

大学生 DNA 鉴定肉串

真羊肉不足两成

夏天到了,傍晚到大排档、路边摊烤上几串羊肉串,再来瓶啤酒,想必是不少人在夏天最喜欢选择的一种解暑休闲方式。然而最近,安徽大学学生薛纯通过DNA检测的方式,对合肥66个摊点的肉串进行了肉类成分检测,结果出乎意料,在采集的66个样品中羊肉只占大约两成。

安徽大学2009级生物科学专业大四毕业生薛纯是一名动物爱好者,他担心一些无良商家会捕杀流浪动物来降低烤肉串成本。经过和论文指导老师协商,薛纯决定测试烤肉串里肉的种类作为自己的毕业论文研究方向。

想法一决定,薛纯便开始了实施的

过程。他用了两个月的时间,足迹踏遍了合肥4个主城区,从合肥66个摊点买了66串烤肉串回来作为样本。

薛纯说:“我骑自行车或者坐公交、搭朋友的车,然后碰到有羊肉串摊点就买一串。”

接着,薛纯开始用基因结合各种分子生物学手段对样本里的DNA进行检测,最后对比全球基因库确认肉的种类。

然而,检测结果让薛纯和老师大跌眼镜,这些肉串中,羊肉含量不足两成,充斥着各种鸡肉、鸭肉、猪肉等品种。

薛纯说:“检测结果中只有不到20%,只有19.7%是羊肉的,像猪肉占69%,其他的有鸡肉、鸭肉,还有个别出

现牛肉的。”

薛纯说,这种基因检测技术目前已很成熟,检测得出的结论是100%准确的。

做完这66次实验,着实花费了不少成本,不过这些都在预算范围内。

薛纯说:“用了不同的试剂,有的样品你一次不一定能测出来,如果把所有的成本总的考虑下来,一次试验应该会上百,这个都是我们的老师资助我们做的实验,而且我们本科生做毕业论文学校也都会资助的。”

实验数据一经当地媒体发布,立即引起了不少人的关注,薛纯说,自己只是做了该做的一件小事。

(用手机看新闻)



6月29日上午,鸡公山酒业一行到信阳农林学院,为高考填报志愿者提供免费服务。在现场,全国各大知名院校集聚在一起,为广大考生免费提供咨询服务,希望他们把准分数线,能到自己理想的学校上学。

本报记者
曹威 摄



7月1日,龙景轩酒店在两周年店庆来临之际举办“感恩两年,感谢有您”的感恩活动,倾情回馈新老客户。同时,龙景轩酒店携手古井贡酒回馈广大顾客,凡在酒店店庆当天消费古井贡酒献礼版原浆,均可享受“喝一送一”感恩政策。

本报记者 曹威
见习记者 周亚涛 摄

每周一菜

拌皮蛋时为什么加姜

皮蛋是我国的传统美食,最常见的吃法是凉拌,如姜汁皮蛋、皮蛋豆腐、青椒皮蛋等。细心的读者可能会发现,凉拌皮蛋最少不了的是姜,这是为什么呢?

姜属性温热,可以中和皮蛋食材的寒性,调理脾胃,增进人的食欲。此外,姜含有姜辣素,有很强的抑制自由基氧化的作用,这种功能比维生素E还要强得多,可增加身体免疫力并抗衰老。拌皮蛋时一般还要加些醋,可以中和皮蛋的碱性,改善口感。

加姜的时候有禁忌,那就是最好不要去皮,这样才能发挥姜的整体功效。需要提醒的是,患有肺炎、肺脓肿、肺结核、胃溃疡、糖尿病、痔疮者,都要慎吃姜。

(轩 轩)

发改委进行调查

多家奶粉企业涉嫌价格垄断

记者1日从国家发改委价格监督检查与反垄断局得到证实,该局正在对合生元、多美滋、美赞臣、惠氏、雅培、富仕兰(美素佳儿)等奶粉企业进行价格反垄断调查。

反垄断局表示,有证据表明,这些企业的产品在中国市场价格偏高,从2008年以来涨价幅度达30%左右,已涉嫌价格纵向垄断。

(据人民网)

肯德基原味鸡北京未停售?

是留是撤暂未决定

“肯德基餐厅暂停售卖吮指原味鸡”的消息日前疯传。有消息称,昨日起,成都、厦门、苏州、济南的部分肯德基餐厅暂停售卖吮指原味鸡,推出新品黄金脆皮鸡。不过,北京商报记者昨日调查发现,吮指原味鸡在北京照常销售。服务员也表示,没有接到吮指原味鸡下架的通知。

肯德基昨日在官方微博中回应称,原味鸡有个亲兄弟脆皮鸡,两者长相一样,一香嫩,一酥脆,后者首次来内地,先看四城反响如何。至于吮指原味鸡最终是留还是撤,目前尚未决定,还要看消费者的反响。

吮指原味鸡是肯德基最早带入中国的产品,已经在中国市场上销售了26年。吮指原味鸡可能撤市的消息一出,勾起不少消费者的怀旧之情:“吮指原味鸡其实平时也想不起来吃,如今听说要下架了,忽然发现对这个陪伴多年的东西有很多的不舍。”

(据《北京商报》)

奶油也分天然或人造?

中消协建议焙烤食品原料应明示

都叫奶油蛋糕,你能分出是“人造奶油”还是“天然奶油”吗?中消协昨天发布食品科学消费提示,建议蛋糕等焙烤食品应明示主要原料。

“人造奶油和天然奶油都有奶油二字,但成分却大不相同。”中消协消费指导部主任张德志介绍说,我国国家标准里的“奶油”也叫黄油或牛油,是从新鲜牛奶中提炼出来的。人造奶油又叫植物奶油、人

造黄油等,是将植物油部分氢化后,加入人工香料、防腐剂、色素及其他添加剂等模仿黄油的味道制成,会产生反式脂肪酸,长期过量积累会诱发肿瘤、哮喘、过敏等。

以8寸蛋糕为例,用100%天然奶油制作的在160元左右;如果完全使用人造奶油,价格只有70元。

中消协因此建议,焙烤食品加工者如

蛋糕房,应清楚明确地标注所用奶油是“人造”还是“天然”。天然奶油一般用“鲜奶油”、“Cream”标注;而人造奶油则用“棕榈油”或其他植物油成分或含糖量标注。人造奶油冷冻可保存12个月,颜色特别白,甜度高,室温条件下能维持1天至2天;而天然奶油冷藏只能保存4个月至7个月,偏淡黄色,室温条件下只能维持2小时~3小时。

(据《北京晚报》)

