

求证
新闻

近日,网上“用餐巾纸检验食物优劣”的帖子受到网友热捧。该网帖称,用一张普通的餐巾纸,可以检验出猪肉是否注水、红酒是否为假冒伪劣商品以及蜂蜜是否优质、大米是否打蜡上色等。为验证网友介绍的这些方法是否有效,日前,记者来到河南科技大学食品与生物工程学院,邀请教授康怀彬与食品营养与安全协会(为学生组织)会长张文婷一起,按照网帖中介绍的方法进行试验,鉴别网帖中所说的方法是否可信。

餐巾纸鉴别食品优劣 这个可以有

本报记者 王蕾 文/图



注水猪肉上的餐巾纸很快显现水印

猪肉是否注水 ★★★★★

在网帖中,有关猪肉是否注水的检验,是在生猪肉上面覆盖一张餐巾纸,如果能将餐巾纸点燃证明肉没有注水,反之则为注水。

现场试验:张文婷将一块新鲜的生猪肉放在托盘中,并在上面覆盖一张餐巾纸,约两分钟后,餐巾纸表面才慢慢出现一些水渍。记者将这张餐巾纸,用打火机试着点燃,虽然这张餐巾纸比较难燃烧,但还是燃起了火苗。

正常的新鲜猪肉是这样,如果是注水猪肉呢?记者在现场切下了一小块猪肉,用针筒向肉中注射清水,不一会儿,这块肉便膨胀起来,用餐巾纸覆盖在上面,很快便被肉中渗出的水浸透,这张餐巾纸用打火机无法点燃。

专家结论:从实验情况可以看出,用餐巾纸测试猪肉是否注水的方法完全可行。正常的猪肉中同样含有水分,不过是在细胞与细胞之间含有少量水分。如果猪肉没有注水,餐巾纸吸收的大多是肉表面的油脂,因此可以点燃。相反,注水猪肉中的大量水分存在于细胞与细胞之间,而且会随着时间的推移不断渗出,覆盖在肉上的餐巾纸自然无法点燃。

其他鉴别方法:用手摸正常的新鲜猪肉,其表面会有黏性,用手指按肉的表面,会很快回弹。新鲜猪肉中的瘦肉颜色鲜红,而注水猪肉中的瘦肉颜色发白。另外,用刀切注水猪肉后,会流出大量淡红色血水。

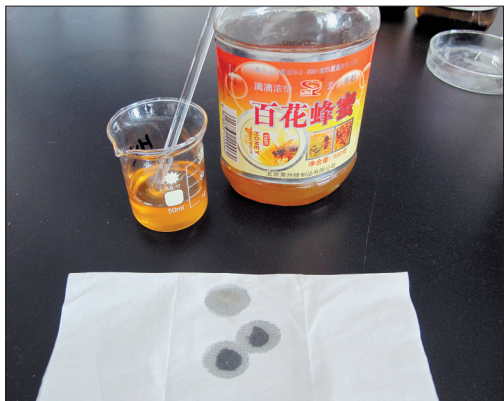
蜂蜜品质优劣 ★★★★★

在网帖中网友称,品质比较好的蜂蜜,用筷子搅动,会发现比较黏稠,并有拉丝出现,滴到餐巾纸上后,则呈现球状或半球状;如果是劣质蜂蜜,则会渐渐渗透餐巾纸。

现场试验:记者用玻璃棒从蜂蜜瓶中取出几滴蜂蜜,发现确实有拉丝现象。将蜂蜜滴到餐巾纸上,大约半分钟后,餐巾纸却被渗透。

专家结论:纯度高的蜂蜜,用筷子挑动时,会有拉丝现象,但一些商家在蜂蜜中掺入淀粉来增加黏稠度,同样能实现拉丝效果。蜂蜜滴到餐巾纸上,很快渗透纸面,说明蜂蜜中掺入大量水分,其纯蜂蜜含量较低。

其他鉴别方法:纯度高的蜂蜜,颜色不是非常漂亮,以淡黄色、琥珀色为佳;假蜂蜜颜色鲜艳,通常为浅黄色或深黄色。纯度高的蜂蜜有植物花香;而假蜂蜜可能有糖精的味道,甚至会有刺鼻异味。很多人都知道蜂蜜在低温时会结晶,假蜂蜜也会出现结晶现象,纯度高的蜂蜜结晶块用牙咬即酥;如果是假蜂蜜,嚼起来如同糖块,口感很脆。



蜂蜜滴到餐巾纸上很快渗透



两种葡萄酒滴在餐巾纸上无明显区别



大米测试后无明显变化

延伸阅读

为什么有的蜂蜜会结晶?

市民买蜂蜜时,发现有的蜂蜜结晶了,有的却没有,那么,蜂蜜究竟是结晶的好还是不结晶的好呢?南京百蝶缘生态发展中心理事长王少明介绍,蜂蜜结晶是一种物理变化,跟蜂蜜的品质没有什么关系。蜂蜜结晶主要是因为其中的葡萄糖是一种很容易结晶的物质。一般来说,在较低的温度下(0℃-14℃)放置一段时间,葡萄糖就会逐渐结晶,

所以蜂蜜结晶实际上是蜂蜜中的葡萄糖引起的。福建农林大学蜂学学院的有关专家表示,从品种上说,荔枝蜜、油菜蜜容易结晶,而刺槐蜜、枣花蜜就不容易结晶。蜂蜜里有70%至80%都是由葡萄糖和果糖构成,而不同的蜂蜜中两者的比例也不相同。蜂蜜中的葡萄糖比例大于果糖的,就比较容易结晶。(据《扬子晚报》)

葡萄酒真伪 ★☆☆☆☆

在网帖中有关葡萄酒真伪的检验,是将葡萄酒滴到餐巾纸上后,看印迹是否均匀来进行判断。如果色泽分布不均匀,则可认定是假酒。

现场试验:记者分别从居民自酿的纯葡萄酒和一瓶品牌葡萄酒中取出一些滴在餐巾纸上,大约一分钟后,两种葡萄酒在餐巾纸上的印迹、色泽都很均匀,无法断定真假。

专家结论:葡萄酒真假判定需要专业鉴定机构通过技术手段进行判断,用网帖中所说的方法,仅能判定葡萄酒中是否添加有色素,但不能确定色素含量是多少。从该校食品营养与安全协会的学生过去所做的一些实验来看,如果葡萄酒纯度较高,滴到餐巾纸上的印迹色泽较均匀;添加有色素的葡萄酒,在餐巾纸上印迹色泽不均匀。

其他鉴别方法:先要看葡萄酒瓶的外观,瓶口的瓶塞在没有开封前是可以转动的,而非密封死;如果瓶塞无法转动,则可能瓶内的酒已经溢出,并发生氧化,此类酒已无购买价值。进口葡萄酒的瓶塞上印的英文标志与瓶身上的标志应一致。有些进口红酒的瓶塞底部还印有出厂年份,年份信息也应与瓶身上的信息一致。好的葡萄酒有浓郁果香味或花香,入口后余味比较绵长,一些勾兑的假冒葡萄酒不会有这种口感。

大米质量优劣 ★☆☆☆☆

按照网帖的说法,消费者来回搓动两手,直到手发热后,将大米放在餐巾纸上,用手握住几分钟,如果餐巾纸上有明亮油渍,则说明大米是采用非正常加工手段加工或涂抹有白蜡油。

现场试验:记者将分别从超市和农贸市场购买来的两种大米,放到餐巾纸上,将手搓热后,紧握住有大米的餐巾纸两分钟,过后发现,餐巾纸上并没有出现油渍。

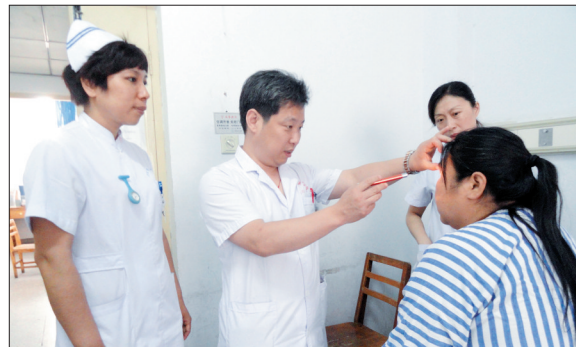
专家结论:如果大米表面确实涂过蜡,用网帖说的方法,可能会看到餐巾纸上有油渍,不过,如果商家在大米上涂抹的蜡很少,消费者则可能看不出测试效果。另外,随着农产品生产加工工艺的不断提升,大米抛光的方法有很多,如果要检测其品质,还是送到专业实验室检验更可靠。

其他鉴别方法:取少量大米放在手中,用嘴对着大米哈热气,新鲜纯正的大米有米香。如果是陈大米,会有发霉腐败的气味。若是掺有工业用油的大米,会有刺鼻异味。大米的蛋白质含量越高,米的透明度越高。反之,大米的色泽不透亮,还有白斑。

眼科医生: 擦亮人们的心灵之窗

核心提示

今天是全国爱眼日。近日,记者来到郑州大学附属洛阳中心医院眼科,近距离体验眼科医生樊冬生忙碌的工作。



樊冬生(左二)正在为患者检查眼底

体验 穿梭于病患之间 为患者寻找光明

在病患间穿梭 忙碌而充实
7时30分,记者看到该院眼科主任樊冬生时,他正在眼科病房查房。樊冬生今年44岁,中等身材,待人很随和。

医院虽然8时上班,但他每天要提前40分钟到岗,开始一天的工作。

他每周工作5天半,有3天要做手术,另外2天半的时间在门诊接诊。“从没有见过樊主任有坐在办公室清闲的时候,他不是去病房的路上,就是在去手术室的路上。”一名眼科护士告诉记者,一天连续二三十台手术是家常便饭,通常都是有上手术台的时间,没有下手术台的时间。

手术一气呵成 娴熟而精准
9时30分,樊冬生来到手术室,开始做准备,按照预约,他当天需要做20多台手术。在做手术前,患者会在门诊治疗室进行冲眼、散瞳、麻醉等术前准备,樊冬生则为其讲解术中、术后的注意事项,缓解患者的紧张情绪。

背后 扎实的医学功底 源于长期勤学苦练

反复练习 终结硕果

1994年,樊冬生从新乡医学院眼耳鼻喉专业毕业,被分配到三门峡市人民医院当眼科医生。2002年,从兰州大学眼科专业硕士研究生毕业后,他被分到河北省眼科医院。

起初,樊冬生给主任当助手,主攻方向是玻璃体切除手术。当时,许多医生不愿意选择这个专业,因为该专业技术含量高,至少要经过1年至2年的实践才能独立完成手术。聪明好学的樊冬生仅用了3个月时间,就能够独立操刀,完成手术。

“台上一分钟,台下十年功。”樊冬生的妙手不仅来自扎实的医学功底,也来自长期的勤学苦练。2011年,郑州大学附属洛阳中心医院向樊冬生抛出了橄榄枝,将其作为人才引进。

医德高尚 回馈社会
“要做一名好的眼科医生,必须要有责任心和医德。”樊冬生不仅对技术精益求精,还对患者热情、真诚。

2010年10月,樊冬生为105

10时,樊冬生进入手术室,换上手术衣,调试机器,开始为一名50多岁的患者做白内障手术。手术期间,樊冬生与另外1名医生和2名护士配合,近十种手术器械在樊冬生和医护人员手中飞快传递着,配合默契,动作娴熟而精准。

仅10分钟,手术就结束了。患者眼部被纱布包好,起身离开。“第二天就可以摘纱布了。”樊冬生对患者说。接下来,他还要再做20多台手术……

工作强度大 辛苦但无悔
长时间在手术台前手术,一天下来,他常常累得话也说不出来,脖子僵硬动弹不得。

在医院,眼科的急诊病人一般都到眼科病房处理,而其他科室的急诊病人都由急诊科接诊。因此,眼科病房的工作强度就很大。此外,夜班时遇到的急诊病人大部分是酒后的眼外伤,他们有时情绪不稳定,还会辱骂医生。樊冬生淡淡地说:“我只想为患者带去光明,受点委屈不算什么。”

岁的市民吴桂花老人做了白内障手术。由于老人年龄大,身体各项机能退化较严重,再加上老人患白内障年限已久,晶体核已十分坚硬,手术难度非常大。但樊冬生凭借精湛的医术,完成了这台高难度的手术,这在我国眼科界是一个重大突破。

他还带着科室工作人员利用节假日到社区、县区进行免费义诊,每年诊治患者近千人。从事眼科工作近20年,他已成功切除玻璃体四五千例,给上万名白内障患者带来了光明。 本报记者 王晓丹 文/图

采访手记

人们常说,眼睛是心灵的窗户。当眼科医生穿上白大褂的那一刻,他们的肩上就是沉甸甸的责任。他们在三尺手术台上,要耐得住寂寞,扛得住辛苦,顶得住压力。他们用精湛的医术,擦亮了人们心灵之窗。

“讲文明 树新风”公益广告

善待自然

善待我们的家园
人类的未来