

食品安全系列宣传 2021 年之二十九：

臭豆腐的原料里有屎？怎么可能！

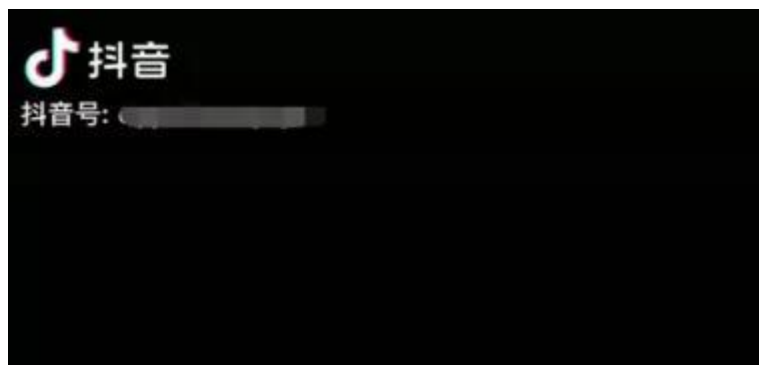
来源：科学辟谣 时间：2021-09-14

流言：臭豆腐这么臭，是因为配料表里有屎，还有臭豆腐把屎写在了配料表里。

真相：那张图是 P 的，而且臭豆腐不用屎也可以做到这么臭。



前不久，有一位网友在某短视频平台发布了一则某品牌臭豆腐配料表的视频，上面赫然写着“屎”，这可把一众网友给吓得不轻！不仅原视频本身自带味道，就连评论区也是“口味极重”，大家纷纷表示：“不敢吃了、已经吃了两袋居然没吃出来……”



▲图：来自网页截图

不得不说：一个人是真敢发，一群人也是真敢信。

因为臭豆腐的味道比较“刺激”，就有人怀疑它的味道来源不明。但真相究竟如何？这令人上头的臭，到底是如何俘获了我们的内心？

根据视频中的商品图片，笔者在网上搜索这个品牌后找到了同款臭豆腐，并且顺藤摸瓜发现，这个恶搞早在 2018 年就已经在网上被讨论过了，事隔三年之后竟然还有人为了博取流量发出来。



湖南一公司臭豆腐包装配料出现“屎” 官方回应
湖南一公司臭豆腐包装配料出现“屎” 官方回应
新浪网



惊呆!臭豆腐配料表里写着“屎”?官方回应了.....
*网传湖南临湘一公司生产的臭豆腐包装图片上,配料表出现“屎”。近日,一张关于“味如爽”牌长沙臭豆腐包装的照片在网上传播,图片显...
手机搜狐网

均为2018年新闻



味爽公司称臭豆腐配料出现“屎”系被人ps,管理部门正核
6月21日,湖南省临湘市食品药品监督管理局作为上述食品公司的属地管理部门,在临湘市政府官网上回应此事称,已关注到相...
www.fensifuwu.com



臭豆腐用“屎”作配料 湖南临湘官方回应: 正核实-社会杂
网传湖南临湘一公司生产的臭豆腐包装袋图片上,配料表出现“屎”。近日,湖南味爽食品有限公司生产的“味如爽”牌臭豆腐使用“屎”作为配...
dzh.mop.com

▲图：来自网页截图

经过相关部门的核实，视频中发出来的配料表内容是通过修图篡改过的，原商品的配料表中根本就没有“屎”，真实配料表见下图：



▲图：来自某品牌电商截图

既然和“屎”没关系，那么臭豆腐的“臭”又是如何做出来的呢？真的像民间传言所说的，把豆腐放臭了以后就变成了臭豆腐了？

我们所说的臭豆腐，按照制作工艺不同主要分为两种：发酵型臭豆腐和非发酵型臭豆腐。发酵型臭豆腐就是瓶装臭豆腐，也就是民间俗称的“青方”，一般的大型超市里都买得到；而街边小吃的那种油炸的臭豆腐，就是非发酵型的了。

发酵型臭豆腐是以蛋白质含量高的优质黄豆为原料，经过泡豆、磨浆、除渣、点脑、前期发酵、腌制、配卤、后期发酵等多道工序制成的，这个过程中会经过自然发酵而长出“好霉菌”。



▲发酵型臭豆腐的制作工艺

而非发酵型的臭豆腐生产工艺如下：

非发酵臭豆腐即油炸臭豆腐的生产工艺为：

溶解青矾→浸泡豆腐坯→臭卤水浸泡→沥干→油炸→抹调料



配制臭卤

(豆豉用水煮,然后加其他调料,所加调料因地而异,浸泡 15 d)

简单来说，二者的区别就是：一种是经过了自然发酵的，而另一种是用臭卤水浸泡发酵而制成的。

“闻着臭、吃着香”是臭豆腐的特征之一，很多人因为嫌弃它臭不可闻而拒之千里，但也有人对这独有的风味爱不释口。其实，臭豆腐这份不可抵挡的魅力，主要归功于它在发酵过程中产生的各种变化。



有人对臭豆腐的浓郁气味专门做了研究，结果发现：从臭豆腐中鉴定出的挥发性成分的浓度和阈值来看，对臭豆腐香气特征贡献较大的有吲哚、含硫化合物（二甲基二硫、二甲基三硫、二甲基四硫、2, 3, 5-三硫杂己烷）、醇类、苯酚等，它们各有各的“功劳”。其中：

吲哚：含量约为 30%，嗯……确实粪便中也存在同样的成分，所以吲哚浓度越高，动物粪便气息就越是浓烈，它是臭豆腐臭味的主要来源。

含硫化合物：包括二甲基二硫、二甲基三硫、二甲基四硫、2, 3, 5-三硫杂己烷，它们提供了臭萝卜、臭洋葱味。

苯酚：含量约为 20%，会增强臭味，但同时也具有杀菌和防腐的作用。

醇类：让臭豆腐拥有香醇气味。

酯类：赋予臭豆腐果甜气味。



臭豆腐正是因为综合了它们的特点，才打造出了独特的“闻着臭、吃着香”怪异味觉美学。

本文由“科学辟谣平台”（ID: Science_Facts）出品。