

瓜子太红开心果太白？记者买了些送检

坚果是很多家庭的年货必备,但近期有网友指出,市面上销售的红瓜子,很有可能是人工染色出来的,而开心果也被指是经过“漂白整容”的产品。那这类坚果还能放心吃吗?近日,记者走访多个批发市场和生产商,并随机购买了10款瓜子和8种开心果送检,检测结果显示,5款熟制红色瓜子均添加了人工合成红色素,开心果检测漂白剂结果均为阴性。针对后者的检测结果,专家表示,漂白剂经过一段时间后会挥发,不一定能够检测出残留物。而一些卖家也承认,市面上售卖的白色开心果确实经过了漂白处理。

■文图:新快报记者 林钢威 陈慕媛 实习生 董宣辰

记者走访

档口老板声称没有色素,配料表却有着色剂

记者走访广州、东莞多个批发市场发现,红瓜子价格普遍高于黑瓜子和浅黄色瓜子,每斤20元-28元,而普通的黑瓜子和浅黄色瓜子的售价为每斤17元-20元。

为什么红色瓜子比其他瓜子价格更贵呢,在广州市天平日杂批发市场,一档口员工说,因为红瓜长得“靓”。

红瓜子因颜色鲜红而抬高了“身价”。这种红色是否自然呢?有网友发布图片称,吃了红瓜子后,连手指和嘴唇都染红了。一些网友评论说:这种红瓜子是人工染色而成。也有网友晒出产出红瓜子的瓜果,表明红瓜子自然生长而成。

机构检测

5种红瓜子均检出人工合成色素

红瓜子的配料表已经写了着色剂,档口销售人员还说是自然生长的红瓜子,这样的说辞难以令人信服。据了解,《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》对食品中添加合成色素有严格规定,在加工坚果与籽类食品中,日落黄及其铝色淀为限量添加,而胭脂红及其铝色淀为禁止添加。

这些颜色鲜红的瓜子中到底有没有添加色素?记者从市面上分别采购了10种瓜子送往实验室检测,其中包含5款熟制红瓜子、3款黄色瓜子、1款黑色瓜子和1款生制红瓜子。检测结果显示,购于东莞大岭山批发市场真诚食品

对于红瓜子是否经过染色加工,多名档主都坚称他们售卖的红瓜子是天然的,没有添加色素。在东莞大岭山批发市场双八食品档口,记者发现一箱名为“东兴红瓜子”的外包装上配料表一栏写有柠檬黄、日落黄等着色剂,但销售人员却表示,这种红瓜子并非染色。

大品牌的红瓜子是否会存在问题呢?记者在网络批发平台上,购买了两种市场流行的品牌——“发财瓜子”和“富锦红瓜子”。“发财瓜子”的商品详情页上明确表示,该瓜子“拒绝添加食用色素等添加剂”。据“发财瓜子”生产企业负责人透露,红瓜子在市场备受欢迎,仓库的现货已经被订购一空。

档口和双八食品档口、广州市番禺区清河市场零食仓、广州市天平日杂批发市场俊贤干货档口的散装红瓜子,以及“发财瓜子”的鲜红色炒制瓜子中均检出人工合成红色素。

广东达元绿洲食品安全科技股份有限公司阮梦盈告诉记者,5种红瓜子均检出人工合成色素,含量在50mg/kg左右,明显超出天然本底含量范围。她表示,红瓜子中含有人工合成色素可能是因为天然的红瓜子在煮熟或者炒制过程中褪色,一些商家为了让其色泽看起来更加鲜艳,在制作过程中添加了人工合成色素。

专家说法

过量食用会导致过敏选购要谨慎

中山大学食品安全与营养教授蒋卓勤认为,出于对节日“喜庆”气氛的烘托,市场上有商家对红瓜子进行染色是难以避免的,消费者在选购时要谨慎挑选。

如何辨别瓜子的好坏?蒋卓勤表示,可通过肉眼分辨,把瓜子剥开来看看肉有没有可见的色素。浅尝味道,试

试味道有没有变。如果发现染料渗透到瓜子内部,最好不要食用。

蒋卓勤表示,如果过量摄入人工合成色素可能导致过敏反应,如腹泻、恶心作呕等等,会加重肝肾的解毒的负担,导致癌症风险增高。不过人有解毒的能力,偶尔吃点问题不大。

记者走访

多位档口老板承认白色开心果经过漂白

在广州市天平日杂批发市场宏莲记档口,店员向记者介绍,店内有原味和盐焗两种开心果。其中,盐焗的开心果就是纯白色外壳的果子。

“为什么这种开心果这么白?”

“是经过漂白加工。”

记者走访多家档口发现,市面上销售的开心果分为两种,一种是纯白色的,一种是浅棕色的。浅棕色的一般被称为原色开心果,白色的开心果相较于浅棕色开心果个头偏小,每斤价格也比原色开心果便宜2元到8元不等。多位档主坦言,白色开心果有经过漂白加工,过多食用这种开心果对身体不好,原色开心果则没有漂过。

机构检测

8种开心果均未检测出二氧化硫和双氧水

开心果是否可以使用漂白剂漂白呢?记者了解到,过去,过氧化氢(双氧水)和二氧化硫常被用于开心果的漂白处理。早在2011年,国家明确禁止过氧化氢用于食品加工中的漂白处理。二氧化硫则是一种合法的食品添

加剂,但其加工使用和残留都有严格的限量标准。

记者随机购买了8种开心果送检。对于8个开心果样本针对性检测了漂白剂二氧化硫和双氧水项目,原色和白色的开心果检测结果均为阴性。

专家说法

漂白剂易分解,检测不到并不代表没有

对于检测结果,蒋卓勤表示,检测不到并不代表没有进行漂白处理,由于这两种漂白剂不稳定性强,很容易分解,通过检测未必能发现残留。相应的,如果残留量没有超标,则漂白剂的危害也降低了很多。

他表示,大量食用漂白剂残留量高的食物会导致腹泻,会影响生殖系统和神经系统,二氧化硫在体内会产生硫酸腐蚀黏膜,即使残留量较少,也会加重

肝脏肾脏的排毒负担。漂白剂能掩盖食物的缺点,但更需要注意的是开心果本身的质量问题。“发霉的开心果含有黄曲霉毒素,其毒性更大,所造成的风险更高。此外,食品加了漂白剂,营养价值会大大下降。”

蒋卓勤提醒,在选购开心果时,要观察果壳是否自然有光泽,漂过的开心果连肉都是白的。此外,如果开心果的味道变了,即使看起来没坏也不要食用。



■市面销售的开心果分为原色和白色两种。