

街头鲜榨果汁有“诈”，多是勾兑而成

适量的食品添加剂可改善色泽和口感，过量则影响人体健康



晨报见习记者 朱迪 陈艳艳

随着人们生活品质、消费水平不断提高，越来越多的人出门逛街时会选择各种各样的饮品来代替瓶装水。“我买了一台榨汁机，怎么榨出的果汁和饮品店的味道不一样？自己榨的果汁看上去不好看，喝起来也涩涩的，饮品店卖的是不是有什么特别的原料搭配？”读者陈女士对记者说。果汁饮品店的果汁是如何做出的？果汁含量有没有相关标准？12月9日，记者在淇滨区走访了一些饮品摊位。



12月11日，在淇滨区新世纪广场步行街西区，一位市民经过一个卖果汁奶茶等饮品的摊位。晨报记者 张志嵩 摄

果味粉、浓缩汁加水调出“果汁”

12月9日，记者来到淇滨区新世纪广场附近的一家街边饮品摊，摊主正在调制饮品。她从旁边架子上一个透明的小盒子中舀出一勺粉末，加入一些颗粒状的“果肉”，倒入一次性塑料杯后，先加入少许纯净水，用勺子搅拌几下，然后又蓄满杯子，用机器把杯口封上，最后上下颠倒晃了几下，一杯果汁就做好了。

记者看到，在柜台旁边摆放的架子上，摆放了30个左右的透明小盒子，里面装有颜色不同的各种粉末，上面贴有不同口味的标签。记者看到，新世纪广场步行街西区附近制作果汁的不止这一家。在相隔50米左右的另一家饮品摊点，记者点了一杯橙汁，不到5分钟，1杯色泽鲜亮的橙汁就摆

在了记者面前，尝了一口，“果味”很浓。当记者询问这是用什么做的，摊主告诉记者，她们使用的是果汁浓缩液，超市里的瓶装果汁饮料也是这样做的。记者仔细观察发现，在装有果汁的杯子上，没有任何调制配料说明。

在淇滨区广场西路的一家饮品店里，店员告诉记者，她们店里没有鲜榨的果汁，出售的芒果汁和橙汁等都是用果浆调配的。记者在走访调查中看到，有鲜榨果汁的饮品店，店员会将水果洗净切成块放进榨汁机，倒入一些矿泉水。一名鲜榨饮品店的店员告诉记者：“虽然贵点儿，但保证喝到的是纯果汁，那种街边出售的果汁多数是勾兑出来的，含有各种添加剂。”

瓶装果味饮料的果汁含量也不高

记者调查得知，不少饮品店制作果味饮品是用果汁浓缩液或果味粉勾兑出来的。除街边小店现做的果味饮品中果汁含量不高外，日常饮用的瓶装果味饮品中果汁含量也不高。

12月9日下午，在黄河路一家超市内，记者查看了多种果味饮料，这些果味饮料的配料表中，清楚地写着白砂糖、水、液体葡萄

糖、食品添加剂(柠檬酸、柠檬酸钠、糖精钠、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠等)及食用香精、浓缩果汁等。在10多种品牌的500毫升装的果味饮料中，一个品牌的瓶上标有果汁含量不少于30%，其余的都标着果汁含量不少于10%。在一种1升装的桃肉果汁饮料瓶上，标着果汁含量不少于40%。

市民：不清楚长期饮用勾兑果汁是否影响健康

就是否知道果汁中含有添加剂，记者随机采访了30位市民，其中22位表示知道，但不清楚添加剂是否影响健康。另外8位市民表示不清楚，没有在意过这些。

“经常在外面吃饭，有时会要一杯果汁，知道含有添加剂，但感觉应该符合安全标准。”市民陆先生说，他经常在外面跑业

务，口渴一般都是买果汁喝，从来没想过经常饮用会不会影响健康。

“朋友聚会、工作聚餐都会喝果汁，总比碳酸饮料要好一些。而且我经常喝鲜榨果汁。”市民祁女士说，鲜榨果汁都是她看着店家做的，新鲜的水果加上蜂蜜和纯净水，口感不错，营养价值也高。

业内人士：鲜榨果汁目前没有统一标准

记者咨询了一位曾在饮品店工作的人士，他告诉记者，大家喝的所谓“鲜榨果汁”实际上是由少量鲜榨果汁、果浆等加上各种添加剂兑成的。自己在家鲜榨的果汁，一般口感不太好，也容易变色，这是因为没有使用增加口感和色泽的食品添加剂。

一些饮品店为使果汁有更好的色泽和口感，通常会在鲜榨果汁内加入适量的果味粉、浓缩汁等。多数商家是根据自行拟定的标准来制作果汁，具体加多少，全靠店员自己把握。目前鲜榨果汁如何从配料方面加以规范，有关部门尚没有统一标准。

市药监局：果汁中加入适量食品添加剂无损健康

就食品添加剂问题，记者采访了市食品药品监督管理局一名刘姓工作人员。他告诉记者，食品添加剂是为改善食品品质以及防腐、保鲜需要而加入食品中的化学物质，果汁中的食品添加剂主要是为了改善口感和果汁色泽。添加量在安全范围内不会对人体造成损害。目前关于果汁中食品添加剂的含量没有明确标准。

“街边小店制作的果汁中，食品添加剂的含量是否影响健康还有待调查，建议消费者选购饮品时多看看配料，尽量选购添加剂少的饮品。”刘姓工作人员说，任何事物都有两面性，虽然大家不赞成使用食品添加剂，但没有食品添加剂，很多食品存在难看、难吃的现象，只要做到适量就可以了。

律师：消费者的知情权应得到保障

淇滨区法律援助中心的董律师告诉记者，果汁等饮品中含有一定的添加剂在所难免，但如果随意添加、过量添加，把勾兑出的果汁当“鲜榨果汁”销售，是误导和欺骗消费者的行为。

董律师说，饮品包装上应明确印有“含添加剂，过量饮用有害健康”等提示语，并标注果汁配料，以保障消费者的知情权。

医生：食品添加剂过量会影响肝肾代谢

市中医院脾胃肝胆科的刘主任表示，食品中添加剂过量会影响肝肾的代谢功能，会对儿童的生长发育和身心健康造成不利影响，尤其是婴幼儿的免疫系统发育尚不成熟，肝脏的解毒能力较弱，易对食品中的添加剂产生过敏反应。食品添加剂如果超量，会对人体排泄和吸收系统造成影响。

链接 如何辨别鲜榨果汁

- 1.看颜色。鲜榨果汁颜色自然鲜亮，如果颜色偏深，可能因为不太新鲜。但如果颜色过于鲜艳，则可能是用香精和其他添加剂勾兑而成的。
- 2.闻气味。鲜榨果汁有自然的水果香味，但香味较淡，而勾兑的果汁往往含有香精，“果味”较重。
- 3.品味道。鲜榨果汁甜味较淡，如果感觉涩苦，可能是不新鲜造成的。如果果汁液不够黏稠，多是兑水过多。

提供干净、免费的餐具本是饭店的义务，可食客正为此犯愁——

部分饭店不提供免费餐具 消毒餐具卫生状况令人忧

再遇此问题，可拨打12331或3267960投诉

晨报见习记者 刘倩倩

“昨天去一家饭店吃饭，饭店竟不提供免费餐具。”淇滨区华夏小区居民冯女士反映，12月10日，她带儿子去吃饭，想要个杯子喝热水，可是饭店表示只有收费为1元的消毒餐具，不提供免费餐具。冯女士无奈之下要了一套消毒餐具，“打开一看，杯里不但有头发，杯壁还有不少黑点。”

为何饭店不提供免费餐具？提供的消毒餐具卫生状况能否让人放心？不少顾客和冯女士有过同样的遭遇，也因此为在外就餐发愁。

不主动索要不给免费餐具，收费的消毒餐具不卫生

记者走访了淇滨区十余家饭店，发现许多高档和低档的饭店并不提供收费的消毒餐具，而就就餐者较多的中档饭店，大多在桌上摆放着消毒餐具，客人前来就餐，服务员也不当面说明消毒餐具是收费的。

记者看到，消费者在桌上摆着收费餐具的饭店用餐时，一般是直接取用收费餐具。在一家饺子馆用餐的刘先生说：“和朋友、家人一起吃饭，不会为这十几元钱和饭店较真儿，败了吃饭兴致。”市民王女士在接受记者采访时对此表示无奈。“有一次和同事一起出去吃饭，我只想要一个小勺子喝汤，可是服务员给我拿来一套消毒餐具，说是饭店没有免费餐具。”王女士说，“有时根本就不需要一套餐具，但面对饭店的‘霸王餐具’，也只能被迫使用，真的很无奈。”“上次和朋友去吃饭，在朋友的要求下，服务员才给更换了免费餐具。”李先生告诉记者，去一些饭店吃饭，如果不主动索要免费餐具，饭店会直接拿出收费餐具。记者在走访中证实，个别饭店提供免费餐具，却是在记者要求下才提供的。

像冯女士反映的消毒餐具不干净的情况，不少消费者也深有感受。“虽说是收费的消毒餐具，但打开之后还要用开水烫一下。有一次去吃饭，打开餐具包装后发现碗里竟然还有根头发，食欲一下子就没掉了。”市民李女士对记者说。“很多时候在打开消毒餐具后，发现里面仍留有很多污渍。饭店既然提供了收费的消毒餐具，就要保证餐具的干净、卫生。”市民李先生说。

遇到强制使用收费餐具、餐具不干净可投诉

根据《消费者权益保护法》规定，消费者在就餐时，餐饮企业提供包括经消毒达到卫生标准的餐具、餐巾等配套服务，是经营者的随附义务，也是消费者接受就餐服务的前提。针对部分饭店不提供免费餐具及提供的餐具不干净等问题，市民可拨打12331投诉。市食品药品监督管理局的办事员刘先生告诉记者，如果顾客在饭店就餐时，发现饭店提供的餐具不干净，也可向市药监局监察大队投诉，投诉电话是3267960。

