



网上流传着“添加了明矾或洗衣粉的油条，炸制出来会更蓬松，颜色也更鲜艳。”记者通过实验证实，添加明矾的油条更虚胖，添加洗衣粉的油条颜色鲜艳。

# 你吃的油条添加了明矾和洗衣粉吗？

《瑞报实验室》证实：添加明矾的油条更虚胖，添加洗衣粉的油条更鲜艳

■记者 黄丽云

油条是广大市民最喜欢的早餐美食之一，但是，网上流传着“添加了明矾或洗衣粉的油条，炸制出来会更蓬松，颜色也更鲜艳”。在网上还有专门介绍油条炸制时面粉和明矾的配制比例。

那么，添加了明矾和洗衣粉的油条与无添加的油条有什么区别呢？记者决定通过实验一探究竟。

## 市场调查

### 农贸市场 鲜有明矾销售

前日，记者前往我市多家菜市场 and 农贸市场，寻觅明矾的身影，但均未找到有明矾出售，商家给出的明确回答是“现在大家基本上都不用明矾了，这东西放到食物里，对身体不好”。

在飞云街道东风菜市场，一位经营调料配料的店家表示以前卖过明矾，“来购买的主要是一些小摊贩炸制食品用，而且明矾的价格比较便宜，所以前来采购的量也比较大。再说了，明矾除了原来炸油条可以用，一些摊贩的凉粉里也会添加，起到凝固和增加硬度，增色的效果。”

随后记者在罗阳大道的一家药店里寻到了明矾。记者表示要购买明矾时，该药店工作人员也并未向记者索要处方，未询问用途，随即向记者出售了50克明矾。

记者请教了在解放路经营早餐店10来年的厨师余师傅。他说，炸制油条时添加明矾，主要是起到让油条膨大和固型的作用，而且明矾的价格也便宜，所以有些炸制油条的摊主会选择使用明矾做添加剂。

“用洗衣粉做添加剂的事情不只是听说过，而且从前也见到有人这样做过。其主要作用还是给油条起到膨大作用，而且在添加的量上并无特别说明，因此这种油条对人体的危害最大。国家现在已经出台新的有关食品添加剂的规定，现在这种添加明矾和洗衣粉的油条已经不多见了，但不会绝对没有。”余师傅说。

## 实验证明

### 添加洗衣粉和明矾的油条更蓬松



左至右油条：添加明矾、无添加、添加洗衣粉

**实验材料：**500克面粉、明矾、少量洗衣粉

#### 步骤一：和面

将500克的面粉，依照一定比例加入食盐等材料后，揉成面团，将面团均分成3块，然后在其中一块面团里加入一定量的明矾，另一块加入10克洗衣粉，第三块无添加，然后再次分别揉面至均匀。

#### 步骤二：醒面发酵

炸油条的面和好以后，还必须醒面至少3次，每次间隔时间30至40分钟，这样炸出来的油条才会

比较均匀，不出现面疙瘩，而且有助于面团发酵到较好的状态。

醒面过程中，要将和好的面团反复揉搓至光洁，然后再静置。

#### 步骤三：制条，热油

记者将和好的面团取出进行最后一次揉面，并且仔细检查3块面团均已完全发酵后，开始将面团擀成薄片，用刀切成长条，同时，炸锅内放置适量植物油，油温大约控制在170~180℃之间。

#### 步骤四：开始炸制

首先将无添加剂的面粉长条投入油中，粉条起了极为细小的泡泡，

然后慢慢膨胀开来，但是膨胀的幅度并不是很大。

接下来，投入添加明矾的面粉长条，投入的瞬间，面粉长条身上冒出了大量的气泡，油条膨胀的幅度明显要大许多。

最后投入的是添加了洗衣粉的面粉长条，亦有大量的气泡出现，油中还出现了少许的白色漂浮物，蓬松程度亦比无添加的油条高些。

#### 步骤五：比对成品油条

记者对三种油条进行了比对发现，无明矾和无洗衣粉的油条颜色上下均匀黄亮，油条表面膨胀形状也比较均匀，而且很容易撕开。撕开以后的油条横断面，有气孔和网状结构，里面颜色略微带一点黄色，闻起来没有任何异味，而且有一股麦面炸制后的油香，油条入口感觉比较酥脆。

添加明矾的油条颜色也较为黄亮，而且外形较无添加油条略大，撕开以后，里面的面色发白发青，入口时，感觉略微有点发涩发苦，而且面皮较硬，嚼起来比较费劲，需要用力扯才能撕开油条。

添加洗衣粉的油条外观上颜色黄亮膨大，有些膨大的地方轻轻一触就会碎掉，整根油条闻起来有一股淡淡的洗衣粉的香味，撕开后面色也是发白发青，油条表面还有很多如谷粒大小的小泡。油条更加脆，横断面孔隙较大，但是入口感觉比较硬，味道酸涩感较明显。

## 厨师建议

### 自制油条可以加牛奶鸡蛋

油条是广大市民喜爱的日常早餐，但很多人早上因为赶着上班，会匆忙在一些路边摊随手购买几根带在路上吃。由于时间紧迫，或者急于赶路，往往是为了吃早餐而吃早餐，根本无暇留意自己购买的油条的味道和口感，因此也就没时间考虑自己购买的油条是否安全健康。

既然外面买的吃着不放心，何不尝试在家自己制作油条呢？

厨师余先生介绍了家庭制作油条的小窍门。“为了让油条膨大一些，酥软一些，大家可以在和面时将食用苏打粉、精盐、鸡蛋、色拉油、牛奶和水充分搅散后，再加入面粉，喜欢甜食的人还可以加入适量白糖，和面时需按由低速到中速搅拌的顺序，然后再揉面醒面，等待充分发酵后再进行炸制。这样制作出来的油条食用安全有保证，同时油条口感会松软可口。”



求证 新闻