



记者实验证实,在没有任何羊肉的情况下,使用羊肉香精、羊骨白汤等食品添加剂,照样能勾兑出一锅美味的“羊肉汤”。

白开水添加香精秒变 羊肉汤

《瑞报实验室》证实没羊肉也能调出美味 羊肉汤

记者 林长凯 文/图

寒冷的冬天,喝上一碗热腾腾的羊肉汤无疑令人垂涎三尺,既能御寒保暖又能强身健体。如果这样的羊肉汤是由一种叫“羊肉香精”的调味料勾兑而成的,你还敢喝吗?日前,一条关于“勾兑羊肉汤”的帖子在网上闹得沸沸扬扬,网传在没有任何羊肉的情况下,使用羊肉香精、羊骨白汤等食品添加剂,照样能勾兑出一锅美味的“羊肉汤”。

前日,记者走访市区十八家农贸市场,在一家调味品商店里花了25元买到一瓶500克的羊肉香精,用以做“勾兑羊肉汤”实验,看用白开水添加羊肉香精是否能做出跟羊肉熬煮的羊肉汤一样鲜美。



羊肉汤



把羊肉香精倒入开水中



左边为真的羊肉汤,右边为勾兑的羊肉汤。



参与实验的三种羊肉汤



从左至右:真的羊肉汤、勾兑的羊肉汤、羊肉香精。



志愿者在仔细分辨成分不同的羊肉汤

业内人士

羊肉香精主要销往饭店

一位不愿透露姓名的厨师告诉记者,他过去在一些小饭店打工时,曾用过这些羊肉粉或羊肉香精,这些调味剂能让肉变嫩,有的就是为了掺假。尤其是一些小餐厅,为了节省成本会用这些调味剂,能让肉料以次充好,以假乱真。

对于添加了“羊肉香精”的羊肉汤应该如何分

辨时,这位厨师提醒消费者:“真正的羊肉呈浅褐色或浅黄色,气味自然清香,搁置一段时间后表面的羊油会凝固成一层,但添加香精的羊肉汤颜色泛白,气味过于浓郁,搁置一段时间后也不会凝固,而且会有沉淀产生,如果添加剂过多,细心的消费者也能闻出香味。”

专家解读

羊肉香精食用过量有害身体

网传羊肉香精让很多喜欢喝羊肉汤的市民担心:饭店里的羊肉汤还敢喝吗?如果食用含有这种调味剂的食物是否会对身体造成危害?

“正规厂家生产的食品添加剂本身是没有问题的,关键在于餐饮企业如何使用。”市市场监督管理局食品综合科相关负责人告诉记者,“食品添加剂的使用范围和量都有严格规定,如果一些餐饮企业不按规定、超量、超范围使用,会对身

体健康造成影响。”

“食品调味剂大多从动植物中提取,但是也有人工合成。调味剂用于饭菜中能够使食物增色、增香,从而增强人的食欲,从羊肉香精的成分和性质看,这种调味品肯定是人工合成的。”市人民医院营养科主任戴福仁说,“在安全范围内食用羊肉香精,对身体不会造成太大伤害,市民如果担心商家过量添加食品添加剂,最好在家中自己熬制羊肉汤。”

相关链接

冬季吃羊肉汤注意事项

冬天吃羊肉汤滋补暖身,好处较多,但是吃羊肉的时候有一些禁忌还是要注意的,千万不能忽视哦!

据了解,羊肉可益气补虚,补血助阳,促进血液循环,增强御寒能力。不过,羊肉属大热之品,因此凡有发热、牙痛、口舌生疮、咳吐黄痰等上火症状的人都不宜食用。患有肝病、高血压、急性肠炎或其他感染性疾病的病人,或者在发热期间也不宜食用。

一些羊肉中可能夹杂

着病菌和寄生虫,因此吃涮羊肉时不可为了贪图肉嫩而不涮透,同时还要选经过质检的羊肉片,并且涮至熟透。羊肉大热,醋性甘温,与酒性相近,两物同煮,易生火动血。因此,一次不要吃得太多,最好同时吃些白菜、粉丝等。

此外,吃羊肉时不能喝醋,与南瓜、西瓜等食物同食,因为这样容易引起身体不适或降低羊肉的滋补功效。吃完羊肉后,尽量不要喝茶,茶会让肠道的蠕动减弱,吃羊肉的时候喝茶,会导致便秘。