

## 食品安全宣传系列 2018 年之二十六：



### 洗衣粉油条、硼砂烤冷面 路边摊的这些传闻都是真的吗

科技日报 2018-09-11 作者：张蕴

#### 辟谣

都市的快节奏生活让一些上班族抽不出时间做饭，他们往往选择在路边摊上吃一口，这样方便又省时。

但一些传闻却让人们对路边摊美食望而生畏：“色泽金黄、口感酥脆的油条千万别买，里面放了洗衣粉”“为了让隔夜的玉米不馊，街头的玉米都是用洗洁精煮的”“街边烤冷面那么筋道是因为添加了硼砂”……

那么，这些传言是真是假？科技日报记者带着这些问题采访了相关专家，为您探寻真相。

#### 传闻一

##### 油条酥脆是洗衣粉的“功劳”

油条是中国的传统美食之一，其制作方法考究。首先是发面，用鲜酵母或老面（酵面）与面粉一起加水揉和，待面团发酵到一定程度时，再加入适量明矾、小苏打和食盐进行揉和。然后将面团切成厚 1 厘米、长 10 厘米左右的条块，把每两条上下叠好，用窄木条在中间压一下，旋转后拉长放入热油锅里炸。

明矾和小苏打溶于水后，高温油炸会使二者迅速发生化学反应，产生大量二氧化碳气体。明矾的水解产物氢氧化铝能吸附水中杂质，形成絮状物矾花，使油条口感酥脆。

但一直以来不断有消费者表示，部分黑心商家在油条炸制的过程中加入了洗衣粉。因为洗衣粉中含有表面活性剂，能让油条看起来蓬松、个儿大。

有专家表示，洗衣粉最主要的成分是表面活性剂。用洗衣粉代替小苏打和明矾后，发面效果很好，甚至发面速度比常规的小苏打加明矾的组合还要快。这是因为表面活性剂会产生一种单分子层膜，这种膜可使气泡处于较稳定的状态。所以揉进湿面团的洗衣粉能让面团发泡、膨胀。但高温食用油打破了气液界面的平衡，原先被分子层膜包裹的气泡就迅速消失了。因此只要经过高温油炸，加入洗衣粉的面团就会塌下去，使油条变得暗淡无光，像木棍一样。

“加入洗衣粉的油条不好看、不好吃、不好闻，商家这么做只会砸自己的招牌。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅在接受科技日报记者采访时指出，虽然洗衣粉中含有表面活性剂，但实验证明，在制做油条的面团中加入洗衣粉不仅达不到蓬松的效果，还会使其产生怪味，消费者可轻易识别。

## **传闻二**

### **加洗洁精后煮玉米不会变质**

煮玉米是一种常见的街头小吃。不少消费者认为，这种水煮食物制做方式简单，一定比炸烤类路边摊食品要干净。然而，网传一些商贩在煮玉米时放入洗洁精，这样煮出的玉米放一整天都不会变质。事情真是这样吗？

对此，不少专家和民间人士做了相关实验：同一根玉米被掰成两段，分别放入清水和加入洗洁精的水中煮。结果发现，加了洗洁精的玉米和没加的在口味、香味上有明显差异。

朱毅说：“煮玉米被加入洗洁精的可能性非常小。因为这样做除了会产生异味，没有其他‘功效’。为了防止玉米变质、给玉米增色，非法添加防腐剂、玉米香精及玉米黄色素的情况还是存在的。”

有知情人士透露，煮玉米卖不完第二天还能接着卖不会馊的原因是，一些商家在这些煮玉米里放了玉米香精。玉米香精的配料是纯净水、食用酒精、丙二醇、

食用香料。丙二醇是一种黏稠、微甜的液体，具有吸湿、润滑和抗菌的功能，和酒精一起用，可以提升抑菌效果。

“玉米香精”本身并不是人体必需的营养成分，仅仅是摊贩为了吸引客流，保证食品鲜度而使用的添加剂，少量食用不会影响人体健康。但我国食品添加剂标准 GB2760—2014 中丙二醇的食用范围规定里并没有玉米。所以，用丙二醇来煮玉米就属于超范围使用，属于违法行为。

### **传闻三**

#### **烤肠原料是会致癌的仿生肉**

很多人将烤肠称为路边摊“一哥”，随处可见的烤肠是很多人的最爱。可另一边公众对烤肠安全性的质疑从未停止，不少消费者坚信烤肠使用了仿生肉，吃多会致癌。

售价为一两元的烤肠，会用纯肉吗？显然，那是不可能的。朱毅表示，大部分在路边出售的烤肠虽具有肉的香味，但肉含量很少，它们主要由淀粉、大豆蛋白加工而成的。这就是所谓的仿生肉，但这类肉本身并不会致癌。

专家表示，仿生肉和素食馆里的肉味素菜烹饪道理是一样的。大豆蛋白可以提供丰富的蛋白质，像一些“三高”患者和有减肥需求的人群，吃这类的食品反而更有好处。而且仿生肉由于用的是大豆蛋白，其中并不含有肉，反而没有加工肉致癌的风险。

但朱毅指出：“如果用仿生肉做的烤肠加入了过量的添加剂，那么一旦长期食用就会增加肝脏负担，而且烤肠的烹饪方式——高温反复加热烤制也会致癌。此外，如果商家没有用仿生肉而是用了来源不明的肉，比如被毒死的家畜、狐狸、老鼠等非食用肉或用丢弃的烂肉、废肉、过期变质肉、病猪肉等伪劣肉制成碎肉加工肠就会有食品安全方面的风险。”

### **传闻四**

#### **烤冷面筋道皆因放了硼砂**

“烤冷面之所以这么筋道，是因为加入了化学物质，甚至加入了剧毒化工原料硼砂。”人们常能在朋友圈里看到这样的消息。

但我国多地食品卫生监管部门的抽检结果显示，确实有个别商家在冷面中加入了硼砂，但大部分被抽检的冷面成分均无问题。

硼砂学名四硼酸钠，在水中会呈弱碱性。朱毅介绍，冷面在加入硼砂后，会提升口感和保水性，这就是人们常说的“筋道”。

但硼砂可与胃酸作用产生硼酸，硼酸可能会导致急性中毒，通常表现为呕吐、腹泻、皮肤红斑等症状。同时，硼砂可在人体内积存，长期累积后对健康不利。由于硼砂具有一定危害性，早在1992年我国就明令禁止在食品中使用硼砂，而且现代食品工业中能替代硼砂的添加剂也有很多，商家们没必要冒险去使用它。

那么，烤冷面筋道的口感从何而来？专家表示，这种“嚼劲”主要来自于面筋。面筋是一种富有弹性的粘糕状筋力物质，面筋的主要成分是非极性的醇溶蛋白和极性较大的谷蛋白。

当然，并不能完全排除一些商贩会滥用硼砂以提升烤冷面的筋道口感。更可怕的是，朱毅表示，添加了硼砂的食品口感不易被识别，消费者很难分辨。

因此，青海大学医学院营养与食品卫生学教授王秀娟对科技日报记者说：“因为路边摊食品原料难以溯源，卫生条件常常无法达标，建议消费者少吃或不吃路边摊食物。”（记者 张蕴）