

网曝兰州拉面添加剂蓬灰致癌

官方回应称:系谣传

针对近日传出兰州牛肉面添加剂使用“蓬灰”可能致癌的说法,3月25日,兰州官方出面辟谣。据了解,经甘肃省食品质量监督检验研究中心检验,传统的蓬灰水及散装蓬灰作为食品添加剂是安全的,目前兰州牛肉拉面所用的拉面剂作为蓬灰的替代品,也是安全的,不存在金属超标和蓬灰致癌等问题。甘肃省食品质量监督检验研究中心副主任许敬东也对外表示,之前网上传出的兰州拉面“致癌”消息,纯属谣言。

随着三聚氰胺、苏丹红、塑化剂等事件的曝光,人们对于食品安全问题保持密切关注。日前,网络曝出兰州拉面剂中添加的“蓬灰”致癌的消息后,更是一石激起千层浪。

值得一提的是,早在2012年4月,就有一家南京电视台对兰州拉面特意做了节目,表示所有兰州拉面馆都在使用拉面剂,然而拉面剂的主要成分蓬灰,是一种化学物质,并含有大量致癌物质。报道还指出,如果将蓬灰放入纸杯会出现氧化,而把拉面剂溶液倒在光滑地板上会出现更恐怖的腐蚀现象。此事引起了江苏省政府有关部门和南京市的高度重视,最后经过南京方面的卫生和质检部门与甘肃的卫生与质检部门结合,对拉面馆使用的拉面剂进行了全面的质

质验证,确认这些拉面剂的所有产品各资质证照齐全,是合法生产的食品添加剂。

然而,事情并没有完全结束。近日,网上又一次传出兰州拉面中的拉面剂“蓬灰”会致癌的消息,并被广泛传播。再度引起了人们对于食品安全的恐慌。

对此,兰州市官方近日将蓬灰水、散装蓬灰、兰州拉面剂等食品添加剂送至甘肃省食品质量监督检验研究中心进行检验,根据检验报告,传统的蓬灰水及散装蓬灰作为食品添加剂是安全的,目前兰州牛肉拉面所用的拉面剂作为蓬灰的替代品,也是安全的,不存在金属超标和蓬灰致癌等问题。

“其实蓬灰是在戈壁滩生长的一种蓬草经过燃烧形成的一种灰烬,将其作为添加剂可以让面更有劲道。其实咱们小时候家里发馒头的时候,经常会用到。”专门研究食品添加剂的崔女士对《国际金融报》记者解释。

“网上流传的所谓兰州牛肉拉面‘重金属超标’、‘蓬灰致癌’纯属谣传。”许敬东对外表示,由于产量稀少、制作工艺复杂、成本较高等因素,蓬灰逐渐无法满足日益扩大的牛肉面市场的需求,于是才出现了一种蓬灰替代产品——拉面剂。

与此同时,相关检测数据显示,无论是

传统的蓬灰还是现在大量使用的兰州拉面剂,在金属元素的检测方面都是合格的,合乎国家食品安全的相关标准。

为何之前被证实过无毒的“蓬灰”会再一次成为致癌凶手,并引起消费者的广泛关注?卓创资讯的分析师王涛对记者表示,因为国家不断曝出食品安全问题,所以最终导致群众对于食品安全的信任度非常薄弱。

“食品添加剂问题一直是食品安全中的重要部分。”王涛对记者说,然而我国近年来食品添加剂的案件很多,比如工业凝胶加入果冻之内的事件。而且很多厂家在生产食品的时候,对于添加剂的控制量没有很好的把握。过量、滥用情况频繁出现,最终造成了消费者对于添加剂的种种不信任。消息一出,就草木皆兵,宁可信其有,不可信其无。

“人们对于身边的食品安全保持警惕,也是件好事,但是也要保持客观公正的态度。”王涛表示。另一方面,政府也要对食品安全管理加大投入,加强食品安全教育,增强食品安全意识。同时进一步完善我国的食品安全信用体系,并将食品安全标准逐步与国际接轨,才可以将消费者微薄的信任给弥补回来。

(据人民网)

奥尔良烤肉

食材:五花肉适量,料酒适量,生抽适量,奥尔良烤肉料适量,生姜适量,白糖适量。

制作步骤:

1. 五花肉去皮,用牙签在上面戳些小孔以便更好入味
2. 大碗中放奥尔良烤肉料,用1:1的水冲开,放入生姜片、料酒、生抽调匀
3. 将五花肉放入用筷子按压几次,放料汁浸满五花肉
4. 再盖上保鲜膜放冰箱冷藏一夜左右
5. 腌制好的肉放入预热的烤箱200度20分钟
6. 再翻身烤10分钟即可出炉
7. 将烤肉切片
8. 摆盘,中间放些生菜
9. 腌制的汤汁加点糖熬制一下
10. 浇在上面即可



鸡公山粮液《民乐也时尚》成功上演

喝鸡公山粮液 品味高雅艺术



22日晚,由鸡公山酒业与我市邮政局联合特别邀请的中国东方演艺集团大型音乐会《民乐也时尚》在我市平桥会展中心隆重上演,会场1500个座位,座无虚席。鸡公山酒业营销总监李万山并作出精彩讲话。

由于鸡公山酒业在市委、市政府的关心和支持下,近年,公司规模不断扩大,销售额不断攀升,为感谢市委、市政府以及全市人民的关爱,在万物争春之际,鸡公山酒业联合信阳市邮政局特别邀请中国东方演艺集团,在我市平桥会展中心上演

了一台别具风格的全新音乐会——《民乐也时尚》。

音乐会巧妙地将电声乐队和民族乐器融合,独特的演奏方式和舞台展现收获了现场观众的热烈掌声和一致好评。

声画结合的精美舞台呈现

闪亮的帷幕缓缓拉开,充满现代气息的舞台就呈现在观众面前。这是中国东方演艺集团大型音乐会《民乐也时尚》的演出现场,除了变幻绚丽的灯光和简约时尚的舞美,多媒体画面与音乐会内容的结合也成为晚会的亮点之一。

背景的画面随着音乐旋律变化,时而展现灿烂雍容的中华气度,时而展现温润典雅的江南水乡,时而又化作驰骋奔腾的赛马……情景交融之间给观众们视觉、听觉多方面的综合享受,令人记忆深刻、回味无穷。

打破传统音乐会单一的形式,中国东方演艺集团的《民乐也时尚》

将音乐与表演有机结合,身着民族服饰的演员们将场上氛围营造得丰富多彩,观众们仿佛身临其境,亲临清风徐来的春江畔、走入歌舞欢腾的东南亚、旅行宁静悠扬的莫斯科。声画结合的精美舞台呈现令观众们耳目一新,台下气氛热烈、掌声不断。

民乐与流行的巧妙结合

大型音乐会《民乐也时尚》最抢眼的特色即是民乐与流行乐的完美结合。电声乐队的伴奏节拍有力、气势宏大、激动人心,二胡、马林巴、古筝、中阮等别具风韵的民族乐器既活泼、明媚,又温婉、多情,与流行音乐相辅相成、浑然一体。幽默谐趣的打击乐,充分展现了日常生活中处处都是音乐,处处都有乐器。不论是高难度的飞快演奏《马刀舞曲》,还是惟妙惟肖令人忍俊不禁的《诙谐马林巴——火车恰、恰、恰》,民乐与流行的巧妙结合体现了集团优势资源的整合,充

早餐不可乱吃

大多数人的早餐为了省时省力,习惯吃剩饭菜,有的为求快习惯吃各种西式快餐,或者天天就鸡蛋、牛奶、油条等,但是这些早餐是否有营养,听听专家怎样来点评。

吃法一:“回味早餐”

早餐内容:剩饭菜,或剩饭菜炒饭、剩饭菜煮面条等

专家点评:剩饭菜隔夜后,蔬菜可能产生亚硝酸(一种致癌物质),吃进去会对人体健康产生危害。

建议:吃剩的蔬菜尽量别再吃,把剩余的其他食物做早餐,一定要保存好,以免变质。从冰箱里拿出来的食物要加热透。

吃法二:速食早餐

早餐内容:各种西式快餐

专家点评:这种高热量的早餐容易导致肥胖,油炸食品长期使用也会对身体有危害。用西式快餐当早餐,午餐和晚餐必须食用低热量的食物。

建议:选择西式快餐做早餐,应该再加上水果或蔬菜汤等,以维持营养均衡,保证各种营养素的摄入。另外最好不要长期食用。

吃法三:传统风味早餐

早餐内容:油条、豆浆

专家点评:食物经过高温油炸之后,营养素会被破坏,还会产生致癌物质;而且油条的热量也比较高,油脂也难消化,再加上豆浆也属于中脂性食品,这种早餐组合的油脂量明显超标,不宜长期使用。

建议:早餐一定要有蔬菜或者水果,豆浆加油条的吃法最好少吃,一星期不宜超过一次,而且当天的午、晚餐必须尽量清淡,不要再吃炸、煎、炒的食物,并多补充蔬菜。

吃法四:零食早餐

早餐内容:各种零食,如雪饼、饼干、巧克力等。

专家点评:平时肚子饿了吃点饼干、巧克力等零食是可以的,但是用零食充当每天三餐中最重要的一餐,那就是非常不科学的了。饼干等零食主要原料是谷物,虽然能在短时间内提供能量,但很快会使人体再次感到饥饿,临近中午时血糖水平会明显下降,早餐吃零食容易导致营养不良,导致体质下降,容易引起各种疾病入侵。

建议:不宜以零食代替早餐,尤其不要吃太多的干食,早餐食物中应该含有足够的水分。如果当天的早餐太干可以加上一根黄瓜。

(综合)



分展示出转企改制后的中国东方演艺集团雄厚的艺术实力和精湛的艺表演力。

经典曲目献礼伟大时代

《缤纷五洲》宏伟展现中华民族的腾飞,《辉煌》真情歌颂伟大的时代,中国东方演艺集团大型音乐会《民乐也时尚》浓缩经典曲目精华,包括脍炙人口的《在希望的田野上》、《春天年年到人间》,优雅的古曲《春江花月夜》,委婉动人的传世之作《二泉映月》等。

在精彩的节目过后,鸡公山酒业营销总监李万山还为中国东方演艺集团东方民乐团团长,著名二胡演奏家、国家一级独奏演员周维送上鸡公山粮液酒,作为他此次出行信阳的礼物。

鸡公山酒业营销总监李万山表示道:“通过此次演出,确实让我们感受到《民乐也时尚》所带来的文化魅力,这不仅为大家带来视觉、听觉多方位的综合享受,令人记忆深刻、回味无穷,同时也丰富了大家的精神生活,提高了信阳人民的艺术欣赏水平。以后,我们鸡公山酒业将会邀请更多这样优秀的乐团,演绎出更多高质量的艺术精品来献给信阳的广大市民。”

(综合)