

油炸食品为何“铝”禁不止

省食药监局公布抽查情况,42 家企业、餐馆因铝超标“榜上有名”
包括方中山胡辣汤一加盟店、新乡胖东来生活广场等

在河南,“包子油条胡辣汤,油饼肉盒水煎包”是常吃的早点,但油炸食品发面时所用到的膨松剂含有铝成分, 过量使用将危害食客的健康。近日,河南省食药监局公布抽查情况,较有知名度的郑州方中山胡辣汤航海东路格林店售卖的肉盒、新乡胖东来生活广场销售的油条和其他 40 家企业、餐馆售卖的油炸食品因铝超标“榜上有名”。

部分被抽样单位	铝超标食品
郑州经济技术开发区方中山胡辣汤航海东路格林店	肉盒(油炸)
郑州市星月时代广场商业发展有限公司	油馒头
新乡市胖东来生活广场有限公司	油条
河南万果园实业集团有限公司万果园购物中心五一广场店	油条
许昌魏都老杜饮食店	油条
固始县华联商业有限公司购物广场	油条
信阳国源实业有限公司	油炸麻花
巩义市金好来超市有限公司	油条
驻马店市新百家福商贸有限公司	油饼
周口一峰实业有限责任公司八一路店	油条
太康县建业购物广场有限公司	麻花
驻马店市驿城区鼎臻轩火锅店	炸油条粒
卫辉市建业购物广场有限公司	油炸麻花
新蔡县天天早餐	油饼
新蔡县冯记拉面馆	菜角
永城市东城区永和豆浆店	油条
卢氏县城关镇方大同胡辣汤店	油饼
鄢陵县老杜家逍遥镇胡辣汤店	油饼
三门峡市湖滨区闪家胡辣汤店	油条
许昌市东城区丁晓旭胡辣汤店	油条



抽查 42 家企业、餐馆油炸食品铝超标

油条、肉盒、油饼等油炸类食品铝超标话题是老生常谈,但关乎市民“舌尖上的安全”,备受关注。2 月 16 日,河南省食品药品监督管理局通告了 2017 年第 7 期食品安全监督抽检情况,其中 42 家企业、餐馆栽到了“铝超标”上。郑州方中山胡辣汤航海东路格林店售卖的肉盒、新乡胖东来生活广场销售的油条“榜上有名”。消息一经发出,就在市民之间引发了热议。

按国家标准规定, 食品中铝含量应≤100mg/kg,但抽查结果显示,郑州经济技术开发区方中山胡辣汤航海东路格林店销售的肉盒(油

炸)铝的残留量检测值为 432mg/kg。新乡市胖东来生活广场有限公司销售的油条铝残留量检测值为 396mg/kg。

食品界业内人士贾先生告诉记者,铝在人体内是一种“慢性毒素”,在体内比较难以代谢,会在大脑、肝脏、骨骼等组织当中沉积,出现脑损伤、贫血、骨质疏松等,尤其对老人、儿童危害更大,可导致儿童智力发育、运动协调能力障碍,诱发老年痴呆。

铝的危害如此之大,有网友惊呼吃了铝超标的肉盒和油条,要赶紧喝口胡辣汤压压惊!

19 日,记者联系到方中山胡辣汤相关负责人方江北。方江北告诉记者,涉事店是加盟店,肉盒等并不是由总店统一配送,“目前来说,方中山胡辣汤还没有能力做‘中央厨房’,只是像核心的胡辣汤料、木耳、山野菜等是由总店配送。”方江北表示,发生此事确实属方中山胡辣汤监管不力,将进行严格整改,同时加大对加盟店的管理和检查。“像肉盒、油条之类肯定要用膨松剂,如果按标准使用就不会超标,未来我们会统一标准。”

19 日下午 4 时许, 方江北致电记者,称次日将与航海东路格林店解除合同。

B 新乡胖东来生活广场：很愧疚,事情发生后建铝检测实验室

新乡胖东来生活广场商超负责人朱贺(音)告诉记者:“卖油条的商家是我们的联营商,发生事情后,商家已撤柜,员工也被开除了。”朱贺表示,发生此事确实不应该,很愧疚,“我们确实用的是无铝膨松剂,但实际是含铝的, 我们当时使用的有 3 种添加剂,给食药监部门看了,都是合乎规定的,但检测结果却不合规,现在我们只做老式油条,并且自己建了一个铝检测实验室,确保不再出现类似问题。”

记者了解到,目前市面上有两种膨松剂,一种是含铝的普通膨松剂,一种是无铝膨松剂,但无铝膨松剂的成本要比普通膨松剂高数倍。朱贺也表示,虽然他们使用的是大厂家生产的无铝膨松剂,但并不是真的不含铝,而是含量不高于千分之一。如果凭经验用手抓取,一不小心就容易过量。

业内人士告诉记者,一些商家会选择成本更低的普通膨松剂,同时一些小商贩为了让油条等食品更有卖相,也会有意识多加一些膨松剂,让油条看起来又大又焦黄。

网友看法 “铝”禁不止 餐饮行业要自律

从此次抽检结果看,42 家企业、餐馆涉及铝含量超标问题,显然是共性问题。

网友“飞天”认为,油条等食品是否铝超标市民很难界定,监管部门应该加大力度,避免“铝”禁不止的情况。

“润泽”等网友则对方中山胡辣汤的回应不满意:“我们去

方中山胡辣汤吃饭,冲的是方中山的品牌,而且我们掏的钱也是品牌胡辣汤的钱,不能因为是加盟店就可以认为和总店没太大关系,强调加盟店感觉有点儿像‘他是临时工’的感觉。”餐饮自律,尤其是品牌餐饮的自律,成为网友讨论最多的话题。

同时,也有网友表示目前一些连锁经营的品牌餐饮,有的会选择直营,有的会选择加盟连锁方式,如何在扩张的同时控制产品的质量,也是值得讨论的话题。

延伸阅读

如何辨别含铝面制品

包子、馒头

加了含铝食品添加剂的包子和馒头看起来比较蓬松,掰开以后看发酵的气孔,蜂窝较大;颜色发白,个儿头也比较大,一捏就扁不易还原,吃到口里会有发糕或面包的感觉。

真正老面发的馒头、包子颜色白中微黄;捏在手里不会干瘪,即使捏扁了,松手后也会很快还原;吃到口里会有一股淡淡的面香味儿。

面条

面条之类的面制品,主要是看面条会不会粘连和折断,因为有的含铝添加剂有抗结的作用,添加之后,就让面制品不容易粘连。

油条

无添加剂的油条颜色上下均匀黄亮,表面膨胀形状比较均匀,很容易撕开,撕开以后的横断面有气孔和网状结构,闻起来有一股麦香味,油条入口感觉比较酥脆。

含铝油条会膨胀得很大,颜色油黄,面皮较硬,嚼起来比较费劲儿,需要用力扯才能撕开。

日常生活中,大家稍微留意,就能注意到这些油条的区别,最简单的就是无添加剂的油条颜色黄亮程度稍浅,掰开后里面的色泽略黄,油条表面的气泡较小,而且油条条形规整,两根贴合在一起,易于撕开掰断,油条没有异味。

而添加了明矾或其他含铝添加剂的油条,几乎不能掰断,只能撕断,颜色黄亮,油条上有大量小泡,而且条形不规整。

(据《大河报》)

回应 A 方中山胡辣汤负责人:涉事店为加盟店,将解除合同

坊间口碑不错的方中山胡辣汤出现这种情况,让不少网友吐槽。有媒体对方中山胡辣汤航海东路格林店的负责人进行了采访, 该店负责人表示已经处理过了,并称“料都是总店统一配

送的”。

方中山胡辣汤在郑州有 20 余家店,如果是统一配送,肉盒铝超标是普遍现象还是个例? 这让更多喜欢方中山胡辣汤的市民心里泛起了嘀咕。