

茄子浸泡后,水变紫了

消费者:为了卖相好,商家泡了色素?
检测:花青素渗出,是正常现象

近日,镇海区市场监管局接到消费者实名举报:其在镇海西门菜场和南街菜场买过茄子,回家浸泡后,水变紫色,因此怀疑商家为了茄子卖相好,在卖之前泡了色素。



实验样品。



鉴别析出的色素,是否是天然色素。图片均由通讯员提供

· 茄花蜜露 ·

取样

将取样的两类(紫茄子和黑茄子)、4个茄子切成小段,浸泡在纯净水中。约20分钟后,有一个烧杯中的茄段有细微色素渗出。约30分钟后,4个烧杯的水,颜色都变了,都有紫色色素析出。

接到举报后,镇海区市场监管局执法人员立即联合第三方检测公司,对这两家菜场相关摊位(共3个摊位)所出售茄子的进行取样抽检。

浸泡

为鉴别析出的色素,是天然色素还是人工合成色素。实验过程中,检测人员通过提取、沉淀蛋白质,用聚酰胺粉吸附所有色素,经过4次不同酸性环境下的洗涤,将天然色素全部去除等方式,制备出待测液。

检测

净化后的待测液均为无色,说明析出的紫色色素均为天然色素。

结果

茄子人工着色很困难

花青素,又称花色素,是自然界中一种广泛存在于植物中的水溶性天然色素,水果、蔬菜、花卉中的主要呈色物质,大部分与其有关,比如我们经常吃的红心火龙果、草莓、紫薯、蓝莓、桑葚等。

茄子含有花青素,在采收、运输、清洗过程中,细胞壁受到破坏,花青素就会渗出来。花青素溶于水,所以清洗的水就会变色。

人工合成的着色剂中,没有单独的紫色系,紫色一般为红色系和蓝色系调制而成。因此,实验中,检测人员用胭脂红的色素为茄子表面着色,但失败了。检测人员表示,茄子表面比较光滑,在上面着色比较困难。

茄子人工着色没必要

镇海区市场监管局执法人员表示,宁波市场上大部分是长条的黑茄子和紫茄子,价格也不高,人工增亮或着色的意义不大,而且一旦被发现,就会面临重罚,对经营者来说违法风险太大,委实没有必要。

专家表示,新鲜的茄子比较饱满,且颜色明亮,如果蒸煮后发现掉色,极大可能是茄子本身的色素被加热析出来。只要切开后里面的颜色没变、味道也没变,就可以放心食用。

记者 毛雷君 通讯员 赵宇敏 汪磊

延伸阅读

温馨提示

分析

检测人员说,茄子析出色素的时间不一致,与色素本身在茄子上的附着力、浸泡的温度、溶液的状况都有关系。实验中,4份样品的色素析出时间相差不大,是正常现象。
茄子在清洗的时候掉色,实际上是茄子里含有的花青素在作怪。

本次检测由镇海区市场监管局和宁波海关技术中心大力支持

铁皮石斛成熟了,10天后品质下降 4月19日前,药材级铁皮枫斗6折

药材非常讲究采摘时间。“三月茵陈四月蒿,五月六月当柴烧”,如果时间不对,即便道地药材,质量也会大打折扣。

浙江人喜欢买铁皮石斛滋补身子,随着科技发展,现在一年四季都能买到。但是你知道吗,3月底至4月中旬,才是铁皮石斛成熟季。

此时的铁皮石斛口感清爽,甚至带着一丝甘甜。经检测有效成分也超过其他季节。4月底,随着铁皮石斛花盛开,药材蕴含的营养成分大量消耗,品质就会下降。等到了七八月份,铁皮石斛口感变酸。
两年前,我们曾遇到一桩事:换了好几家

铁皮枫斗供应商,有效成分“浸出物”都无法达标。为此,我们足足断货两个多月。后来,厂家透露:铁皮石斛3月底至4月上旬,就一二十天采摘做成枫斗,浸出物能合格,此前此后,很难达标。

既然检测很难通过,为什么市场上却到处在卖?

这是因为产品等级不一样。食品级的铁皮枫斗,不需要任何检测就能在市场流通;但药材级铁皮枫斗,需要严格按照国家法律法规通过检测后方能销售。

尤其是个体经营户,按药材标准采购产品的,少之又少。



●链接

药材级铁皮烤条
6折优惠还有满赠

《本草丛新》记载,“(铁皮石斛)味甘者良,温州最上,广东略次,广西最下”。雁荡山药材级铁皮烤条零售价3元/克,优惠价1.8元/克,满500克赠西洋参圆片100克。药材级铁皮烤条精选雁荡山铁皮石斛,在三月份口感甘甜时采摘,产品经过严格检测。

食品级铁皮石斛切片零售价2.5元/克,优惠价1元/克,新鲜铁皮石斛168元/斤。

咨询电话:0574-87228361
海曙永寿街6号 周皓亮

药材级铁皮
过检率低于20%

春季鲜补
限时折扣
6折
零售价:3元/克
限时特价:1.8元/克
满500克再赠西洋参100克