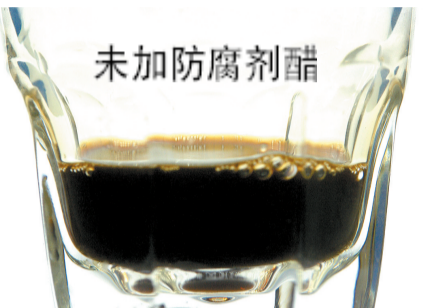
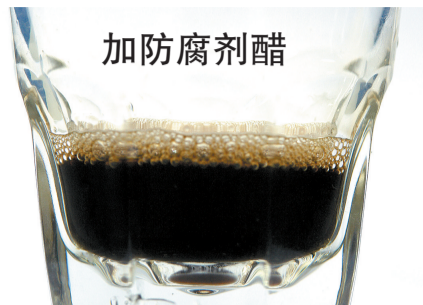


专家说：要分辨醋的好坏，关键看是否有醋的本色本味

你能看出这两杯醋的差别吗？

不是业内人士，想分辨有点儿难，顶多闻出酸不酸

山西醋产业协会要求副会长王建忠辞职



图片中，上面那杯是袋装醋，照专家介绍的方法衡量，它的泡沫挺多，保持时间也不短，按说算是“质量不错”？但是这种醋几乎没有挂杯现象。

下面那杯是瓶装醋，它的泡沫不多，保持时间也不长，按说算是“质量一般”？但是这种醋挂杯现象明显，闻着也有一种令人舒服的香味。

实验结束，不少同事表示：“分辨好坏醋的功力，尚需修炼！”



醋，是由古代酿酒大师杜康的儿子黑塔发明而来，因黑塔学会酿酒技术后，觉得酒糟扔掉可惜，由此不不经意间酿成了“醋”。

也许正是醋和酒的这一点渊源，当专家介绍如何分辨好坏醋时，所用的方法也不外乎“看是否挂杯”、“闻香味”、“看色泽”等。

昨日晚报记者按照专家介绍的方法如法炮制，却发现听专家说感觉很容易，实际做起来好难。

近两日，“勾兑醋”成了热门词汇，大家对此事反应也很强烈。山西省醋业协会副会长王建忠再次开腔，他表示，最初媒体对他的话存在误读。

“协会方面已责令王建忠辞去副会长之职”，山西醋产业协会会长曹文杰7日接受记者采访时表示。

晚报记者 李丽君
 实习生 赵柳影 赵朋乐 常双建/文
 晚报记者 马健/图

网友议论

这年头恐怕只有老家农民自酿的醋好

这两天，“勾兑醋”成了大家茶余饭后、网上聊天的焦点。郑州网友“天天天蓝”通过班级QQ群说：连我们日常生活必备的醋都是勾兑的，以后还能相信什么啊，说不定再过一段时间，勾兑的“柴米油盐酱茶”都出来了。

随即，同群网友“渔夫”跳出来表示：现在连醋都勾兑了，还怎么让女生吃男生的醋呢？我以后都不吃醋了。

在新浪微博，网友们对“勾兑醋”的热议不断。

“这年头恐怕只有俺老家农民自家酿的醋是没有勾兑过的了！每次回老家，俺都要带上一大桶醋回来。”网友“大国崛起”发表了她的应对策略。

虽8月7日，山西省醋产业协会发布声明称：正规山西老陈醋、山西陈醋全部是纯粮酿造，但从网友们的质疑和声讨声中，不难看出，这个说法并没有得到大家的认可。

专家释疑

苯甲酸钠不是判断酿造醋的标准

北京某食品研究所所长长期研究中国传统发酵食醋的研究员鲁维博士接受采访时介绍，按照国家标准，食用醋共分为两种，一种是酿造醋，一种是勾兑醋。勾兑醋是以酿造食醋为主体，与食品添加剂等混合配制而成的调味食醋。前者酿造的时间长，工序复杂，满足不了市场需求，才出现了勾兑醋。但国家对勾兑醋也是有要求的，其中酿造醋的含量不得低于50%。

鲁维表示，很多消费者觉得“勾兑”的就是不好的，其实，这是一个误解，一些传统发酵食品，例如酱油、食醋、白酒，在生产过程中，为保证产品质量的统一，勾兑只是一道正常的工序。

“因为勾兑醋中不完全是酿造醋，所以涉及保质期问题，必然要添加防腐剂，但只要严格按照国家标准要求添加，不超量不超范围使用，就不存在安全问题。”鲁维说，目前实际上不管是勾兑醋，还是酿造醋，不加防腐剂的醋很难找到，因此有没有苯甲酸钠并不是判断是否为酿造醋的标准。

而山西省醋产业协会副会长赵建忠在接受媒体采访时说：“之前是采访我的记者对行业不熟悉，对我讲的话的一种误读误报”。

据报道称：王建忠介绍，勾兑醋还分两种，一种是冰醋酸勾兑的，一种是加苯甲酸钠防腐的，放添加剂的占了95%，不添加任何防腐剂，纯酿的6度老陈醋，几乎就不多，其占市场份额不到5%。

现场测试

醋的“本色本味”是什么？这还真不好分辨

为了弄清楚醋与醋之间的区别，记者昨日在办公室现场做实验对比。

时间：下午6时。

材料：一瓶标注不含防腐剂的恒顺陈醋，每瓶4元，酸度大于等于4.50g/100ml；一袋标注含有“苯甲酸钠”的紫林陈醋，每袋1元，酸度大于等于3.50g/100ml。

辅助材料：透明玻璃杯2个。

刚一打开包装，一股酸味儿立刻在整个办公大厅飘散开来。“这种酸味儿是好的吗？”同事之间互相询问，却没个准确答案。

再次寻觅

郑州难寻不含防腐剂的山西老陈醋

前日的调查中，市内几大超市在售醋中均标注有苯甲酸钠。专家所说的天然防腐的纯粹“山西老陈醋”在郑州是没卖的？还是我们没有找到？昨日，调查继续。

民主路某大型超市内，展架上的醋品牌很多，有恒顺、紫林、水塔、来福、东湖、老才臣等8种，其中老才臣产自北京、恒顺产自江苏，其他品牌均产自山西。逐一查看，标着陈醋或老陈醋的，配料中几乎都含有食品添加剂（苯甲酸钠）。

而“恒顺”品牌出品的500ml玻璃瓶装的镇江香醋、金优香醋、姜汁醋标签上标着：本品不添加防腐剂。配料表中也确实没有苯甲酸钠，可惜它们都不是“老陈醋”。

现在学习

怎样“吃醋”才算健康？

醋，作为一种全球通行的调味品，已有数千年的历史。怎么吃醋才健康？

对此，市中医院保健科科长、元康职业培训学校营养顾问薛玉珠说：“醋本身可以促进钙铁锌维生素C等营养成分的吸收，因此它能达到美容、延缓衰老等作用。醋含有丰富的有机酸，能促进糖代谢，并使肌肉乳酸和丙酮酸等疲劳物质分解。因此泡脚或洗澡的时候在水中加入一些醋可以推迟和消除疲劳。醋还能醒酒。醋里的酸性成分也能起到软化血管的作用，对于动脉硬化、高血压的治疗有一定的辅助作用。”

了解一下

“山西老陈醋”是个概称

根据《原产地域产品保护规定》，国家质量监督检验检疫总局通过对山西老陈醋原产地域产品保护申请的审查，批准自2004年8月9日起对山西老陈醋实施原产地域保护（国家质量监督检验检疫总局公告2004年第104号）。

根据规定，山西老陈醋原产地域范围包括：山西省太原市清徐县、杏花岭区、万柏林区、小店区、迎泽区、晋源区、尖草坪区；晋中市榆次区、太谷县、祁县现辖行政区域。

在质量技术要求方面，包括“水：生产用水为太原盆地的地下水，符合GB5749的规定，总硬度为7度至8度”“陈酿时间不少于10个月”“色泽呈棕红色至红褐色，香气纯正柔和，陈香浓郁；食而绵酸，口感醇厚，酸甜适口，微鲜，较浓稠，澄清，无非发酵性物质的沉淀物”等内容。

从颜色看，不含苯甲酸钠的瓶装陈醋呈现琥珀色，色泽透亮，而袋装含有苯甲酸钠的陈醋颜色略微偏褐色，色泽相对浑浊。

从味道来说，前者闻着酸味儿比后者更重，香气稍微温和一些。

之后，再将两种醋倒进玻璃杯中晃动，瓶装醋顺着杯子缓慢下垂，出现挂杯，而袋装醋相对不太明显。

“瓶装就一定比袋装好？会不会因为价钱、包装先入为主了？”“专家说的醋的‘本色本味’究竟是什么？”实验并没有打消同事们的顾虑，相反新的问题出现了。

又来到二七路上某超市，货架上7种醋类品牌，有6种标注是酿造食醋，配料中都含有苯甲酸钠。

一个上午，转了三四个大型超市，也没找到一瓶不含苯甲酸钠的山西老陈醋。“郑州难道真的就找不到酿造陈醋吗？”“以后改吃姜汁醋吧，老陈醋是不能吃了。”“想吃好醋，还是自己在家里酿吧”……市民的埋怨声不绝于耳。

就在我们打算放弃时，华山路一家小型超市中，突然发现一瓶500ml的玻璃瓶装恒顺陈醋，售价4元，配料中标注有：水、糯米、白砂糖、麸皮、食用盐，没有“苯甲酸钠”，瓶醋标签上印着：本品不添加防腐剂。

薛玉珠建议：“平时吃排骨可以放点醋，有利于钙的吸收，吃饺子，因为多是肉馅的，吃点醋可以防止便秘，促进消化。在日常饮食中用醋凉拌菜，炒个醋溜白菜、醋溜青椒豆芽什么的，都是挺好的，可以维持和调节人体内血液的酸碱平衡。吃海鲜的时候加点醋，一来可以去除腥味，二来也能起到杀菌作用。”

另外，她提醒说：“醋是有很好的保健作用，但并不是包治百病。喝完醋最好是漱漱口。有咽炎的不要喝醋，一喝嗓子就哑，胃酸过多的也不能多喝醋。”

在山西老陈醋原产地域范围内的生产者，如使用山西老陈醋“原产地域产品专用标志”，须向当地质量技术监督局设立的申报机构申请并经初审合格，由国家质检总局公告批准后，方可使用。

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局经审核通过，共批准17家企业的29个品牌，自2008年5月30日使用山西老陈醋“原产地域产品专用标志”。

咱们平时熟知的东湖、紫林、恒顺、水塔均在列。

据百度知道

陈醋、老陈醋是咋分的？

按照正在酝酿的新国标，总酸度大于等于6.0g/ml的可以称为老陈醋，总酸度在4.5~6.0g/ml的称为陈醋，而总酸度小于等于4.5g/ml的不能称为陈醋。

据东方时空