她将包装打开,掰下一块样品放入烧杯,加入水使样品完全融化。随后,她往烧杯中加入反应试剂,把油脂

全部萃取出来,因为色素是溶于油脂的。萃取完毕,谢珊珊往样液中加入按比例调和好的试剂,对样液中的色素进行提取。提取需要进行多次,目的是将样液中的色素全部提取出来。提取完成后,把提取液浓缩、过滤、蒸发,得到最终的实验试剂。

最后,谢珊珊将5毫升提取液注入容量瓶,用液相色谱仪进行检测。“色素的种类比较多,国家标准中对于冰淇淋、雪糕中色素含量的规定非常严格。”谢珊珊说。经检测,老冰棍中无色素,草莓味雪糕和冰淇淋中的色素含量均未超标。但是,颜色鲜艳多样的冰淇淋,其色素含量在3个样品中最高。

谢珊珊提醒,夏季大量吃雪糕和冰淇淋,不仅对孩子的脾胃有影响,而且会增加色素的摄入量。因此,为了孩子的健康,家长给孩子买雪糕、冰淇淋时,尽量选择颜色少且不鲜艳的。

【实验二】微生物检测

最好不要购买

变形的雪糕、冰淇淋

冷冻的产品在低温环境中不会有致病微生物,这种观念是不正确的。楚

冬介绍,雪糕、冰淇淋在生产、运输、销售过程中,其保存环境的温度为零下18℃。只有在这样的低温环境中,才能有效抑制致病微生物的生长和繁殖。

夏季,冷饮的需求量和销量非常大,销售的商家也非常多。有些销售小的商家为了降低成本,不会让冰柜24小时工作,雪糕和冰淇淋会在冰柜内融化。第二天,商家开启冰柜,让雪糕、冰淇淋重新冻起来。

雪糕和冰淇淋融化后,其内部的致病微生物开始活跃。雪糕、冰淇淋中的糖分、脂肪、蛋白质,为微生物的生长提供了营养条件。随着温度上升,微生物会快速生长、繁殖。即使将雪糕和冰淇淋重新冻起来,微生物的指标也会发生变化,食用后可能会引起腹泻。

简单介绍后,楚冬开始对样品进行检测。他将3个不同的样品放入3个烧杯,待样品完全融化后,分别加入一定量的生理盐水并摇匀;然后放入恒温水浴锅震荡均匀,取出1毫升样本,注入无菌试管;经过稀释处理,加入培养基,放入恒温培养箱培养。

培养结束后制成观察薄片,用显微镜观察菌落个数。经过检测,3个样品中的微生物数量均未超标。

楚冬说,微生物数量是否超标与产品的生产、运输和储存有很大关系。正规厂家的生产环境和生产工艺都比较好,使用的原料质量有保证,后期对运输有严格的要求,因此一般不会对微生物的检测中出现。一些不正规的小作坊,用的水可能存在问题,生产环境的卫生无法保证,所以微生物数量超

标的风险比较大。“为了健康,建议大家购买正规的产品。”

融化后黏稠

并不代表不能吃

前几年,每到夏天就会有人用雪糕和冰淇淋做实验。他们发现,很多雪糕和冰淇淋融化后并不是一摊水,而是变成黏稠的物质。因此,他们说融化后的雪糕和冰淇淋根本就不能吃。

这种说法正确吗?袁琳说,这种说法并不正确。她拿着记者提供的3种样品进行实验。在室温状态下,老冰棍、草莓味雪糕和冰淇淋全部自然融化。融化后,老冰棍变成了一摊水,草莓味雪糕和冰淇淋变成了黏稠的物质。

袁琳拿出3个样品的包装袋,在上面的成分表中都发现了增稠剂。她解释,市场上销售的雪糕、冰淇淋甚至冰糕,在生产过程中一般都会加入增稠剂。加入增稠剂更有利于产品塑形,也可以使口感更加丰富。加入增稠剂,并不意味着一定对人体有危害。因为增稠剂的种类非常多,一些可食用的增稠剂进入人体后,只要不过量就不会对人体造成危害。

袁琳解释,国家标准中对于增稠剂的用量也有规定。他们中心没有相应的检测设备,没办法对样品中增稠剂的含量进行检测。不过,正规厂家在产品出厂前都要自检。国家质量监管部门也会安排有资质、有设备的检测机构,对市场上的产品进行抽检。因此,正规厂家的产品更加可靠。

科学实验室

爆料:2770000 许昌晨报热线QQ群:112855657

·本次实验仅说明实验样品符合该情况,实验样品不代表市面上其他同类产品

·实验结论仅供参考,不作为专业指导

许昌市质量技术监督检验检测中心协办

国寿财险许昌公司开展“牵手国寿 共赢未来”客户节活动

本报讯(齐文静 文/图)6月23日,国寿财险许昌公司在鹿鸣湖畔举办以“牵手国寿 共赢未来”为主题的“国寿爱动”健步走客户节活动。当天,65名热情高涨的客户在鹿鸣湖畔健步如飞,感受大汗淋漓的畅快。该公司通过这样的活动,传递低碳、健康的生态环保理念,让每一位参与者感受到许昌这座宜居城市的魅力,让更多的人了解和关注国寿财险。

从2007年起,中国人寿设立了“国寿客户节”,既是表达对亿万客户的敬意与祝福、感恩、回馈,也是为了强化国

寿员工“用心经营、诚信服务”的经营理念,从而使其更加自觉地为真心付出。本次客户节,为了使客户更加方便地参与活动,国寿财险特推出“养财宝得财宝暨2019年中国人寿财险线上客户节”活动。所有中国人寿财险新老客户及线上用户,关注“中国人寿财险”官方微信,点击“尊享服务—客户节”菜单,进入活动页面,点击“养财宝得财宝”,完成手机号验证后登录,即可参与回馈好礼活动;点击“产品优惠”,可以参加系列产品优惠等丰富的活动。

作为许昌口碑优良的财产保险公

司,国寿财险许昌公司自成立起始终坚持“感恩客户”的服务理念,不断创新服务、优化流程,并致力打造一支专业、优秀的客户服务队伍,为千千万万个客户送去温暖,彰显了国有大品牌公司的服务能力。



活动现场

交房公告

尊敬的业主:

恒达·北海龙城一期悦园16#楼,二期怡园56#、57#、58#、65#、66#、75#、76#、81—87#楼已具备交付装修条件,现定于2019年6月30日开始办理交房手续。敬请业主携带相关资料、证件及费用前往北海龙城营销中心办理。

办理时间:08:30—12:00(上午),14:00—17:30(下午)。

详情咨询:0374-2467777、2468888

特此公告

许昌假日宝呈置业有限公司

2019年6月25日