

东南商报

2016年8月27日 星期六 丙申年七月廿五

上证 | 3070.31
指数 ▲+1.98 +0.06%深证 | 10693.75
成指 ▲+14.60 +0.14%创业
板指 | 2189.75
▲+9.09 +0.42%中小
板指 | 6942.08
▲+16.34 +0.24%沪深 | 3307.09
300指数 ▼-1.88 -0.06%上证 | 2219.31
50指数 ▼-2.85 -0.13%

雪糕是暑天必备神器，不少家庭都是一买一大堆。有时候吃不了，一放几个月，偶尔赶上停电，冰箱里雪糕化了又冻上……近日，央视财经《第一时间》称：这样的雪糕可能含有可溶性蛋白、胺类，最好别吃。到底这种说法是否靠谱，专家也是意见不一。不过，要想愉快地吃雪糕，有些常识还是需要了解下。

融化后又被冻住的雪糕有毒

不管这种说法靠谱不靠谱
吃雪糕还是有讲究的

是否有毒专家意见不统一

《第一时间》栏目近日在山西太原调查，在一家店铺里，发现放在最上面的雪糕，有几根已经融化了。

于是，该栏目记者采访了太原人民医院营养科副主任董桂花。该专家表示：如果雪糕或冰激凌达不到要求的储存温度，就会引起一些结构的变化，形状也会发生一些变化。有些雪糕经过融化后再重新冻住，会产生一些对身体有害的物质，比如说可溶性蛋白、胺类等等。

此话一出，立马引起一些食品及营养领域专家的质疑。

比如美国普度大学食品工程博士云无心就表示：“这完全超出了我的认知，请问各位营养学界的大咖：你们的教科书或专业文献里有这种说法吗？如果有的话，有没有哪位能发给我学习一下？”

市场上这种雪糕确实不少

昨天，记者走访了市区几家便利店，发现这样的雪糕确实不少。

这种融化后又冻住了的雪糕不能在市场上销售？记者采访了市市场

监管局相关负责人。该负责人表示，一般情况下，市场监管部门主要是对产品的质量进行监督，如果抽检出有质量问题或者相关指标不达标，肯定是不能销售的。

吃雪糕每天不要超过3支

那么吃雪糕到底有哪些讲究呢？记者采访了宁波市第二医院营养科主任徐斌斌。

据徐斌斌介绍，雪糕中的添加剂原料多是化学成分，大多数雪糕的添加物中含有一定的反式脂肪酸，过量食用会伤害肝脏和肾脏，尤其对少年儿童的身体影响较大。

“反式脂肪酸的危害已为大家所熟知，夏季解暑不要过度依赖冰激凌和雪糕。”徐斌斌说，每天的食用量最好控制在200g以下，一般不要超过3支雪糕。“家庭用的冰箱最低温度通常只能达到-18℃，加上经常开关冰箱门，根本达不到厂家严格的贮存要求。所以，买回来的雪糕、冰激凌最好一周内吃完。”

还有一点尤其要注意的是，冰激凌融化后容易滋生细菌，所以融化后不要再放回冰箱贮存。

记者 朱锦华

个人信息泄露是网络通讯诈骗最大帮凶

八个渠道成泄露重灾区

» 05版



错过一次多等一年 欢迎报考宁波大学成人学历教育

专 科：国际贸易、会计、工商管理、计算机应用技术等多个专业。
专升本：国际贸易、会计、工商管理、英语、法学、机械工程及自动化、土木工程、工程造价、护理、临床医学、学前教育等多个专业。

报名地址：

一、宁波大学继续教育学院：江北区环城北路西段709弄（育才路和环城北路交界处）

电话：87600700 87220020 87600800

网址：http://www.nbucec.com 招生网

二、宁大市区教学点：

宁波九三专修学校（东门口中山东路137号红玛大厦11楼宁波大酒店旁）

甬江财经学院（鼓楼府桥街38弄8号）

甬江业余学校（柳汀街游河巷18号201室第一医院对面公交车站旁）

宁达进修学校（华楼巷19号天一豪景A座2楼）

宁波江东新视野教育培训学校（百丈东路892号708万金大厦七楼）

宁波北仑敬德培训学校（北仑中河路28号）

鄞州育成教育培训学校（鄞县大道1357号广博国际中心5楼）

电话：87368916

电话：87368062

电话：87320573

电话：87327696

电话：87880656

电话：86863138

电话：28904099

***温馨提示：**2016年成人高考报名时间9月9日-9月19日；现场确认时间9月21日-9月25日；考试时间10月29日-10月30日。我院免费提供成人高考网上报名及咨询服务，另有免费成人高考辅导班（地址：江北区环城北路西段709弄宁波大学继续教育学院）。



新闻
热线

87777777

国内统一刊号：CN33-0091 宁波日报报业集团主管主办
中国宁波网:www.cnnb.com.cn 发行咨询:87685669 87682340 职业道德投诉:87654321 商报电子信箱:dnsbnews@cnnb.com.cn

总第5499期 今日12版
零售价:1元

宁波银行
BANK OF NINGBO

快审快贷

一日审批 三天放款



今天多云转阴，
西北风3~4级，24℃
~31℃
详见08版

编辑:吴志明 任晓云 制图:严勇杰

