

在肯德基被曝豆浆系豆浆粉冲调之后,昨日网上再有新的传闻,靠豆浆起家的永和豆浆和真功夫的豆浆产品,也是冲调的。豆浆事件因此再度升级。

昨日记者联系永和豆浆总部,品牌室向记者表示,他们正在酝酿新闻发布,澄清此次事件。永和豆浆使用豆浆粉冲调只是在上海的直营店,其他门店依然是现磨的新鲜豆浆。记者随后联系了郑州的放心早点两大公司,民生早餐和商都早餐,他们都明确表示,所售豆浆全部是现磨产品。

晚报记者 辛晓青/文 马健/图



一家餐厅销售的豆浆。

肯德基豆浆是冲调的 有媒体说,永和、真功夫承认豆浆也是冲调的 永和回应晚报:郑州门店卖的是现磨豆浆 专家建议:保证食品安全,回归厨房最有效

永和、真功夫也陷入“豆浆门”

肯德基豆浆被曝使用豆浆粉冲调,大量消费者表示非常失望。郑州市民马小姐每天早餐都在肯德基解决,就因为喜欢那个豆浆的香甜。“听说是冲调的,感觉有点被欺骗了,要是这样我还不如自己买豆浆粉冲呢。我还奇怪怎么和自己家打的豆浆味道不一样呢。”

一位具名的肯德基人士向记者介绍,他们从未以此欺骗消费者,从未宣传豆浆是现磨的,冲调的豆浆品质不一定比现磨的差。

靠豆浆起家的永和也承认,豆浆系使用豆浆粉冲调,将此次豆浆事件升级。据上海媒体报道,永和总部有相关人士承认使用豆浆粉,但是在采访中,有门店则坚持表示是现磨的新鲜豆浆。

记者拨打永和的400热线,接线员表示不能解答这个问题。记者联系郑州东大街永和豆浆店,该店毛经理表示,他们确实是现磨的新鲜豆浆,并欢迎大家去看他们的操作设备。

记者联系上了郑州真功夫门店,店员表示不能回答这个问题。记者以消费者的身份咨询其400热线时,接线员承认使用豆浆粉冲调。其总部负责公关的郭经理,则没有直接回答记者的问题,希望记者留下采访问题稍后回复。

真功夫公关部相关人员昨晚给记者回复,承认真功夫的豆浆是采用豆浆粉,对于这样做有什么好处,对方表示采用豆浆粉制作豆浆是为了满足品质统一、稳定及食品安全的要求。

永和豆浆:上海直营店是冲调

永和豆浆总部品牌室的林先生向记者表示,他们正在开会研究怎么解决此次危机。“我们必须澄清一点,上海的直营店确实是冲调豆浆,但是全国400多家直营店和加盟店,除了上海几家直营店之外,一直销售现磨豆浆。”

林先生解释,他们开发生产的永和品牌豆浆粉,严格按照国家相关标准,在东北自己的工厂使用非转基因大豆生产。目前在全国各大超市以及餐饮店内销售,这是他们目前正在推广的品牌。“在几个直营店使用豆浆粉是我们的试点,我们认为使用豆浆粉冲调更符合当前的大趋势,对于食品安全更可控,食品卫生也更容易保证。”

林先生还说,他们之所以试点,确实希望将豆浆粉在门店推广。“将来我们希望是这样的局面,在消费者点餐的时候,给他两个选择,豆浆粉冲调的和现磨的。”

对于当前的形势,林先生说很抱歉,正在研究补救方案,“今后希望能够更加直接面对消费者和媒体”。

郑州的“放心早点”保证是现磨豆浆

作为郑州的放心早点工程,郑州早餐车上的豆浆是冲调的吗?记者联系了民生早餐和商都早餐两个大公司,对方均表示,保证豆浆为原豆现磨产品。目前郑州市场的早餐工程豆浆价格是1元,每袋250毫升左右。

放心早餐的总经理史敏介绍,他们有一套从上海引进的设备专门做豆浆,一分钟可以生产60到80袋,每天供应郑州市场近万袋。“我们的豆浆是保证原豆现磨的,生产流程是这样的,前一天将豆子进行浸泡,第二天凌晨开始进入

三道磨浆程序,加温沸腾,高压均质,之后灌装。全过程是机器操作,不经过人工,保证无菌和豆浆的品质。”

商都早餐的生产企业喜世华天公司刘总也向记者介绍,他们的豆浆是现磨产品。“现磨的新鲜豆浆不添加防腐剂等添加剂,保质期很短,如果保存不好很容易变质。商都早餐现在完全是按照订单生产的,每天的产品周转周期只有几个小时,可以保证是现磨产品。”

小摊豆浆来源不明市民难放心

豆浆作为中国人传统早餐中的常见品种,在城市里有各种各样的生产销售方式。除了快餐大品牌和政府主导的早餐工程,还有很多小饭店小摊点销售。比如早上流动的煎饼果子、鸡蛋灌饼摊点搭售,以及固定的包子店、胡辣汤店搭售,还有一些小的饮料店做现磨产品。但在搭售的产品中,几乎见不到现场磨制的。

文化宫路一个包子店的店主告诉记者,他们的豆浆有一个小伙儿专门送货,具体这个豆浆产自哪里,他真的说不清楚。记者以小饭店的名义辗转联系上了一位姓何的豆浆送货人。这位何先生表示要多少他都可以送货,但是问到具体是磨制的还是冲调时,他这样回答:“现

在谁还磨啊,太费事了,又要买豆子又要买设备的,设备还容易坏,费事费钱。送豆浆的没人现磨,都是冲的,你放心,我保证豆浆的品质和口感。”在记者咨询使用何种豆浆粉时,对方以很忙为由挂上了电话。

一位早餐业内人士向记者透露,很多小摊的豆浆都来自小作坊,“如果是正儿八经的豆浆粉,口感品质都还不错,甚至蛋白质也能保证。但是小作坊里用啥豆浆粉很难说,比如香精、糖、增稠剂之类的,根本不是大豆制作的”。

记者联系上一位工商人员,他提醒说:“对于小摊上的豆浆,消费者要注意,看一看是否有正规的厂名厂址生产日期,如果没有是不安全的。”

专家说法:发起一场“回归厨房”的运动

在豆浆到底是现磨还是冲调的争论中,有人理性地提出了自己的问题,冲调和现磨到底区别有多大呢?

郑州大学公共营养学的教授韩萍说:“这是生态食品和工业食品的区别,无论是从生产工艺和营养上说,都不能等同看待。虽然不否认原豆生产的豆浆粉的营养,但是对于有些企业宣称和现磨一样的说法,我不能认同。”

韩萍认为,自己泡豆打豆浆,这是最值得提倡的生态食品,营养保存得最好,同时没有添加

成分。而作为工业食品,既然要包装销售,就不可避免产生了各种添加成分,比如要维持粉的感官状态,保证不结块,保证速溶,这就要用添加剂;为了延长保质期,就要用防腐和抗氧化的办法。一旦成为工业食品,就有工业手段,具体这个手段用到什么程度,我们很难知道。”

对于食品安全事件频发,韩萍教授也有自己的看法:“食品安全问题频发,我希望号召起一个‘回归厨房’的运动。加强自制保证新鲜,这是保证食品安全的最好办法。”

自己泡豆打豆浆,这是最值得提倡的生态食品,营养保存得最好,同时没有添加成分。而作为工业食品,既然要包装销售,就不可避免产生了各种添加成分,比如要维持粉的感官状态,保证不结块,保证速溶,这就要用添加剂;为了延长保质期,就要用防腐和抗氧化的办法。一旦成为工业食品,就有工业手段,具体这个手段用到什么程度,我们很难知道。

——郑州大学公共营养学教授韩萍