

美味“小黑罐” 水果罐头新定义

抢购热线:66888183

相信每个吃货都拒绝不了水果的诱惑,也包括各式食用方便、独具风味的水果罐头。随着气温的快速回升,要是能随时随地尝上一口冰冰凉凉的水果罐头,那心里就只有一个“爽”字能形容了。

不过水果罐头虽然美味,很多人对它却只能避而远之,因为他们对水果罐头怀有偏见,认为水果罐头是垃圾食品的代表,更是不新鲜水果与防腐剂的代名词,这其实是对水果罐头的极大误解。今天小记就是来为水果罐头们“平反”的。



更多产品优惠信息请扫
“瑞安日报瑞安淘”微信公众号

误解一:水果罐头之所以耐储存是因为加了防腐剂

许多人觉得罐头一年半载不变质,是因为里面加了防腐剂,但其实不然。罐头之所以能够长期保存而不变质,得益于密封的容器和严格的杀菌。食品装入罐中以后,经过排气、密封、杀菌等过程,容器被完全密封,食品处于无氧环境中。达到这种无菌状态的密封食品,微生物没有生长、繁殖的条件,所以食品不会腐败,根本不需要添加防腐剂。

针对消费者对罐头食品的误解,欧洲食品安全委员会曾指出,罐装是对付食品传播细菌最好的方法,而罐头工业也是第

一批采用 HACCP 体系(HACCP 体系是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系,主要是对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制)的行业,罐头食品不需添加任何防腐剂,就能达到长期保存的目的。可以说,罐头是最安全的餐饮半成品。

制作罐头的原理也很简单:先把原料充分加热,把微生物全部杀死;同时把包装罐充分加热杀菌;然后把无菌的食物装到无菌的容器中,趁热封口;最后再加热灭菌。经过这些工序,食物自然不会腐败,也不需要加什么防腐剂。

出口级“小黑罐” 水果罐头新定义

市面上许多水果罐头都采取玻璃瓶装,玻璃瓶包装的最大好处就是可以让顾客直接看到产品的内里,不过这种包装的最大硬伤是水果见光会分解水果中的维生素,而本次瑞安淘为大家带来的“小黑罐”,在包装上无疑给水果们上了一层保护。

也许很多人就会有这样的疑问:这样的包装就看不到里边的水果了,总让人觉得不放心。不过,这款水果罐头出口日本、韩国等国家,100%经过出口严格检测,农残检测更是高达300项。而日本是对食品检测很严格的国家,因此在食品安全方面您也大可放心。

该罐头礼盒包含安徽砀山黄桃、黄山大红袍枇杷、温州蜜柑橘子、上虞巨峰葡萄各一罐,都是来自自有果园基地种植检测的当季自然熟水果,原料从采摘到加工不超过6小时,保证了水果的新鲜口感,而且都是对成熟的水果进行的采摘,绝不出现激素催熟的情况。在生产中也杜绝了防腐剂、甜味剂、人工色素,打开后汤清果亮,是能放心给家里老人和小孩吃的营养食品。

误解二:水果罐头都是用边角料做的

不知道从什么时候起,就盛传水果罐头里的水果都是用边角料做的,甚至有很多罐头商还用烂水果来做原料。事实上,罐头在原料选取上要求也比较严格。比如水果罐头大部分是玻璃瓶包装或透明软包

装的,大家直接就能看到漂亮完整的橘子、黄桃、山楂、菠萝等。至于看不见“内容”的罐头,如果用了质量有问题的原料,很可能就会影响一批的质量,很少有厂家会冒这个风险。

误解三:做成罐头会造成水果维生素的流失

有人认为,罐头食品经过高温高压之后,破坏了食品的原汁原味。实际上,这种想法是片面的。以橘子罐头为例,有些人提出橘子做成罐头会造成水

果维生素C的流失,但真实情况是,橘子罐头在生产过程中,完全可以保持水果原有的营养成分,有时还会辅助添加一些维生素C。



价格:49元/礼盒(4罐)
橘子罐头: 312g × 1罐
黄桃罐头: 300g × 1罐
葡萄罐头: 300g × 1罐
枇杷罐头: 300g × 1罐

本期瑞安淘产品推荐

【雁吹雪铁皮石斛】

本系列产品全部7.5折



【免冲洗洗手液】

专业人士齐点赞
安全消毒 强力去污 效果持久
价格:
18元(138ml) 28元(500ml)



【临安山核桃(奶油/椒盐)】

规格:300克/瓶
原价:35元
特价:25元



【康森牛肉】

规格:500克/桶
原价:65元
特价:59元

