

2013年11月13日 星期三  
 责任编辑:张德莲 电话:6201407  
 版面设计:祁琰 校对:张晗

# 新潮饮品猫儿腻多

近年来,各类饮品店遍布城市的大街小巷以及商业娱乐场所,其中以鲜果饮品店和奶茶饮品店居多,颇受年轻消费者的青睐。然而近日有消费者反映,一些饮品店销售的鲜果饮料、奶茶饮品是用浓缩果汁粉、奶茶粉勾兑而成的,制作成本低廉,售价却很高,一些购买过的消费者纷纷大呼“上当”。



## 鲜榨果汁实为勾兑

消费者刘杰向记者反映,前不久,他在一家饮品店花25元购买了一杯容量为250毫升的鲜榨橙汁,当时店员告诉他,这杯果汁是用新鲜橙子榨出来的。然而喝完后,他看到杯子底部有粉末状的沉淀物,所以怀疑其并非是用新鲜橙子榨的,而是用果汁粉勾兑而成的。根据刘杰的反映,记者对市场上的饮品店进行了调查。

日前,记者来到位于北京天通苑地区某大型商场内的一家饮品店,购买了一杯容量为250毫升的鲜榨芒果汁,价格为22元。记者询问店员:“这是现榨果汁吗?”对方没有正面回答,而是拿出一小块已经切开的芒果给记者看,之后便转身到操作区进行操作。记者透过该店铺的玻璃窗看到,在操作区的桌面上放着几个白色的塑料盒子,分别装着粉红色、黄色、绿色的粉末状物质,并且每个盒子上都贴有水果的名称。

几分钟后,该店员将一杯橙色的、里面飘着芒果果粒的芒果汁递给了记者。记者疑惑地问:“既然是现榨的果汁,怎么还要往里面放芒果粒?你们操作区桌子上的塑料盒子里放的是什么?”该店员回答:“那是浓缩果汁粉和果汁香精,不放这些,果汁的味道没那么好喝,也不甜。你别奇怪,我们这行都是这样做的,我家已经算是很正规的了,还在果汁里放些果肉,很多饮品店连果肉都不放。”

原来,这杯要价22元的鲜榨果汁是勾兑而成的,那么用来勾兑果汁的浓缩果汁粉成本又是多少?几经周折,记者联系到一位曾经经营过饮品店的吴先生,他告诉记者:“浓缩果汁粉是按桶销售的,一桶500毫升浓缩果汁粉的价格一般为20元至25元。此外,一瓶容量为50克的果汁香精价格为12元。”据吴先生介绍,平均每10克浓缩果汁粉和果汁香精加水后可兑出400毫升果汁,做这行利润很高。此外,一些商家为了能更好地以假乱真,还会在勾兑的果汁里添加增稠剂、果胶等添加剂,使果汁看起来更像鲜榨的。

那么消费者该如何辨别果汁到底是勾兑的还是鲜榨的?吴先生给出了以下两点建议:一看果汁的颜色,与鲜榨果汁相比,勾兑果汁的颜色是透明的,现榨果汁较为浑浊,有些还略带乳白色;二是品尝口味,勾兑的果汁口感较甜,而现榨果汁略带酸味。

## 奶茶饮品里没有牛奶

随着秋冬季节的到来,奶茶饮品进入销售旺季。一谈起奶茶的成分,相信很多人都会不假思索地脱口而出:“牛奶加茶”。然而记者调查发现,一些饮品店销售的奶茶其实是用奶茶粉冲泡而成的,里面根本没有牛奶。

日前,记者来到北京市昌平区某综合批发市场内一家固体饮品专卖店。其店员听说记者要买奶茶粉,便着重介绍了两款产品,其中一款的包装

上写着“特调奶茶粉”,重量为1公斤,零售价为35元;另一款的包装基本与前者一致,售价为19元。据该店员介绍:“前一款产品比较好,分不同口味,都是厂家配好的,买回去直接冲水就能喝,一袋可以冲泡30杯左右。后一款产品不是调好的,买回去还需要加一些茶粉才能调出奶茶,所以价格相对便宜一些,一般饮品店都愿意购买这种。”

记者在这两款奶茶粉的外包装上看到,其配料均为植脂末、磷酸盐、葡萄糖和食品添加剂等,未显示有牛奶。记者问道:“这两款产品里怎么都不含牛奶呀?”该店员说:“目前市面上出售的奶茶饮品绝大多数都是用这种奶茶粉冲泡的,里面都没有牛奶,这是人尽皆知的事情。你想想,若用纯牛奶冲泡,成本得多高呀。”

## 常喝勾兑饮品伤身体

据了解,奶茶粉里含有的植脂末主要成分是氢化植物油,会有反式脂肪酸,大量食用后会导致人体动脉硬化,易引发糖尿病和老年痴呆等疾病,儿童长期食用易对成长发育造成不良影响。

事实上,早在20世纪80年代,人们就针对反式脂肪酸的危害进行过深入研究。研究人员发现,在心脏病患者

的体脂中,反式脂肪酸的含量明显高于健康人。世界卫生组织和联合国粮农组织也曾在《膳食营养与慢性疾病》中建议:“为增进人体心血管的健康,应尽量控制膳食中反式脂肪酸的含量。”随后,多国政府都积极行动起来,控制食物中反式脂肪酸的含量,例如丹麦规定,反式脂肪酸含量超过2%的油脂均不能用于食品加工;美国、加

拿大、韩国等要求食品企业必须在食品标签上标注反式脂肪酸的含量。

据了解,我国目前尚未出台反式脂肪酸的使用标准。对此,浙江大学食品科学与营养系副主任朱加进表示,正因为缺乏标准,不良商家才会有漏洞可钻。他呼吁,人们平时应少喝用添加剂、香精勾兑而成的饮品,避免身体受到损害。(戴岱文/摄)