



香油是日常生活中必不可少的调味品,多采用传统工艺加工而成,由炒熟的芝麻磨成芝麻酱再提炼出香油。最近,有不少人反映现在的香油没有以前的香油香了。记者调查后发现——

香油不香 大有文章

春节就要到了,香油销售进入旺季,我市市场上的香油质量到底如何?连日来,本报安排记者到市艺新集贸市场、塔南集贸市场、田源集贸市场、焦北集贸市场、宏光集贸市场、月季集贸市场等市场就香油质量问题进行了暗访。

1.【读者投诉】

●“香油怎么没有香味”

“去年10月,我在市田源集贸市场花8元钱买了0.5公斤香油。刚开始香油还有香味,过了没多久就没什么香味了,只好把它当普通油炒菜用了。”近日,刘女士给本报打来电话说,“十几天

前,我又在这个市场里看到一个卖香油的。卖香油的中年男子开着一辆机动三轮车,车上的石磨正在磨着香油,说每公斤香油18元钱。我想,在现磨现卖的摊上买的香油肯定不会有假,便买了0.5公斤的香油。可后来,我发现这瓶香油的香味也不是太浓。”

●“礼品香油味道怪”

提起香油不香的问题,康女士说,去年别人送给她几瓶香油,过年走亲戚时,她给几个亲戚每家送了1瓶。后来,亲戚纷纷给她打电话开玩笑说:“你给我们的香油是啥‘高级’香油?这些香油不但不香,还有一股怪味。”

2.【记者暗访】

●掺假香油随处可见

连日来,记者对我市多家集贸市场的香油店进行调查后发现,目前市场上的香油价格多数为每公斤20元,纯芝麻香油每公斤30元,价格最低的香油每公斤14元。一些店主直言不讳:每公斤20元的香油不是纯芝麻香油,而是掺了一些色拉油;如果价格再低,掺的色拉油就更多了;低于每公斤14元的,有可能是色拉油或其他油加芝麻油香精和色素兑出来的。许多店主都说,纯芝麻香油每公斤30元,最少28元,量大的话可以适当优惠。

记者在暗访过程中发现,许多店主都承认价格很低的香油是色拉油加芝麻油香精兑出来的,这已经成了公开的秘密。

●“劣质香油使人头晕”

1月28日上午,记者来到市万方桥附近的市田源集贸市场。在一个卖香油的流动摊点前,记者以顾客的身份询问香油的价格。一位女摊主说:“有每公斤30元的,有每公斤20元的,还有每公斤12元的,不知道你想要哪一种?”

“质量有啥不同?”记者问道。

“30元1公斤的是炒熟的芝麻磨的,20元1公斤的是没有完全炒熟的芝麻磨的,12元1公斤的是调和油兑芝麻油香精制成的。”摊主告诉记者,“要是自己用,最好还是买30元1公斤的。好香油不仅味道好,而且用的时候也比较省。不太好的,用的时候比较费油还不出味儿。”记者问:“那芝麻油香精兑的香油有人买没?”摊主回答道:“一点点芝麻油香精就能兑很多香油,成本比较低,有不少小饭店都购买这种香油。不过,这种香油的香味特别刺鼻,让人头晕。”

●店主送给记者一瓶芝麻油香精

1月29日上午,记者在塔南集贸市场和一名卖香油的女店主聊了起来:“价格最低的香油每公斤多少钱?”“每公斤14元,但这些香油都是色拉油加芝麻油香精兑出来的。如果是自己吃,最好买每公斤30元的。生产1公斤香油需要3公斤芝麻,每公斤芝麻8元多,所以纯香油的成本每公斤在24元以上。”女店主回答说。记者说:“是开饭店用的,听说有每公斤12元的?”女店主说:“量大的话每公斤12元也可以。”在记者即将离开时,这名女店主说:“每公斤12元的最好不要买,它几乎不含一点香油。你要是想用这样的香油,我这里还有一瓶别人送的芝麻油香精,我不用了,送给你,你自己兑吧!”说完,这名女店主顺手将桌子上的小瓶芝麻油香精递到了记者手中。

在该市场另一家香油店,记者称要每公斤12元的香油,并且量比较大。一名男子说:“可以,不过给你说清楚,这样的香油是芝麻油香精兑出来的,没多久就没有香味了。”

●制香油的大锅是空的

1月31日下午,在市月季集贸市场一家香油店,记者以给单位职工发福利为名,称想要每公斤12元的香油,需要100多公斤。一名女店主说:“一天就可以做好。如果要好一点的,两天才能做好,因为磨香油需要时间。”记者问:“低价香油是不是用芝麻油香精兑出来的?”女店主说:“不敢加芝麻油香精,那东西对人体不好。低价香油只不过含香油的成分少一些,每公斤12元左右的香油1公斤所含香油顶多也就七八两。”

记者发现该店门口做香油的大锅是空的,就问:“你们这大锅怎么是空的?”“我们每天上午磨香油。”女店主有点警惕地说。

为了弄清该店上午是否磨香油,另外两名记者于2月1日上午再次来到该香油店,发现店门口的大锅仍然是空的。记者再次问该店的女店主:“你们的大锅是空的,香油是咋做出来的,质量咋样?”这次这名女店主说:“每天磨哪里能卖完呀!我们是隔几天磨一次。”

近日,记者到市艺新集贸市场暗访了两次,发现市场里一家香油店门口的大锅也是空的。看来,在店门口放一口大锅是有特别用处的。那么,是不是大锅里有磨好的芝麻酱,并且生产香油的设备正在运转的店里的香油就可靠呢?在市塔南集贸市场一家香油店,店主对记者说:“不能看锅里正在做香油就说明店里的香油没掺假,制香油的人随时可以往锅里加入其他油。再说了,香油店卖的香油也不是直接从大锅里弄出来就卖,而是要进行沉淀后再卖。”

●5公斤以上每公斤14元

记者于1月31日、2月1日两次到市宏光

集贸市场进行采访。该市场一粮油店前摆放着一些瓶装香油。经询问,记者得知该店的香油每公斤16元,5公斤以上每公斤14元。当记者问怎么这样便宜时,店主说:“你们是记者吧?我们买的是外地芝麻,很便宜,每公斤才5.6元。”

记者在其他市场提到有人说他们买的芝麻每公斤5.6元时,许多店主都说不可能,现在芝麻每公斤在9元左右。

在采访中记者发现,有些香油店将“纯香油”几个大字喷在了招牌上。但这些香油店都有不同价位的香油,店主都直言不讳:纯芝麻香油每公斤30元,价位低的不是纯芝麻香油。

●芝麻油香精 呛得人难受

在焦南一家卖香油的店里,记者问有没有芝麻油香精?店主说:“原来有,卖完了,要的话可以订购,两天就可以到货。0.5公斤装的每瓶75元。”

记者问:“这一瓶能兑多少香油?”

“可能能兑250公斤吧!我也不太懂。”店主说。

2月1日晚,在本报记者部,一名女记者看到放在桌上的芝麻油香精后好奇地说:“我从来没听说过还有芝麻油香精!”说着便打开了闻,没想到闻过后她一边捂鼻子一边说:“这芝麻油香精可真‘香’呀!快把我‘香’晕了!”

第二天,这名闻过芝麻油香精的记者说,整整一个晚上她都感到嗓子难受,而且出现了胸闷等不适症状。

左上图 掺假的香油多用这种芝麻油香精兑兑而成。

下图 市月季集贸市场一家香油店做香油的大锅一直是空的。本报记者 摄



3.【晨刊提醒】

●“人造香油”有损健康

根据国家有关标准,香油的原料只能是一种,那就是芝麻。根据加工工艺的不同,香油可以分为小磨香油和机制香油两种。有关部门的调查显示,一些黑窝点的非法经营者少用或者根本不用芝麻,而采用色拉油、棉子油和食用香料来勾兑香油。根据我国国家的相关法律和标准,这种行为是绝对不允许的,这是一种明显的掺杂使假的行为。

有的造假者为了把掺假的香油做得更像香油味道,常常往假香油里掺芝麻油香精。据卫生部有关专家介绍,如果过量使用芝麻油香精,可能会对人的消化系统和呼吸系统带来一定的影响,严重的可能会出现腹泻、呼吸急促、呼吸困难等症状。

值得一提的是,一些人为了把掺假的香油的颜色调得更像真的,会掺入一些棉子油。如果添加的是精制的棉子油还可以食用,但如果添加了粗制的棉子油会对人体有很大的危害。粗制的棉子油可能会含有游离棉酚,这是一种可能对人的胃、肾、泌尿系统、泌尿系统造成损害的物质。所以,市民最好不要贪图便宜购买价格低廉的香油。

4.【为您支着】

●如何识别假香油

一、将一滴香油加入盛有清水的碗中,纯香油会变成薄薄的油花,很快扩散,凝成若干小油珠;而掺假香油油花小且厚,不易扩散。

二、用油提子盛满香油,从高处向油中倾倒。如果溅起的油花是淡黄色的,说明混有菜子油;如果油花是黑色的,说明混有棉子油;如果油花是白色的,说明混有花生油。而纯芝麻香油油花呈金黄色,消失很快(黄豆油的油花也呈金黄色,但油花消失得比较慢)。

三、取50克左右的香油,放入干净的细玻璃瓶内,经剧烈摇晃后,如瓶内无泡沫,或虽有少量泡沫但在停止摇晃后很快消失的,则是纯香油;如果出现白色泡沫且消失缓慢,则香油中可能掺有花生油;如果出现淡黄色泡沫,不易消失,能闻到豆腥味,可能掺有豆油;有辛辣味的,则掺有菜子油。

四、闻一闻即知,质量好的香油,香味浓郁,如味淡甚至有异味则证明掺了假。如兑入花生油或豆油等,香味差,而且带有花生或豆腥气味。

五、将香油放入冰箱,在-10℃时冷冻观察,纯香油在此温度下仍为液态,掺假香油则开始凝结。

晨刊暗访组