

# 很多品牌蛋糕店,都用人造奶油 你不知道,这种“奶”吃多了也不好



生日蛋糕几乎成为了时下年轻人过生日时的“标配”,但你注意到没有,也许你花高价钱买的精致蛋糕其实用的是人造奶油。

近日,中国消费者协会在新闻发布会上呼吁,产品生产者有义务提供所用原料的真实信息,烘焙食品加工者(如蛋糕房)有义务清楚地标注所用“奶油”是“人造奶油”还是“天然奶油”。

记者就此进行了走访调查,统计了长沙市场上品牌蛋糕的标注情况。

■记者 何梦青

## 【市场】大品牌蛋糕均使用人造奶油

在人民中路上的一家罗莎蛋糕店里,生日蛋糕销售火爆,下午6点几乎卖空,只剩下为数不多的两款蛋糕。记者查看了其中一款8英寸抹茶红豆慕斯蛋糕的外包装,没有发现任何标签。再查看盒子底部,发现了一张很小的标签贴在盒底和盒盖的缝隙中,如果不打开,消费者无法看到蛋糕的制作配料。

记者询问销售人员,该款蛋糕所用奶油是天然奶油还是人造奶油,销售人员告知不清楚,需自己查看。记者买下了该款蛋糕,拆开盒子看到了标签上的配料为部分氢化植物油,也就是人造奶油。

在汽车西站附近的马里奥蛋糕店,销售人员同样不知道所用的奶油是人造奶油还是天然奶油,笼统地告诉记者是手工打的奶油。在记

者的要求下,销售人员帮忙查看了盒盖上张贴的标签,告知配料中写的是氢化植物油。

在任吉西饼屋解放西路店,记者询问奶油的种类,销售人员肯定地告诉记者产品所用奶油是天然奶油。“我们公司用的奶油都是法国进口的布列塔尼奶油。”但在任吉蛋糕的配料表中,却没有明确标注奶油的成分,只是写着奶粉、乳化剂、乳脂肪和植物油。

新加坡著名品牌面包新语同样使用的是人造奶油,尽管销售人员声称奶油为进口倍腾鲜奶油,但在配料表中却明确写了植脂奶油。

记者调查发现,市面上的品牌蛋糕店尽管对奶油成分在配料表中进行了标注,但说法却各不相同,消费者实际上很难弄清奶油的种类。

## 【原因】人造奶油和天然奶油价格相差大

为什么长沙的品牌蛋糕店均使用人造奶油(植脂奶油),是因为人造奶油口感更好吗?

其实不然。记者从专业人士处了解到,在专业书籍中,配方里的“奶油”指的是从羊奶或牛奶中提取的天然奶油,香味和口感较好。而市场上常见的“奶油”则为植脂奶油,比如生日蛋糕上涂抹的那种。植脂奶油采用人工添加的香料,它没有天然奶油的特有香味,口感也较差。

市面上的蛋糕之所以使用人造奶油而非天然奶油,关键在于两者之间的价格差异。

长沙嘉裕烘焙食品原料供应商徐先生告诉记者,据他所知,长沙几个大型蛋糕店使用的奶油均为植脂奶油,而他也只销售植脂奶油。“植脂奶油分为高中低三种,像罗莎等蛋糕店使用的是中高端的金钻牌奶油。”据

徐先生透露,金钻牌奶油216元/件,每件12罐,每罐规格为1升,算下来每升价格为18元。

记者又在淘宝网一家烘焙用品店查到了天然奶油的价格,新西兰进口天然奶油安佳、法国进口天然奶油铁塔等品牌,一升的包装规格,价格都在30元以上。

长沙一家不愿透露姓名的蛋糕店家给记者算了一笔账,以8英寸生日蛋糕为例,使用100%天然奶油原材料制作的蛋糕价格在160元左右,使用50%天然奶油的(50%的天然奶油和50%的人造奶油混合在一起)价格为130元左右,如果完全使用人造奶油原材料,价格只有70元左右,使用天然奶油贵出了近1.3倍。此外,人造奶油更易保存,冷冻条件下可以保存12个月,而天然奶油在冷藏条件下一般只能保存4至7个月。



大品牌蛋糕均使用人造奶油。 实习记者 唐俊 摄

## ！ 提醒

### 人造奶油多吃对健康不利

“植物奶油,也称作‘人造奶油’或‘氢化油’,是植物油经过氢化后制作而成。”中南林业科技大学食品科学与工程学院黄教授介绍,人造奶油由于呈固态,比液态天然植物油好储存,价格又低于天然动物脂肪,而且保质期长、口感好,因此受到人们的欢迎。但植物油经过氢化后会产生反式脂肪酸,反式脂肪酸在人体内是完全不被接受的,会导致体内生理功能出现多重障碍,长期超量积累会诱发肿瘤(乳腺癌等)、哮喘、2型糖尿病、过敏等疾病,怀孕期妇女过多食用,也会影响到胎儿的体重等发育指标。

业内人士介绍,由于中国市场目前对反式脂肪酸没有国家限量标准,市场上的奶油蛋糕标注也混乱不清,消费者在缺乏知情权的情况下,面临着反式脂肪酸对健康的严重威胁。

中消协指出,成分说明上,天然奶油一般用“鲜奶油”或“Cream”标注。而人造奶油则用“棕榈油”或其它植物油成分或含糖量标注,消费者在选购奶油蛋糕时可以依据成分表来判断奶油的种类。

## 快消资讯

### 1、食药监局否认实施奶粉药店专营管理

上周,国务院办公厅转发9部门进一步加强婴幼儿配方乳粉质量安全工作的意见。意见中表明,将“试行药店专柜销售婴幼儿配方乳粉”。对此,国家食药监局在其官网上撰文澄清,有关措施不是实施药店专营婴幼儿配方乳粉的管理模式。

### 2、蒙牛7月将召开股东大会 表决是否收购雅士利

近日,有消息称,蒙牛乳业(下称“蒙牛”)将于7月16日召开股东特别大会,以表决是否收购雅士利。同时,股东的意向还将决定雅士利是否继续在港上市。

### 3、“阿迪达斯”一款沐浴露被检出未达标

近日,北京市消协公布对58种洗涤用品的比较试验结果,6种产品未达标,知名的“阿迪达斯”一款沐浴露上黑榜,总活性物含量未达标。

### 4、独一味开卖牙膏 抢滩日化面临品牌渠道双重考验

6月24日,独一味发布公告称,其牙膏产品已经研制完毕,即将上市销售。业内人士表示,同先期进入者相比,独一味牙膏将面临来自渠道和品牌方面的挑战。

### 5、东宝生物被立案调查,涉嫌违法宣传胶原蛋白

近日,国家食药监局发布通告称,包头市工商局经调查,初步认定东宝生物胶原蛋白产品涉嫌违法宣传。这是“胶原蛋白功效之争”事件发酵一个多月后,官方首次发声。

### 6、强生五年在华召回产品33次

自2009年开始,强生所属在华公司共在中国内地召回产品33次。质量安全问题成为每次召回相同的溯源指向,国家食药总局日前表示强生公司质量管理体系可能有缺陷。

### 7、内地首家星巴克因无法承受高租金正式关闭

据经济之声《天下财经》报道,位于北京国贸商城一层的星巴克正式关闭,主要原因是租金过高而无法承受,成立于1999年1月的星巴克国贸店是星巴克内地首家门店。

### 8、受进口食糖低价冲击国内糖业预计亏损百亿

我国在今年前五个月的进口食糖已经达到约123万吨,而受低价进口食糖的冲击,目前国内糖企普遍陷入低谷。业内甚至预计,整个行业全年亏损将达到100亿元。

### 9、全球风味奶将成行业新增增长点

近日,利乐公司发布报告指出,2012年至2015年间,全球风味奶的年均复合增长率将至少达到白奶的2倍、碳酸软饮料的3倍以上,风味奶将成为乳品行业发展的新增增长点。

### 10、卡夫食品中国7月1日正式更名亿滋中国

2013年7月1日,卡夫食品中国已完成名称变更的相关法律手续,即日起正式更名为亿滋中国。更名后,公司业务及品牌组合将维持不变。  
(整理:记者 吴涛 见习记者 邓倩)