



吃货们感知四季变化的方式是独特的,他们可能不知道四月开什么花,但一定知道,四月天气开始热的时候,街上卖凉皮的小摊贩又多了起来。

至于煮玉米、烤面筋、烤红薯……也是按照时令变换,怎么开心怎么吃。

但是今天,作为一个吃货的小编,要提醒同样是吃货的你,这些街边小吃,还是尽量少吃吧……

吃街头甜玉米等于自杀？ 这十种街边小吃比毒品还毒

你爱吃的这种甜玉米 伤害肝脏

日前,一则“你还敢吃街头的煮玉米吗”的微博在网上疯传,街头玉米又甜又嫩,十分诱人,但事实上却不是看起来那么“纯真”。记者在向街头摊贩请教玉米“久煮不坏、越煮越香”的原因时,得到“放香精来让玉米增加香味和色泽”的法子。

街头出售的水煮甜玉米,总是大老远地就散发着诱人的甜味儿,很受市民欢迎,这些玉米和自家锅中煮的玉米味道不一样,不仅特别甜,且久煮不坏,这是何故?合肥一个化工商店老板称,“用玉米香精,不管煮多久,玉米都会保持明黄色。”

原来,街头玉米之所以久煮不烂,秘密就在于玉米香精。但需要注意的是,这种香精泡出来的玉米,如果长期食用,会损害肝脏。



关注三湘都市报微信
看E报。

“秘方”能催熟玉米, 闻起来香甜美味

近日,为了求证这个说法的真实性,记者走访食品添加剂市场,并购买一瓶“甜玉米香精”,用来进行对比实验。

记者以煮玉米摊主的身份走访了几家食品添加剂店铺,在说明来意后,店主立刻推荐货架上摆着的瓶装“甜玉米香精”。

记者看到,该香精属于食品添加剂。包装上标注成分为:食用香料、食用香精辅料,但看不到具体成分。在它的产品说明及用途中写道:“具有清甜的玉米香气,适用于饼干、各类食品加工”,并标明一般使用量“0.2%—1%”。“用它煮过的玉米,不但香浓味美,而且对没熟透的玉米还有一定催熟作用。”店主说,一瓶500g的香精,可以兑500斤水煮玉米,相当于25桶桶装水的分量。而这瓶香精的价格仅为45元,批发还能更便宜。

当记者追问此香精是否有害健康时,店主摆手保证绝无问题。她透露,每月店里都要卖出500余瓶香精,一般是附近煮玉米的摊主购买。

“有摊主为了不被自己的帮工发现这一‘秘方’,还会把香精灌入矿泉水瓶子里带走。”店主说。

延伸阅读

真相极其惊悚 别再吃这十种街边小吃

1.麻辣烫

用十几种化学原料、调味剂、止泻药兑汤底,冒充骨汤。

2.烤面筋

全部添加吊白块,吊白块是一种强致癌物质。

3.铁板鱿鱼

火碱泡发增加厚度和脆嫩感,福尔马林浸泡防腐。

4.臭豆腐

基本原料是污水、腐肉、大便,通过大便稀释液浸泡,用硫酸亚铁染色。食用后会伤害消化道皮肤和粘膜。

5.凉皮

添加硼砂,可引起内脏、脑病变。

6.烤肠

原料是鸡皮、过期回馅等,添加牛肉香精、止泻药等,会损伤肝肾。

7.烤红薯

烤炉一般由废弃油桶、化工原料桶改造,高温下释放出多种有毒成分。

8.煮玉米

在水中添加甜玉米香精和甜蜜素,会损害大脑和肝脏等器官。

9.过桥米线

汤料多由一滴香、魔油、罂粟籽油等加水兑成,损伤肝脏和肾脏。

10.驴肉火烧

原料是骡子肉和马肉,添加苏丹红、亚硝酸盐,食用后损伤肝肾。

■综合楚天都市报、中医健康保健养生



专家说法

使用香精要规范

某理化分析测试研究中心的专家指出,食品添加剂可以使用,但需严格遵守规定。根据该款“甜玉米香精”的执行标准和使用说明来看,在缺乏工艺的情况下,直接用来煮玉米属违规行为,食用会有害健康。从用量上说,一旦超标就可能对身体造成伤害。

记者致电该香精生产厂家。厂商表示,他们的香精拥有生产许可证,符合国家执行标准,但无法保证产品使用者是否按规范操作。