



网传可乐加牛奶出现沉淀物,会喝出胃结石,记者实验证实两者相加不会喝出胃结石,产生的沉淀物是蛋白质变性反应。

网传苹果皮上有很多蜡,记者实验证实苹果表皮多有打蜡,最好削皮吃。

可乐配牛奶不会喝出胃结石

《瑞报实验室》证实两者混合产生的沉淀物是蛋白质变性反应

记者 欧苗苗

“看了可乐加牛奶的实验,居然有许多沉淀物,你或许永远不敢再喝可乐配牛奶了!”近日,有网友在微信朋友圈里转发一篇可乐和牛奶一起喝会产生胃结石的文章。那么,可乐配牛奶喝真的会喝出胃结石吗?前日,记者从超市买来一罐可口可乐和一盒纯牛奶作了实验。

实验材料:一罐可口可乐、一盒纯牛奶、一次性杯子

实验步骤:记者首先在一次性杯中倒入三分之一杯的可乐,接着倒入四分之一的牛奶,很快,两种液体混合在一起,慢慢产生的白色物质不断“翻腾”,出现了很多絮状物,最上层还浮着一层泡沫类的物质。

随后,记者将融合了可乐和牛奶的杯子放置1小时,这时,杯子中的液体逐渐分成三层,最上面一层漂浮着泡沫状物质,中间一层为浅黄色液体,

最下层是黄色絮状沉淀物。

放置2个小时后,杯子最下层的絮状沉淀物跟中间一层的浅黄色液体分离得更明显了。

放置20个小时后,杯子里的液体仍呈现三层状态,只是最下层的部分絮状物浮上表层,底层出现沉淀物成小颗粒状;中间的浅黄色液体比原先略显清澈,整个杯中早已不见可乐与牛奶的身影。

那么,杯子底层的小颗粒是什么?可乐配牛奶真的会产生胃结石?

专家解读

牛奶和可乐混在一起产生的这种沉淀物其实是一种蛋白质变性的反应,杯子底层的小颗粒其实是蛋白质凝结成的颗粒状物体。瑞安中学化学老师谢烛明告诉记者。

谢烛明说,牛奶的主要成分是蛋白质,而可乐中含有酸性物质,酸性物质能使蛋白质凝结成颗粒状物体。其实我们日常生活中喝牛奶时,牛奶到了胃里,遇到胃酸也会产生这种现象,对人体是无害的。

那么,胃结石是怎么形成的?记者采访了市人民医院营养科主任戴福仁。戴福仁说,胃结石的形成主要是因进食某种物质后在胃内形成的块状物,按其组成成分不同可分为植物性、毛发性和混合性3种,临床上最多

见的是植物性的胃柿石。比如柿子中含有一种称为鞣质的东西,以及树胶、果胶。人吃了未成熟的柿子后,鞣质在胃酸的作用下,能与蛋白质结合成不易溶于水的鞣酸蛋白,沉淀在胃内,而鞣酸蛋白、树胶、果胶能把柿核、蔬菜植物纤维粘在一起,在胃中形成胃柿石。

牛奶和可乐之间主要产生的是蛋白质的变化,如果它们会造成结石,那么人们光喝牛奶就会产生结石。戴福仁说,胃结石的生成与个人体质、饮食结构相关,喝了可乐配牛奶会生成结石的说法太牵强,但两者相遇会形成磷酸钙沉淀颗粒,减少钙元素的吸收,因此尽量不要两者一起饮用。



苹果最好还是削皮吃

《瑞报实验室》告诉你苹果表皮多有打蜡

记者 欧苗苗

“都说苹果皮含有丰富的营养,我以前吃苹果从来不削皮,可是最近网传苹果皮上有很多蜡,不知道这些蜡吃下去对身体是否有害。”前日,网友@青青河边草 发微博问。

市面上,苹果打蜡的情况普遍吗?如果有,那么这些蜡对人体有危害吗?带着@青青河边草 的疑问,昨日,记者做了苹果刮蜡实验。

实验材料:2个红富士苹果、1个蛇果、一把水果刀、一只蜡烛。

实验一 用手摸

网上传言,如果苹果是后期打蜡,苹果表面会比较“粘”。

实验结果:记者用手摸后,感觉蛇果有一点点粘,红富士苹果则有明显的粘性。

实验二 用水果刀刮苹果表面

记者先拿了一个红富士苹果,用刀刮了一圈后,刀刃出现了一层薄薄的白色粉末,像头皮屑,相比之下,蛇果上的粉末则比较明显。

实验结果:2个苹果刮下来,都有白色粉末,苹果光泽度越亮,刮下的粉末越多。

实验三 用火烧蜡

记者先取一个红富士苹果,然后点燃一根蜡烛,用蜡烛上的火苗烧红富士苹果皮,只见红富士苹果上火苗窜起老高,烧过的红富士苹果表皮变得干燥,跟没烧过的表皮有明显区别,再次用刀片刮红富士用火烧过部分的表皮时,已没有蜡。

实验结果:打蜡的苹果遇火会窜起火苗。

专家解读

那么,打过蜡的苹果皮,还能不能吃?记者采访了市人民医院营养科主任戴福仁。水果打蜡是国际上允许的保鲜方法,有一套成熟的工艺和法规。我国《食品添加剂使用卫生标准》规定中,就有说明允许给鲜水果表面打蜡,但必须使用规定的添加剂,适量添加。除了苹果、柑橘、雪梨等也有可能被打蜡。戴福仁说,现实中由于食用蜡成本太高,一些不法分子就用工业蜡代替食用蜡。而食用蜡和工业蜡,是无法用肉眼区别的,只有在很专业的实验室才能检测出来。

戴福仁说,如果消费者购买到的苹果是工业蜡苹果,其中所含的汞、铅、砷等成分可能通过果皮渗透进果肉,经常食用,记忆力和免疫功能会下降,还可能出现贫血等状况,因此,建议市场上买的苹果还是削皮吃为好。

求证新闻

