

中日韩电饭煲全面大PK 用国货花钱少,效果毫不逊色

口感测试

在杭州文一路上的翠苑小区,记者打算在这里邀请居民们品尝一下不同价格的电饭煲煮出来的米饭。

我们准备了中、日、韩三个国家的6款不同价位IH电饭煲,分别是:日本品牌29999元、5850元;韩国品牌电饭煲4228元;中国品牌电饭煲2500多元、1900多元和499元。

我们采用同样的大米和同样的水,分别按各自的产品说明书来煮饭,然后把煮好的米饭盛放在颜色不同的六个盘子里。

最后,让我们看看15位社区居民在品尝后的投票结果——最贵的29999元的日本电饭煲得到了3个人的认可,1900多元的中国电饭煲得了4票!5850元的日本产品和499元的产品并列得2票!

营养测试

李再贵是中国农业大学食品科学与营养工程学院的教授,近20年来一直在研究大米和米饭品质。

记者准备了中、日、韩从599元到39999元不同价位的9款IH电饭煲,涵盖了大多数消费者所熟知的品牌产品。

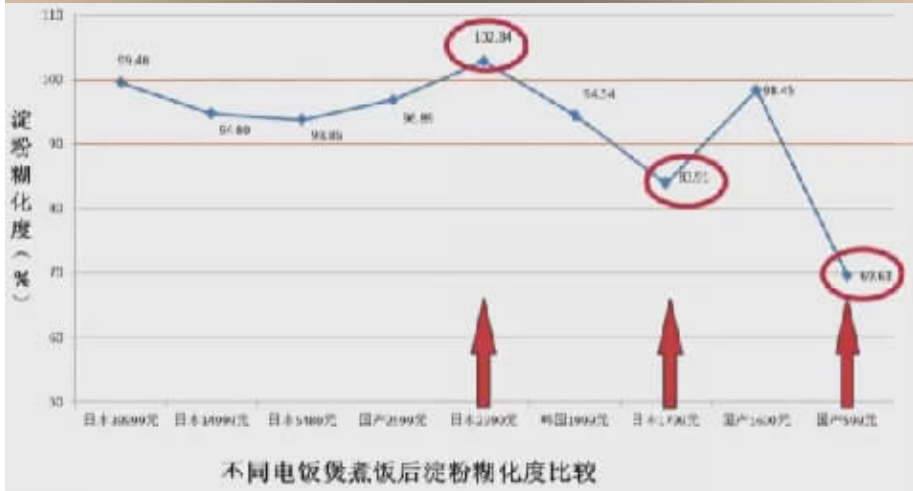
淀粉糊化度是检验米饭煮得好与坏的重要指标。两款一两千元的中国电饭煲,淀粉糊化度指标一个是98.45%,一个是96.89%,均处于非常理想的状态,它们的表现超过了14000多元和5000多元的两款日本产品,同时已经非常接近3万多元的日本产品!

米饭分解后所带来的还原糖含量,能为人体提供充足的营养能量,也是米饭香甜滋味的来源之一。经过检测,李教授发现,日本14000多元的IH电饭煲,竟然和国产599元的IH电饭煲还原糖含量是一样的,每克米饭中只有0.11毫克;而价格最贵的39999元日本IH电饭煲,跟韩国1999元电饭煲还原糖含量是一样的,每克米饭中只有0.14毫克。两款国产一两千元的产品,同样表现非常出色!



关注三湘都市报微信
看E报。

IH电饭煲依靠磁力线穿透锅体进行加热,具有强大的火力、优秀热传导力、优秀热对流性等优点。前几年中国游客在日本旅游时,买得最多的商品是IH电磁感应加热式电饭煲。其实,中国也有不少企业生产这种电饭煲,中国产品真的不如外国产品吗?IH电饭煲有的卖三百多,有的却卖三万多, IH电饭煲的价格为何会相差百倍?价格越贵的电饭煲煮出的米饭就越好吃、越有营养吗?为了一探究竟,记者进行了一场全面测试。



锅胆比较

IH电饭煲的锅胆非常重要,导热效果会直接影响到米饭的蒸煮效果。

记者挑选了6台中、日、韩不同价位的IH电饭煲,分别是29999元的日本产品、5850元的日本产品、4228元的韩国产品、2500元左右的中国产品、1900元左右的中国产品以及500元左右的中国产品。

我们把食用油倒进平底锅中,用电磁炉将它加热,当油温达到150摄氏度时,再把锅胆放进去加热20分钟,通过上、

中、下这三个部位的测量仪,就能够记录下它们在稳定后的温度差。温差越小的锅胆,导热性能越好,做饭的效果也最好。

从导热均匀性来看,499元产品的锅胆温差最大,上下相差42摄氏度。5850元的日本产品和近3万元的日本产品,一个温差37摄氏度,一个温差36摄氏度,仅仅比国产499元的产品略强一点。

对比之下,在导热均匀性方面,两款价格为一两千元的中国产品远远超过价格昂贵的日本产品!

米饭效果测试

房振,从事电饭煲研发工作已经十多年了,他告诉记者,米饭煮得好不好,其实是能够通过显微镜观察出来的。显微镜下如果一粒米非常饱满,裂纹很少,说明米饭效果很好。

我们以这几款中日不同电饭煲为例,两款中国电饭煲价位在一两千元,三款日本电饭煲分别是5480元、7000元和8700元。

我们来仔细看看它们煮出的米饭有什么不同。

房振:国产电饭煲煮出来的效果,整粒米均匀通透,没有裂纹。日本品牌的煮饭效果,完全黏成一团,呈糜烂状态。

米种差异

外国电饭煲在中国使用还面临一项更严峻的挑战,那就是中国丰富的米种。

华中农业大学食品科学技术学院的潘思轶教授长期从事大米烹饪研究。他告诉记者,中国是一个大米王国,既有东北大米这样的一年一熟的一季稻,也有一年两熟和一年三熟的二季稻、三季稻,大米的种类更是多达上千种,而日本只产出一季稻,远远不能和中国丰富的大米品种相比。

日本电饭煲资深专家宫口淳一表示,日本的电饭煲是针对日本的大米来开发的,是针对东北米那种短粒米开发的。中国的电饭煲是针对中国不同大米开发的。

宫口先生说,日本电饭煲企业力求对单一米种的研究做到极致;但是中国的电饭煲却具有广泛适用性。对中国的大米来说,还是用中国的电饭煲,才能煮出相应的比较好吃的米饭。

链接

中国米种丰富,海拔差异大,一些不发达地区电压不稳定,对电饭煲的使用提出了各种各样的挑战。面对这样复杂的环境,第一,价格昂贵的进口电饭煲,不一定适合中国的使用环境;第二,国产IH电饭煲现在已经做得非常不错,一些大品牌的国产电饭煲无论口感营养、加热效果还是保温效果,已经丝毫不逊色于国外产品,建议您科学、理性选购。

■来源:央视财经