

湿面条一点就燃,掺了食用胶

假豆腐、甲醛鱿鱼、激素豆芽现身,千万注意食品来路



记者买来湿面条试验,湿面条一点就烧出了火苗。

近日读者投诉称,卖面条的在面条里掺食用胶,买回的湿面条能点着燃烧!记者调查时发现,确有一些经营者在使用化工添加剂,一些粮油店也销售这些添加剂。不法商贩在面条中添加化工产品如食用胶、柠檬黄、蓬灰、复合磷酸盐等,以增强面条的筋度和弹性,有的加入明矾使面条白亮光洁。

面条店用得,添加剂卖得俏

3天来,记者在枣庄农贸市场和都市村庄暗访10多家面条店,发现做面条的都掺有添加剂。

在一家面条店记者看到,面条里掺有一种叫“蓬灰”的添加剂。女店主说:“现在都用这种东西,拉面、面条和米粉中都加有这东西。”另一店内,地上放着一瓶落满灰尘的玻璃瓶,内装铁红色添加剂。拂掉灰尘后记者看到的是半瓶柠檬黄。老板说:“是往热干

面里加的。”

“柠檬黄、蓬灰、复合磷酸盐在粮油店调料店都可买到。”一店主说。在枣庄农贸市场,几家粮油店果真有的卖的。一店主说,“卖得可好了,市场卖面条的都用这个。卖面条的有的在面中加有明矾,这样面条看上去白亮光滑,好卖。明矾加到油条里,炸出的油条好看还不塌架。”

记者亲自试验,面条烧出火苗

记者分别购买了5种面条,在点燃试验后发现湿面条真的可以燃烧,还烧出了火苗,如不人为熄灭,长长的面条可全部烧完。面条烧后发出皮毛烧焦的气味,很刺鼻,剩下发黑的灰烬用手捏感觉非常硬。

为验证购买的面条与自己做的手工面有无区别,记者和面后做成面条用火点燃,面条着火后很快自动熄灭,燃后的灰烬一捏即成碎末。

提醒

千万注意这些食品来路



人造鸡蛋

主要成分是苯甲酸钠、氯化钙、纤维素、赖氨酸、食用色素、海藻酸钠、食用明胶等。超标食用将毒害大脑神经系统,甚至引起人体新陈代谢的失调,影响正常造血功能。



毒瓜子

为了使瓜子不容易受潮变软,保持好的口感,很多商家用明矾煮瓜子。



甲醛鱿鱼

一些不法商贩用甲醛来泡发鱿鱼,1公斤干鱿鱼泡发后能变成3公斤,摸起来肉感厚实。医生表示,长期微量摄入会影响生育,甚至致癌。



激素豆芽

使用“无根豆芽调节剂”就能让豆芽长得“高大”,而且生长周期要比不用药物的豆芽生长周期缩短一半,只要两天就可长成,而且生产成本要低很多。但无根豆芽调节剂是一种激素类农药,对人体有致癌、致畸形的危害。



假豆腐

将大豆分离蛋白、大豆油、变性淀粉、白色素、盐、味精等原料人工合成豆腐形状。白色素主要成分是二氧化钛,大量摄入会对身体健康有害。

支两招

四种方法鉴别人造蛋

光照。用光线和灯照射鸡蛋,真正的鸡蛋明显会感觉鸡蛋上面有一个空的气室,而人造鸡蛋里面没有气室,在鸡蛋两端的顶端会出现明暗不同的两个界面;

打开。把鸡蛋打开到容器里面,用手摇动一下,蛋黄和蛋清就融在了一起,真正鸡蛋不会出现这种状况;

手摸。人造鸡蛋是化学的东西,摸起来表面凹凸不平,而且很粗糙,真正的新鲜鸡蛋表面不会出现凹凸不平的现象,表面相对平滑一些;

摇动。用力摇动鸡蛋,若是人造的,则明显感觉有一种晃动的感觉,而真正鸡蛋的蛋清和蛋壳是连在一起的,不会有晃动的感觉。

可乐瓶里自己制豆芽

找一个可乐瓶或雪碧瓶,切去上面三分之二部分。找一个钉子,在瓶底扎眼,目的是为了漏水,不让豆芽根部腐烂。抓一把豆子放在碗里,凉水浸泡10小时左右,泡发后的黄豆放入可乐瓶,上面盖上一块湿布,每天冲洗两三次,5天左右就可以生出豆芽。

■据大河报、东南快报、武汉晚报

给您支招

如何让面条更筋道?和面时加鸡蛋和盐

亲爱的读者,请您把自己买来的面条点火烧一下,如果能燃烧,且烧后有皮毛烧焦的气味,说明面条里添加了化工用品,下次您就不要再买那家的面条了。

不添加任何添加剂如何使面条筋

道?和面时在面粉中加入鸡蛋和食盐,做出的面条口感润滑有嚼头。要想改变色泽和口味,可在面粉中加些绿豆粉、黑豆粉。用胡萝卜汁、芹菜汁、菠菜汁加入鸡蛋和面,面条也很筋道。

幸福女人,你懂的!

3.8 妇女节快乐

3.8妇女节专题特刊之“创意礼物有奖大征集”活动

3.8妇女节专题特刊之“创意礼物

大征集”活动,征集礼物创意,如果你的发言够精彩,如果你的点子够雷、够有创意,一经选中,将会刊登在三湘都市报“幸福女人,你懂的!”3.8妇女节专题特刊中,让更多的人来赞叹你的奇思妙想,与众不同!

参与活动请登陆华声在线 www.voc.com.cn 发表你的创意!前20名被选中的精彩创意者,每人将获得价值100元的精美礼品一份。

★问女人——

在这个专属女人的节日里,你想让男朋友或者**老公送你什么“礼物”?**这不仅是指实物,还有一些平时难以满足或不敢提出来的要求,都大胆说出来!让他们默默去烦恼吧!

★问男人——

关键时刻,男人们往往想破脑袋也想不出来该送点什么……发挥兄弟们集体的智慧吧!**把你们实践过的创意**,听到过的很绝妙的点子一起贴上来!这样,大家都不用发愁啦!

荣誉出品:三湘都市报 华声在线