



更多精彩报道
扫码看本报

A08

经济

三湘都市报

2020年9月7日 星期一

编辑/戴岸松 美编/张元清 校对/汤吉

不看配料,你可能吃的是假“全麦面包”

调查:多款“全麦面包”都不是以全麦粉为主料 行业:国内尚未出台相关标准

“看着像全麦面包,其实是额外添加了糖浆、焦糖色素,让面包呈现淡褐色。”日前,上海市场监管局官方微信发文提醒,真正的全麦面包必须用100%全麦粉制作,建议“假全麦面包”要少吃。

那么,长沙消费市场的产品是否为“真全麦”?消费者又该如何选购全麦面包?9月6日,三湘都市报记者进行了走访。

■记者 黄亚苹

走访

多款“全麦面包”以小麦粉为主料

百度百科显示,全麦面包是指用没有去掉麸皮和胚芽的全麦面粉制作的面包,有别于用精白面粉(即麦粒去掉麸皮胚芽)制作的一般面包。麸皮部分富含B族维生素、蛋白质和膳食纤维,可增加饱腹感,但质地粗糙,口感不佳。

三湘都市报记者走访多家超市及蛋糕店看到,市场上多数“全麦面包”仍以小麦粉为主料。在对比的10款全麦面包中,曼可顿高纤维全麦特选系列切片面包、乐纯全麦诚实切片面包等5款产品的配料表里无小麦粉或含小麦的预拌粉成分,且全麦粉在配料表中排第一位,符合上海市市场监

管局的“真全麦”标准;桃李醇熟(全麦)切片面包、桃李醇熟全麦切片面包等5款面包,或是配料表中全麦粉虽位列第一位,但同时添加了小麦粉或含有小麦粉的预拌粉成分;或是虽然标称“全麦面包”,但配料表中排在第一位的为小麦粉,全麦粉位列第二或第三位。

值得注意的是,上述在售商品中全麦比例有些许差异。如曼可顿超醇面包(全麦)的配料表上,称全麦粉添加量不少于50%;百草味全麦面包中全麦粉添加量为32%;良品铺子无蔗糖全麦面包中,除添加了不少于18%的全麦粉外,还有不少于15%的黑麦面粉预拌粉。



长沙某超市销售的全麦面包。记者 黄亚苹 摄

标准

国内尚未出台全麦面包标准

国标《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)规定,各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列,加入量不超过2%的配料可不按递减顺序排列。基于此,可推断全麦成分在上述10款面包中的添加比重。

“国内尚未出台全麦面包标准,产品中只要含有全麦成分都以全麦为卖点,但全麦粉添加量不足50%的全麦面包与消费者的健康认知及营养需求存在差异。”在开福区经营一家连锁甜品店的郭先生透露,100%全麦面包中麸皮纤维多,口感偏硬,普通消费者很难接受这种口感。

“有些全麦面包尽管以全麦粉为主料,但为了迎合大众口味,还是得添加白砂糖、黄油甚至高筋面粉,这样也可以降低成本、延长产品保质期。”郭先生说。

一方面,2018年12月,中国焙烤食品糖制品工业协会发布团体标准T/CABCI 002-2018《全

谷物焙烤食品》,要求焙烤食品(含糕点、面包、饼干)全谷物含量应≥27%,即每30克产品中含8克或以上,但团体标准无法强制执行,因此沿用该标准的企业很少。

另一方面,随着健身人群的逐年提高,新鲜现制的烘焙食品迎来更大的消费市场。中商产业研究院发布的《2020年中国烘焙食品市场规模及发展趋势预测分析》显示,2019年,我国烘焙食品零售额达2312亿元,同比增长7.4%,2020年有望突破2500亿元。

“我国推广全谷物食品时间较短,如标准要求过高,消费者较难接受其味道和口感,不利于全谷物食品的发展。”中国焙烤食品糖制品工业协会有关人士在接受媒体采访时表示,全麦面包不是必须100%全麦,但为保障消费者知情权,满足全谷物含量要求的食品可命名为全谷物食品,同时产品标签上应标示全谷物含量。

“金九”楼市长沙预计有80个项目入市

业内人士:开盘高峰到来,不少房企加快推盘节奏

本报9月6日讯 长沙楼市的“金九”已经开启,各区域项目动作明显,新房供应稳步推进,进入冲刺推新时刻。据0731地产研究院统计,9月长沙预计将有80个项目开盘推新,纯新盘高达23个,创今年新高。

从所推区域来看,主力供应区依然为岳麓区,共有23个项目入市。其次,望城区16个盘推新,尤其是雨花区13盘中纯新盘有7个,另外长沙县、天心区、开福区和芙蓉区分别有10个、9个、5个、4个开盘。

从产品类型来看,9月仍然以住宅产品为主力,其次公寓、洋房、大平层及别墅项目也有推售。值得注意的是,本月公寓产品也有不少,包含越秀悦湖台、梦想枫林湾、长房时代小镇、旭辉都会山等等。

从装修情况来看,则主要以毛坯产品为主。

值得注意的是,本月将有23个纯新盘新鲜入市,包括万科地铁天空之境、碧桂园智慧城市、长房云尚公馆、梦想麓隐天境、爱家当代境MOMA、苑辰等等。

“目前正是开盘高峰,不少房企均加快了推盘节奏,不过各分化情况依旧明显,高性价比项目多人抢一套房,低认购率项目多为蓄客不足。”湖南中原地产总经理胡治纲表示,从8月的开盘情况看,客户对于精装产品认可不高,不少热销项目均为毛坯销售。建议房企合理定价新项目尤其是公寓产品,即使综合配套优越,选择低价入市或许将更受客户青睐。

■记者 卜岚

湖南猕猴桃 如何丰产又丰收

专家贡献智慧力量

本报9月6日讯 眼下正是猕猴桃的成熟季节,一个个如拳头般大小的红心猕猴桃伴着片片绿叶挂在枝头,在阳光下普照下,果香扑鼻。疫情期间,这一颗颗饱满的果实背后遇到了哪些问题?企业在猕猴桃产业发展上有何困惑?如何“对症下药”?9月5日,“新时期长沙猕猴桃产业发展研讨会”在浏阳召开。会上,专家献计献策“把脉问诊”我省猕猴桃产业。

针对保鲜难、产品滞销等问题,湖南生物机电职业技术学院副院长、协会常务理事谈再红建议,打造一种新的农旅产业为主体的产业发展模式,可以将种植基地变成游客旅游观光所在地,让游客能看猕猴桃、玩猕猴桃、吃猕猴桃……参与整个猕猴桃生产过程,形成农业与旅游有机结合模式。相比从前的农工、农商模式,农旅模式经济成本更小。

“猕猴桃是一个朝阳产业,市场前景广阔。”湖南省园艺研究所副所长、协会副理事长卜范文认为,首先要高起点、高定位,规模小不是问题,可以走精品路线,用小规模做出高端精品的水果。同时,企业对产品一定要有标准意识,可对产品进行等级细化,面对不同的消费群体输出不同等级的产品。

据悉,此次研讨会旨在确保疫情防控和恢复生产两不误,确保今年猕猴桃在丰产基础上取得丰收,促进长沙乃至全省猕猴桃产业高质量发展,为乡村振兴奠定良好基础。

■记者 刘镇东 黄京

专项行动进一步规范全省成品油经营秩序

本报9月6日讯 今日,记者从长沙海关缉私局获悉,即日起到今年年底,湖南将开展成品油走私综合整治“守卫”专项行动,聚焦进出口环节、省内运输通道、成品油经营站点等重点渠道、重点区域,对“购运储销”各环节开展联合执法和综合整治。

“湖南将加大进出口一线管控和陆路、水路运输二线堵截力度,阻断市场末端销售链条,进一步规范全省成品油市场经营秩序。”长沙海关缉私局相关负责人

表示。

据悉,今年以来,长沙海关缉私局深入推进“国门利剑2020”、“蓝天2020”等行动,全力打击“洋垃圾”、野生动物、假冒伪劣疫情防控物资、象牙等濒危物种、农产品、重点涉税商品、枪支毒品、防控新型走私,切实为维护国家政治安全和社会稳定做出贡献。今年1月-7月,长沙海关缉私局侦办走私犯罪案件16起,案值4.93亿元,涉嫌偷逃税款3871万元。

■记者 卜岚 通讯员 唐小强

小技巧

如何买到全麦面包

看颜色:全麦面包的横断面大多为浅褐色,通常而言,全麦粉占比越高则颜色越深。

看配料表:全麦粉在配料表中的排序最好在第一位,否则应注意麸皮的位置;其次,看配料表中是否含有焦糖色素着色剂以及氢化植物油等人工油脂,一个能让普通面包呈褐色,一个能使面包细腻松软;最后,应选择配料表成分较少的面包,只有全麦粉、水、盐、酵母的产品最好,这可以极大减少对食品添加剂的摄入量。

看麸皮:现制现售面包店中,通常没有包装及产品配料表,可观察横断面上的麸皮含量。全麦面包切面紧密,质感粗糙,孔洞大小及分布不规则,白面包则存在许多均匀分布的蜂窝状气孔。