

盐

在之前的调查中,记者发现了在市场销售环节中,味精加盐的情况极为普遍。那么这些加盐的味精是怎么生产出来的呢?我们平时购买的品牌味精,又是否100%安全呢?对此,记者对生产环节又进行了进一步的探访。

记者暗访味精生产作坊: 加盐加糖较随意 想穿“名牌”也可以

目击

工人徒手在味精里搅拌

为了进一步摸清底细,记者随后联系到了位于省城包河工业园附近一家味精生产作坊,以批发商的身份,进行了暗访调查。

由于地方偏远,该作坊老板亲自派车,将记者接到了作坊内。在现场,记者看到,所谓的加工作坊,就是一个城乡结合部的民房,上百个装满味精的麻袋堆放在院子里,上面标注着“无盐味精”、“特鲜味精”的字样。

院子内的一间30平方米左右的房间,就是所谓的“生产车间”,一个大塑料盆里装

满了味精,一名工人在没有任何防护措施的情况下,直接用手在味精里进行搅拌。

“你这是在做什么?为什么不戴手套?”记者问道。

“在把里面添加的东西搅拌均匀,把杂物拣出来,我习惯了不戴手套工作。”工人回答说。

“我们这边用的都是品牌味精,然后加上食用盐调和而成,质量肯定不会有问题,价格也比市场上同样的加盐味精便宜2成以上。最近查得比较严,估计过不了几天我们就要搬,现在生产的货还可以再打个折卖给你。”老板向记者介绍说。

对话

可按照要求决定添加物

随后,记者开始和老板进行交谈。

记者:“往味精里加的都有什么东西?”

老板:“一般是加盐,因为调味需要嘛。不过如果你需要的,我们也可以加糖、或者淀粉。有些厂还会往里面加别的添加剂,但我们不做。”

记者:“加盐的量是多少呢?”

老板:“这个要看你的需要了,你要应付得过去,我就是给你全换成盐都行。”(笑)

记者:“加盐的味精能比平常的味精利润多多少?”

老板:“如果是同样的价格,起码利润要翻3倍,正规的进价是每克差不多0.025元,但我们这每克只要0.008元”

记者:“一般都是谁来采购这些味精呢?”

老板:“一般都是是一些农贸市场或者批发市场的过来买,超市和私人肯定不会来采购我们这种味精的。”

厂家

加钱就可以换名牌包装

私人作坊如此,一些规模较大的加工厂,是否存在这种情况呢?品牌味精又是否100%有保障呢?

记者随后又联系到了合肥一家调味品有限公司,这家公司的味精生产厂位于宿州,办事处位于合肥北二环。记者与公司一个销售经理陈先生进行了联系。

3月7日下午,陈先生与记者见了面,并带了公司生产的调味品样品给记者看,记者看到,该调味品包装上,印着自家的品牌、QS标志、厂名厂址等。

“不加盐的味精50斤240元,加盐的90元。但是味精本身加不进去盐的,我们只能用盐直接和味精放在一起搅拌。需要提醒你的是,加盐的味精质量肯定不好,你要是自己用,还是应该选择无盐的。”交谈中,陈先生告诉记者。

而当记者提出,采购的品牌必须为“莲花味精”,陈经理犹豫了一下,告诉记者,如果要重新做包装,需另外支付一笔费用。

工商

发现劣质味精 可向工商部门举报

面对市场上流通的劣质加盐味精,监管部门又有什么说法呢?就此问题,合肥市工商局的一位相关负责人介绍说,按照相关规定,产品外包装上标注为无盐味精的味精,经过仪器检验绝对不能含有盐的成分,一旦发现,就可以认定为不合格的产品。

“如果消费者在市场上遇到劣质加盐味精在销售、流通,有确凿证据的,可向属地工商部门举报,或拨打12315消费者投诉举报电话,工商部门会根据举报线索,及时予以查处。”该负责人表态说。

专家

呼吁有关部门加大监管力度

那么使用味精时,有哪些注意事项呢?对此,记者咨询了安徽省餐饮行业协会副秘书长郑德贵。

郑德贵介绍说,味精又称味素,它的主要成分为谷氨酸钠,本身如果在高温的条件下,就会对人体造成一些危害。因此,餐饮协会一般都不提倡过量使用味精的。

郑德贵也说,目前,散装味精混入盐、糖或者淀粉卖,买主往往是小餐馆或食堂。由于混合的成分不会对人体造成明显的伤害,让很多不良商贩钻了空子。

因此,需要有关部门加大监管力度。

本报记者



北城世纪城
Beicheng Centown

520万平米
各种配套齐全
10万人生活大城

北城世纪城
即将低价入市
二期
OPEN
欢迎品鉴

低总价, 上名校,
享30万㎡大型购物中心配套,
投资升值潜力巨大



Beicheng Centown
我们造城

0551-6696 9999

长房预售证第2012111号

小贴士

如何辨别真味精?

1.眼看:

优质味精颗粒形状一致,色洁白有光泽,颗粒间呈散粒状态;劣质味精颗粒形状不统一,大小不一致,颜色发乌发黄,甚至颗粒成团结块

2.手摸:

真味精手感柔软,无粒状物触感;假味精摸上去粗糙,有明显的颗粒感。若含有生粉、小苏打,则感觉过分滑腻。

3.口尝:

真味精有强烈的鲜味。如果咸味大于鲜味,表明掺入食盐;如有苦味,表明掺入氯化镁、硫酸镁;如有甜味,表明掺入白砂糖;难于溶化又有冷滑黏糊之感,表明掺了木薯粉或石膏粉。