

添明矾加食用胶 白里透亮 久煮不烂

粉条,你如此多“胶”

粉条作为市民餐桌上常见的食物,市民在选购时,总爱选择用红薯淀粉制成的粉条,因为它韧性好、口感好,长时间烹煮也不会粘连。进入冬季,市场上粉条的上市量明显增多,质量更是参差不齐。近日,有市民向记者反映,称在市面上买的粉条不是久煮不烂就是入水即化,让人分不清粉条的“真实面目”。



粉条泡黄一盆水

近日,家住立新小区的市民谢女士在下班回家,途经市场看到有卖粉条的,便以4元一斤的价格买了两斤粉条。“看着那粉条真的挺不错,颜色鲜黄鲜黄的。”谢女士说,“回家后我先拿出来一点泡到水里,

想着清洗一下浮灰,等粉条泡软了也好炒菜。谁知,等我去炒菜时,却发现泡粉条的水变成黄色了。”不过当天晚上,谢女士还是用购买的粉条做了粉条炖肉。没想到,粉条放入锅内差不多10分钟,就变成了一堆

糨糊。谢女士立即去找那个商贩,要求退货。商贩强词夺理地说道,粉条中除了红薯淀粉还必须要添加玉米淀粉,所以发黄,至于为什么会煮几分钟成糊状,主要是这两种材料添加过多才会出现这种情况。

“弹性粉条”久煮不烂

10日,记者来到荣华里小区的崔女士家,在厨房内看到她购买的粉条正在水里泡着。

据崔女士介绍,几天前,一个拉着架子车的小贩在小区门口卖粉条,看到不少人围着购买,崔女士也买了十来斤。没想到第二天下锅一煮,发现这种粉条很长时间都煮不

烂,闻着还有一股怪味。崔女士说,以前她还买过一种粉条,却是下锅一煮就断。问邻居,有说颜色发青的好,有说颜色发白的好,现在她都不知道到底该如何选购了。

记者随便从盆里拿出一根,轻轻地拉了一下,粉条没什么变化,接着又稍微用力拉,粉条依然完好无

损。“明显是加胶了,‘弹性十足’,像这样的粉条煮都煮不烂,人吃了胃能消化么?”崔女士说道。由于这些粉条是在市场上的流动摊点买的,即使发现粉条有问题,崔女士也没法找到销售粉条的人,只好自认倒霉。

粉条价格高低 看掺了多少淀粉

记者在一些菜市场看到有许多出售粉条的商户,大都打着纯正红薯粉条的牌子,价格也每公斤6元、5元、3元不等。有的商户将粉条直接裸露在外面,粉条上落满了灰尘。

有顾客前来买粉条,商户用刚找过钱的手直接去抓粉条。有的顾客说,你用袋子隔着手给我称吧。商户笑笑说,没事,你回家不是还要洗吗。记者询问一位商户,不同价格

的粉条有什么区别。商户回答,粉条里还掺了其他淀粉,掺的多少不一样,价格也不同。有的还添加了色素。没事,这些色素不影响食用,对人体无害。

“胶粉条”顺滑 不黏连

价格不同的粉条到底有什么区别呢?记者采访了市区内一家农贸市场多年从事粉条生意的老韩,据他介绍,纯正的粉条原料是单纯的,不需要加任何东西,只需要红薯淀粉就可以。

老韩告诉记者,“一些商贩为了追求高额利润,他们在生产粉条时会加入玉米淀粉。因为玉米淀粉的价格比红薯淀粉的价格要低一

些,掺了玉米淀粉可以降低成本。但是,加了玉米淀粉的粉条,一经水煮后就容易烂成糊状。为了使粉条不易煮烂,在兑料时不法商贩会往淀粉里面放明矾或者食用胶。明矾和食用胶可以增加粉条的透明度,而且很滑,煮后的粉条也不容易粘连。”老韩还介绍,用明矾和淀粉兑兑后做出来的粉条,看起来有些发黑,这种粉条价格就上不

去,当然也就很少有人来买。怎样让粉条发白,不法商贩们还要给粉条“擦粉”呢。什么东西能有如此神奇的效果?就是用硫磺熏。众所周知硫磺是不能食用的,为什么许多商贩在用呢?老韩说,因为许多商贩在制作粉条时都往里面添加,用硫磺熏过的粉条会很好看。别人熏,你不熏的话,你的货就卖不掉。

如何识别掺假粉条

老韩还向记者讲解了一些如何鉴别粉条好坏的方法,把粉条放在亮光下直接观察。好粉条色泽洁白,带有光泽。反之,色泽稍暗或微泛淡褐色。购买粉条时,可以用手对粉条进行弯、折,以感知其韧性和弹性。可以把粉条放水里浸泡片刻,如有霉味、酸味、苦涩味等,粉条质量就存在问题。

另外,市民们还可以买回去以后在锅里用清水煮一煮看,如果煮出来不酸也不粘,而且看上去没有杂质,那这个粉条是好的。如果煮了以后,有酸味和其它异味、或者粘在一起,那这个粉条肯定是掺假的粉条。“简单地讲,久煮不烂的粉条掺了食用胶,一煮就断的掺了玉米粉。质量好的粉条颜色晶莹透

亮略微偏黄,手感柔韧、有弹性、粗细均匀、无并条、无酥碎。劣质粉条颜色特别白亮或发乌。消费者购买时,最好取样品用热水浸泡片刻,质量好的粉条无异味。此外,要到信誉好的大店购买,一次最好不要买太多,够吃就行。”老韩表示。

(本报记者 文/图)

快来尝尝黑土豆



“味道真的很好,这些外皮呈黑色,就像一块块“黑炭”的土豆,切开后,瓤是黑紫色。”一位前来年博会购物的市民说道。

据销售人员介绍,“黑美人土豆”呈黑紫色是因为富含花青素,而花青素又是抗癌、美容药剂的重要成分,每100克黑土豆含花青素4.2毫克,而普通土豆则不含花青素。在营养价值上,黑土豆营养价值更高,每100克黑土豆蛋白质含量达到了2.45克,碳水化合物16.5克,维生素C219毫克,钙、钾等营养成分的含量均高于普通土豆。“这种黑土豆最好是清蒸或水煮,能保留住更多营养成分,在口感上,与普通土豆相比,黑土豆更加绵滑细腻。

(特约记者 王雪纯 程明义 摄)

路面结冰男子滑倒 都是洒水车惹的祸

1月15日,在滕州学院路,因洒水车洒水导致路面结了薄薄的一层冰,路面显得非常滑。一辆摩托车在机动车道上从西向东行驶,在行驶到距离红绿灯二三十米的位置,突然“哐当”一声,摩托车瞬间歪倒,看着滑溜溜的路面,骑摩托车的男子无奈地扶起爱车,愤愤离去。

上午,在滕州学院路,由于天气寒冷,清洁空气和道路的洒水车留下一路的印记,道路显得湿漉漉的,但是,不一会儿这些路上便结了薄薄的一层冰,就在学院路与塔寺路交会的红绿灯处,一辆行驶在机动车道上的摩托车突然摔倒,幸好是等红灯时的刹车,摩托车速度并不快,驾驶员从地上爬起来,扶起摩托车离开了现场,他看了看滑溜溜的路面,显得有几分气愤。“虽

然洒水车洒水是清洁空气,净化环境的,但是,天越来越冷了,路面遇水很容易结冰,特别是电动车或者摩托车,在洒水车经过的路面上行驶,刹车的时候很容易打滑摔倒,一般是在红绿灯处,遇到红灯时往往会急刹车,幸好一般到红绿灯处的时候车辆的行驶速度并不快。”

有市民提醒,洒水车洒水一般是在早上,虽然容易结冰,太阳出来后几分钟就会融化消失,希望大家在骑电动车或者摩托车的时候,尽量不要在机动车道上行驶,倘若发现地面潮湿,一定要减速慢行,切勿急刹车。

(记者 姚付林)



商家促销不规范

市民可拨打12358举报

近日,枣庄市物价部门发出消费温馨提示,提醒消费者在购物时,要留意商家是否明码标价,理性消费,发现不规范促销行为,请及时拨打价格举报电话12358,以维护自身权益。在这份消费提示中,物价部门指出,节日消费期间商场超市促销活动存在的问题主要集中在六个方面。

不实宣传
部分商场超市在节日期间促销活动时,不明示促销活动的限制性条件、例外商品,有的使用“黄金周特卖惠”、“全场钜惠省到底”、“劲爆特惠”、“场外特价”等模糊字眼,进行夸大虚假宣传,以哄抬人气。

虚构原价假打折、假降价

部分商场超市在节日期间促销活动中有此类问题,有的商场女式外套2折起售、女式皮鞋3折起售;有的商场超市家具原价8066元/套,现价4699元/套,均没有标识折扣起止时间,销售人员对销售原价时间也说不清楚等,表面上看是打折、降价,实际上并非如此,涉嫌价格欺诈。

商品标价有玄机
满200减60、满100减30等多种促销,以诱使消费者参与购物,有些商品还不参加活动。检查中发现,商品原价的定价大多不会是整数,尾数大多都是以8、9或88、99结束,只差1元、2元或几元就把消费者套进循环购物的陷阱中,要凑满金额就得再加钱,形同“数学游戏”一样。

明码非实价,暗折暗扣随意性大

明码非实价,标价与卖价不一致,营业员看商品打折、看人打折,随意性很大,致使消费者陷入价格圈套中。

不如实标识赠品价格和数量等相关内容

部分商场超市在节日促销活动期间,商场专柜只在商品旁放一卡片,写着“赠茶杯一个”,却未标价,有的电器商场赠品旁没有标识,只有询问销售人员才知道是赠品。

限制消费者合法权益

部分商场超市在节日期间开展全场购物满就送、购物满500元即可参加抽奖等促销活动中,往往规定促销商品不退不换,赠品不予“三包”,所有参加节日期间促销活动的商品最终解释权归商家等不合理现象。

“经过多年的消费,我们消费者也逐渐有了购买促销商品的防范意识,但大千世界,无奇不有,有一些人,就是抵挡不住商家的诱人促销,希望这部分人,能回归理性消费。”“一些商家就是瞅准了节日期间市民出手大方的机会,不遗余力的大力宣传,让市民似乎觉得是便宜,从而达到自己甩售库存、回收现金的目的,希望市民不要一哄而上,助长商家这种心理。”针对节日期间商家的促销,记者在街头采访的刘先生、黄先生发表了以上意见。

(记者 焦兴田 通讯员 王歆)