

# “边角料食品”真的安全吗

■ 范志红

近年来,网上“食品边角废料廉价出售”深受消费者热捧。食品“边角料”一般指制作食品时切割、裁剪下来的零碎材料。这些食材是否安全,受到广大消费者关注。

## 购买食品边角废料 并没有什么不妥

事实上,食品的边角废料,只要是合格食材,经过正常工艺处理生产出来的,都可以作为食品来销售和食用。

比如饼干,并不会因为它压碎了就与完整饼干的营养价值有什么不同;还有蛋糕,也不会因为它切下来一个边,就失去了蛋糕的营养成分。鱼类、肉类在加工修整时也会产生边角废料。超市中,我们可以看到三文鱼修块时的边角条,也有火腿、牛肉修形时产生的碎肉。只要其足够新鲜,都属于天然食材,只是形态品相上不那么好看罢了,营养健康程度并未打折扣。及时将其买回家,切碎了用来炒菜炒饭,同样不失为美味佳肴。

既然食品边角废料总会产生,把它们利用起来,对环境资源来说是减少了食品浪费,对食品

企业来说是减少了经济损失,对爱吃这些食品的消费者来说是节约了资金。我们曾购买过的“点心渣”,就是压碎的一些糕点,也属于边角废料。杜绝“餐桌上的浪费”,更是一种美德。

## 食品边角废料的管理 目前还不够规范

看似划算的价差,有时会让消费者忽略非正规包装、非达标品质以及虚实难辨的生产源头。“超便宜”“超大包”等极具诱惑力的字眼,让人眼花缭乱之下“剁手”下单。然而很多“散装食品”“边角料”包装简单,并无明确正规的产品说明,安全问题堪忧。

既然是一类食品,虽不能完全按照预包装食品来管理,但相关部门应当纳入散装食品的管理方式,尽可能多给消费者提供产品信息。在预包装食品的包装上,消费者可以看到生产厂家和联系方式、生产日期和保质期、配料表和营养成分表等重要信息。散装食品却没有这些信息,虽然是由销售者来称重或分小包的,但在大包销售的包装上应当注明生产厂家、生产日期、

配料等信息。分销店也应当告知消费者是什么时候出厂,是哪个厂家生产,是哪款产品的边角废料,大致可以存放几天,储藏条件是什么等信息。

## 理性判断 谨慎购买

消费者购买食品边角废料的时候,也应当睁大眼睛,判断产品的质量。有无虫生霉变的迹象,是否新鲜,有没有脂肪氧化引起的油蒿味等。由于食品边角废料没有外包装,而且已经散碎,更容易与空气中的氧气接触,从理论上说,保质期会比完整的包装产品更短。在很大程度上,消费者要自担食品安全风险。

虽然食品边角废料比较便宜,但如果是饼干点心糖果之类产品的碎渣,属于高热量高脂肪高糖的食品,营养价值并不理想。

即便蛋糕坯的边角没有裹上奶油,蛋糕部分本身就含有大量脂肪和糖,加上面粉,并不是可以随意大量享用的食品。如果因为这些食品边角废料价格便宜,就纵容自己每天过瘾大吃,对血糖、血脂和体脂控制是没有好处的。

# 新型酵母使无酒精啤酒 也有啤酒花香味



无酒精啤酒的味道与普通啤酒不同,这已不是什么秘密。

近日,由丹麦哥本哈根大学教授索蒂里奥斯·坎普拉尼斯领导的研究团队设计出了一种新型酿酒酵母,它能产生一些被称为单萜的分子,这些分子通常存在

于啤酒花中。

“无酒精啤酒缺乏的是啤酒花的香味。”坎普拉尼斯说,“当你从啤酒中去除酒精时,例如通过加热,你同时也会去除啤酒花散发出的香味。通过尽量减少发酵来制作无酒精啤酒也会导致香味

损失,因为啤酒需要啤酒花来赋予其独特的香味。”

坎普拉尼斯说:“经过多年的研究,我们找到了一种方法,它能产生一种被称为单萜的小分子,它们能产生啤酒花的香味,可以在酿造过程结束时将它们添加到啤酒中,以恢复失去的香味。”这种通过使用单萜类化合物人工恢复啤酒花香味的办法,目前正在丹麦各地的啤酒厂接受测试。

啤酒花获取过程耗费资源,获得1千克啤酒花至少需要耗费27吨的水。坎普拉尼斯说:“使用我们的方法,可以完全跳过使用啤酒花的工序。当啤酒花香味分子从酵母中释放出来时,我们将它们收集起来并放入啤酒,从而恢复我们许多人都很熟悉和喜爱的常规啤酒香味。我们只需用分子来传递香味,而不是啤酒花本身。” (来源:新华社)

科学辟谣

# 自发热内衣是虚假宣传?

■ 刘勇

流言:能量守恒,没有外能源输入的内衣是不可能自己产热的,“自发热”是假广告。

真相:“自发热”并不算虚假宣传,因为自发热衣物采用了可借助外界条件产热的发热纤维材料,如

日常服装中常用的吸湿发热纤维。这种纤维结构中有更多亲水基,可与水分子结合释放热量,而水分子的动能也会转化为热量。含有这类纤维的衣服被人们穿在身上,能吸收人体发出的水汽释放

热量,让人觉得更温暖。不过,“吸饱”湿气后,放热反应会减缓,同时还会将湿气排出,这一过程反而会吸收穿着者的热量。如若不能及时排湿,“吸饱”湿气的纤维会给穿着者带来不适感。



## 喝红酒前为什么要 “摇一摇”酒杯

文/本报记者 魏星 图/通讯员 李宛臻



喝过红酒的人都知道,在喝之前,都要摇一摇酒杯,然后再喝。可是,你知道为什么要这么做吗?



这个摇的动作,叫作“醒酒”。为了让红酒和空气充分接触,摇一摇可以增大与空气的接触面,口感更润滑;此外,摇杯还可以赶走葡萄酒中的不悦气味释放,使得葡萄酒香气更加复杂。



懂酒的人还可以通过观察红酒黏度和挂杯情况判断酒的质量。



摇晃酒杯也是一项技术活儿,可不是随便摇一摇就可以了,正确的摇法是先用自己的拇指和食指拿起杯柄,然后逆时针力度均匀地打圈即可。红酒虽好,可不要贪杯哦!