

网曝柿饼表皮白霜竟是滑石粉？

业内人士教您如何分辨“美容”柿饼

柿子上市旺季才过去没多久，甜腻可口的新鲜柿饼又已成为市场新宠。银白如霜，外干内润，一向是很多消费者对优质柿饼的描述。不过，近日微博上有网友爆料称，有的柿饼上的白霜竟是撒上去的滑石粉或钛白粉！

对此，有网友提出疑问：滑石粉吃下去会不会有事？怎样分辨天然白霜和滑石粉呢？为此，记者昨天特地对市场进行了走访，并就相关问题请教了有关专家。

记者 朱锦华

白霜多的柿饼更好卖

昨天，记者来到我市的大型副食品批发市场——宁波二号桥市场看到，销售干果的摊位上基本上都有柿饼，每500克价格在10元~20元不等，柿饼表面都裹着一层白霜。一位摊主说，很多顾

客都愿意买这种白霜多的柿饼。因此，商家进货时也专挑白霜多的柿饼来吸引顾客。

记者打开淘宝网进行搜索，发现卖柿饼的卖家也很多，而价格差别相当大。国产柿饼价格多数也

是每500克10元到20元不等，但贵的也有上百元每500克的。价格比较贵的大多产自陕西，而上好的柿饼，卖家晒出的图片中，白霜相当诱人。而从网友评论看，多数也认为白霜多的柿饼比白霜少的

更甜。

在市区一家大型超市，记者走访时看到，里面卖得较好的柿饼每500克售价在30元到40元之间。记者注意到，多数前来购买柿饼的顾客，会比较在意柿饼是不是有白霜的。

天然的柿饼白霜是怎么产生的？

那么，柿饼的白霜到底从何而来呢？宁波市农科院的相关专家告诉记者，新鲜的柿子含有大量水分、葡萄糖和果糖等，在柿子被晒成柿饼的过程中，水分逐渐蒸发，果肉

里所含的葡萄糖和果糖则随水分渗出到表皮上。

“这两种糖的性质不一样，果糖味道很甜，容易吸收水分，在它渗出到柿饼的表皮时，会吸收空气中的水分，黏

附在柿饼的表皮上，就像蜜饯外面的糖浆一样。”而葡萄糖的甜味就不如果糖甜了，它不容易吸收水分，因此在渗出到柿饼表皮时就形成了一层白色粉末，把黏

附在表皮的果糖包住，使整个柿饼显得比较干燥。

因此，柿饼表皮的白霜就是从果肉中渗出的葡萄糖和果糖的凝结物，俗称柿霜。

滑石粉可食用但有明确限量

柿饼的白霜即便是自然形成的，那么网上所传有的柿子上白霜是滑石粉或钛白粉的说法，究竟有没有可能？或者说，该如何检测“白霜”到底是自然生成的还是人工加上去的呢？

为此，记者昨天特地咨询了我市某知名生物科技企业的有关专业人士丁女士。

丁女士告诉记者，制作柿饼的程度原本是相当繁琐的——首先要挑选成色好的柿子，清洗去皮后上架晾晒，之后还要在阴凉的地方保湿定型才会出霜，这个过程需要半个月以上。“相比之下，用食用钛白粉给柿饼抹粉就简单多了。”丁女士认为，不排

除有不法商人因此投机取巧，在柿饼表面撒上一层滑石粉或钛白粉，这样就省去了出霜过程，还能保证卖相。

丁女士说，虽然滑石粉和钛白粉有食用级的，且是国家允许使用的添加剂，但对其用量有明确限制。其中，滑石粉可用于凉果类和话化类（甘草制品）制品，最大使用量是20克/千克；钛白粉可用于糖果包衣，最大使用量是2克/千克。

“而散装的柿饼不好归类，因为没有专门的柿饼标准，也没有规定柿饼不能经过糖渍处理，如果经过处理的话就算蜜饯了。由于不能明确其类别，检测机构也不好判断。”丁女士说。

●支招

如何辨别“美容”柿饼？

了解了相关知识后，相信多数消费者会相当在意柿饼外面的白霜到底是自然形成的还是被人为撒上去的了。不过，记者在采访中了解到，柿饼的好坏辨别还是有一些土方法的。

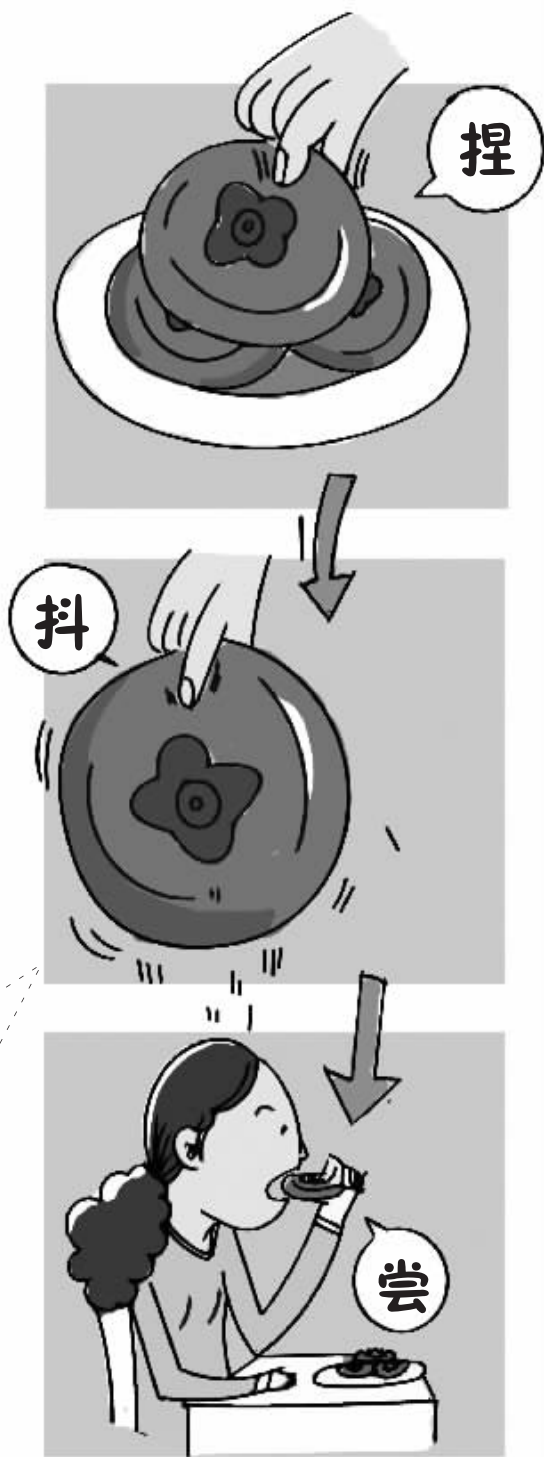
采访中，有业内人士提醒市民，在挑选柿饼时，不要一味地追求白霜，可以通过“一捏二抖三尝”的方式来辨别。

首先，捏柿饼上的

白霜，如果白霜过厚，且捏完手上沾满白霜，可能是商家涂上去的“白粉”。

其次，抖一抖柿饼，如果有大量白霜散落，也很可能是“美容柿饼”，因为自然霜很难自行抖落。

最后，就是看白霜能否融化，因为真正的白霜主要成分是葡萄糖，微微发甜，入口即化，而钛白粉、滑石粉等添加剂则很难溶于水。



漫画 章丽珍

浙江民营企业百强榜发榜

雅戈尔等16家甬企上榜

商报讯（记者 乐骁立）昨天，浙江省工商局、省民营企业发展联合会联合公布了“2015年度浙江省民营企业百强榜单”。雅戈尔、奥克斯、银亿、金田、中基进入榜单前20名。

从今年的榜单看，百强入围门槛再次提高，首次突破百亿大关，达到了107.53亿元。对比10月底出炉的浙江企业百强榜117.04亿元的门槛，差距再次缩小，体现出民营企业强大的后发竞争力。排名前三位的分别是吉利控股、海亮集团、万向集团，三家企业2015年度的销售收入都超过了1000亿元。

宁波一直是全省、乃至全国民营经济最为发达的地区之一，全市民营企业数占全市各类市场主体的99%，民营经济贡献了近80%的GDP、75%以上的税收、55%左右的出口，提供了85%以上的社会就业。宁波民企“老大”雅戈尔今年以944.8亿元的营收位列总榜第9位，奥克斯与银亿紧随其后，分列第12和第13位。

纵观16家宁波上榜企

业，通过对外投资、兼并重组，迅速跟上市场需求，实现多元化经营成为了他们的取胜之匙。今年3月，停牌近半年的银亿股份公布了重大资产重组预案，公司拟采取发行股份的方式购买西藏银亿所持有的宁波昊圣100%的股权。而在本次交易完成后，公司将持有宁波昊圣100%股权，并将通过宁波昊圣间接持有美国ARC集团的相关资产，银亿“房地产+汽车”的全新模式已然成型。

同时通过供给侧改革，一些老品牌也焕发新活力。在刚刚结束第20届宁波服装节上，雅戈尔掌门人李如成喊出了“用五年时间再造一个雅戈尔”的豪言。公司与来自意大利的ARBINI、ERMENEGILDO ZEGNA、LORO PIANA、CERRUTI 1881和来自瑞士的ALUMO的五家顶级面料生产企业签约，计划将雅戈尔旗下MAYOR品牌打造为国内市场的顶级品牌。此外，雅戈尔将在未来5年投入100亿元加强新材料、新面料、新工艺、新品牌和新服务的创新，赢得更大的市场空间。

“甬甜5号”获省内首个甜瓜植物新品种权证书

商报讯（记者 王元卓 通讯员 王虎羽 马二磊）近日，由宁波市农科院蔬菜所自主选育出的“甬甜5号”获得由农业部颁布的植物新品种权证书。“甬甜5号”成为省内首个既通过品种审定，又获得植物新品种权保护的甜瓜品种。

据了解“甬甜5号”甜瓜早在2014年就通过援疆指挥部首次引种到新疆库车地区，被当地瓜农形象地称为“团结瓜”，种植户露地种植亩均收入5000元以上，至今已累计推广应用3000余亩。通过甜瓜种植推广项目的实施，促进了新疆库车地区产业结构调整和优化，实现了区域农村经济发展和农民增收。据市农科院蔬菜所甜瓜课题组专家马二磊介绍，“甬甜5号”在新疆很受欢迎，它比地产哈密瓜个头小，一般在1.7公斤

左右，但口感比新疆哈密瓜更脆，而且甜而不腻。

事实上“甬甜5号”从选育、审定到推广，其中经历了非常艰苦的过程。在宁波市科技局重大科技攻关项目“优质抗病甜瓜及瓜类砧木新品种选育研究”“瓜类砧木和甜瓜种质创新及新品种选育”等一系列项目的大力资助下，市农科院蔬菜所持续开展甜瓜种质资源收集、新品种选育和栽培技术研究工作，于2011年自主选育出脆肉型小哈密瓜品种“甬甜5号”。

记者从市农科院了解到，随着新《种子法》的全面实施，市农科院蔬菜所将借“甬甜5号”获得植物新品种权保护的契机，继续大力申报市科技局科技项目，不断加大洋香瓜、哈密瓜、薄皮甜瓜等不同类型甜瓜新品种的选育工作。