

网上热卖的鸡蛋液含20多种添加剂

专家提醒:所含营养跟鸡蛋羹相差甚远,尽量少吃



左边为浓缩鸡蛋液,兑水后呈橙色;右边为两枚鸡蛋的蛋液,呈黄色,二者颜色相差较大。

“两个鸡蛋一碗水就能做成的食物,为何要加这么多添加剂?”“餐厅里卖的鸡蛋羹都是这种浓缩鸡蛋液做的吗?”“吃了对身体有没有害处?”……近日,一种用来做鸡蛋羹的浓缩鸡蛋液(以下简称“鸡蛋液”)引起一些网友关注。针对网友关心的问题,记者进行了采访调查。

每袋400克的鸡蛋液,整箱买,算下来每袋价格为8元,兑水后能做出200克一份的鸡蛋羹7碗至8碗,成本较一般鸡蛋羹低,口感也更滑更嫩。值得注意的是,鸡蛋液产品的配料表显示含有20多种食品添加剂。受访专家表示,不必谈添加剂色变,但出于营养和健康考虑,建议市民少食用此类食品。

鸡蛋液成分中含有20多种食品添加剂

焦糖色、味精、麦芽糊精、谷氨酸钠、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、β-胡萝卜素、食用香精……鸡蛋液产品的配料表显示,除了鲜鸡蛋、食用盐、料酒外,还含有20多种食品添加剂。

记者通过查看鸡蛋液产品的配料了解到,鸡蛋液主要配料有7种:鲜鸡蛋、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、食品添加剂、水辣粉。其中,鸡粉调味料由17种不同配料组成,这17种配料中,食用鸡油和酱油调味料又由11种配料组成。记者发现,有的鸡蛋液配料表上并不会将鸡粉调味料所含配料罗列出来,根据国家相关规定,这不符合规范。

记者在一家电商平台上搜索发现,售卖鸡蛋液的网店有数十家,其中销量最高的一家显示已售的数量为

“6000+”。鸡蛋液可零售也可批发,一小袋规格为400克,单价8.8元,一箱含30小袋。如按箱拿货,价格不到240元,每袋单价算下来不到8元。一袋400克的鸡蛋液,兑水后可做200克一份的鸡蛋羹7碗至8碗。在零下18摄氏度的冷冻条件下,鸡蛋液可存放9个月到12个月。与鸡蛋相比,鸡蛋液成本更低,存放时间更久。

电商平台上商家所售的鸡蛋液大多为“金翼”牌,名称为“浓缩茶碗蒸(调味蛋液)”。信息显示,该产品的食品生产许可证编号为SC11922042211975,产品标准代号为GB2749,生产委托方为厚德食品股份有限公司,被委托方为吉林金翼蛋品有限公司,产地为吉林辽源。

记者注意到,该公司不同时期生产的鸡蛋液,包装袋上配料表等详情具有较大差异,保质期也从9个月变为12个月。资料显示,吉林金翼蛋品有限公司为厚德食品股份有限公司旗下子公司,这是一家专业的鸡蛋粉产品制造商,年加工蛋粉6000吨,日处理鲜蛋100吨,主要产品有鸡全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉以及相应的冰鲜蛋液制品,并可根据客户需求加工特殊用途的蛋制品。

除了鸡蛋液,吉林金翼蛋品有限公司生产的“金翼中式嫩炒蛋”网上销量也较大。该产品形状为已炒熟的鸡蛋块,在零下18摄氏度环境里可储存9个月,解冻后即可食用,可用来做番茄炒鸡蛋等菜品。

多家网店产品图上写明“餐饮商用 量大优先”

记者看到,无论是鸡蛋液还是中式嫩炒蛋,电商平台上多家网店提供的产品图上,都能清晰地看见“餐饮商用 量大优先”“专注酒店餐饮特色食材批发”等字眼。

“在你们家进鸡蛋液的餐馆多吗?”记者就该问题先后询问了4家销量较高的网店,客服均表示:“很多餐馆在用。”

在这些网店,记者看到了这些留言:“一直在买,质量稳定,性价比高”“买了很多次,还会继续买下去的”“非常好,第二次合作”。

记者在几家外卖平台上搜索发现,因克重、商家品牌不同,鸡蛋羹价格相差较大。同样是肉末蒸蛋,有的店铺450克售5.9元,有的500克卖到25元,但大多数鸡蛋羹价格便宜,一小份约200克的售价多在2元至4元。

网友张女士告诉记者,无论是点外卖还是餐厅堂食时,她经常给孩子点鸡蛋羹吃。自从知道鸡蛋液的存在后,再也不敢在外面吃鸡蛋羹了。她说:“虽然老板不一定用了鸡蛋液,但消费者分辨不出来呀。”

近日,记者网购的鸡蛋液到货,按照说明要求,记者

取2.5倍的水将60克鸡蛋液稀释为210克,同时将两枚鸡蛋搅拌均匀后加水至同样克重,最后将两碗蛋液放进同一蒸锅进行蒸制。

10分钟后,鸡蛋液已成型为鸡蛋羹,但后者为黏糊疙瘩状。经观察,鸡蛋液做的鸡蛋羹呈橙色,而鸡蛋做的为淡黄色,两者颜色相差较大。前者表皮更加光滑,无蜂窝眼,外观形似布丁,口感更滑更嫩,口味更鲜;后者表皮略粗糙,有较多小孔。

“吃7碗这种鸡蛋羹不如吃2个鸡蛋”

“吃鸡蛋是为了获取优质的蛋白质和营养成分,不建议市民食用这种浓缩鸡蛋液。”华中科技大学同济医学院附属协和医院临床营养科副主任蔡红琳介绍,一个鸡蛋的蛋白质含量为7克,而鸡蛋液的产品营养成分表显示,一袋鸡蛋液的蛋白质含量为11.4克,按稀释后做7碗200克一份的鸡蛋羹来算,“吃7碗这种鸡蛋羹不如吃2个鸡蛋!”

蔡红琳发现,鸡蛋液产品配料表多次出现酸水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精等调味品,还有酱油、焦糖色等调色品。她解释,这些添加剂是为了让浓缩鸡蛋液可凝固成鸡蛋羹的状态,看起来是鸡蛋羹的颜色,吃起来是鸡蛋羹的味道,但所含营养跟鸡蛋羹相差甚远。她表示,此类食品更适用于徒步、探险等特殊情况下偶尔食用。

鸡蛋液营养不足,食用是否安全?是否对身体健康有害?记者采访了武汉市疾控中心营养膳食专家王怀记。

王怀记介绍,我国食品添加剂有20多个类别2000多个品种,只要是按照国家标准使用的食品添加剂,都是安全的。该产品有食品生产许可证,标注了产品标准代码,也标注了所用添加剂种类等信息,其所含添加剂种类和含量应该符合国家标准。

“该产品里含量最高的仍为鲜鸡蛋。”王怀记指着一款鸡蛋液配料表里最靠前的“鲜鸡蛋”向记者介绍,看配料表要讲究“用料递减原则”,排位越靠前的成分在食品中的含量越高。

王怀记提醒,该产品的营养成分表显示,钠的营养素参考值高达69%,市民对钠的营养素参考值百分比过高的食品,应尽量少吃。

“尽管不必谈添加剂色变,但出于营养和健康角度考虑,建议大家少食浓缩鸡蛋液。”王怀记提到,小孩是鸡蛋羹的主要受众群体之一,这种含多种添加剂的鸡蛋羹尤其不建议小孩食用。 据《武汉晚报》记者 樊友寒

突破国外技术封锁

国产核磁共振仪器开始量产

核磁共振仪器被誉为“尖端医疗设备皇冠上的明珠”,对于心脑血管、神经和肿瘤等多种重大疾病影像诊断有重大意义,但生产技术长期被国外封锁。不久前,我国自主研发的核磁共振仪器研制成功,并开始量产。

北京大学深圳医院医学影像科副主任技师张辉介绍,我国自主研发的核磁共振仪器图像质量不逊色于国际先进的核磁共振仪器生产厂家,但价格比以前大大降低,医院的医疗检查费也在逐步降低。

北京大学深圳医院里,我国自主研发的核磁共振仪器正在工作。仪器工作的情况,实时传输到15公里外的中国科学院深圳先进技术研究院。记者了解到,这款仪器可以获得人体的全身影像,不仅分辨率更高,还加速了成像速度。

中国科学院深圳先进技术研究院医工所副所长李焱介绍:“以前我们的核磁共振就像拍照片一样,你一动,照片就糊了。我们现在有了快速成像技术,就像拍电影一样,组织动也不怕,可以看到它动的过程。”

据了解,第一批国产核磁共振仪器上市不久,科研团队将临床上出现的问题总结出来,逐步攻关。目前,最新一代的国产核磁共振仪器,已经完全达到了医院提出的图像质量要求。 据央视新闻



廊坊戏剧主题公园开园

7月23日,河北廊坊“只有红楼梦·戏剧幻城”戏剧主题公园正式面向公众开放,吸引众多游客前来参观游玩。公园以沉浸式戏剧艺术为手法,以独特的“幻城”建筑为载体,讲述与《红楼梦》有关的戏剧故事。

新华社记者 王民 摄