

自上周本报刊登了“冰糖+青红丝”老式月饼难寻一事，引起很多读者共鸣。为此，记者走访了多家月饼经销商和生产厂家，希望他们能够定做一些老式月饼。但遗憾的是，对方几乎异口同声地表示，那种老式月饼不太符合健康标准，尤其是新规《食品添加剂使用标准》实施后，生产者更不愿尝试了。

市面上的确罕见“冰糖+青红丝”之类的老式月饼，而是以“薄皮大馅”的为主。再看馅料内容，更是五花八门，甚至有冰淇淋月饼。试问，都说老式月饼不够健康，这种冰凉的新式月饼是否都健康？

晚报记者 向勇 文/图



## “新标准”要求严格、原材料涨价压力大 老味道难寻觅，奇月饼频现身 冰淇淋变身月饼身价高，体质虚弱人建议少尝鲜



今年月饼市场出现了冰淇淋月饼，走“窄众”路线。

### “薄皮大馅”代替老式月饼

厚2毫米”的标准。有的厂家更夸张，甚至在广告宣传中特意注明自己的月饼皮薄如蝉翼，晶莹剔透。

“月饼吃多了不容易消化，近几年，大家似乎习惯于将其归罪于油而厚的饼皮。而且，过去那种老式月饼保存期相对较长，放硬

放干了都不会变质，人们自然会认为其防腐剂添加得多。”一位月饼经销商分析。另外，很多私人作坊喜欢瞄准老式月饼，中秋前后常见推着三轮车沿街叫卖。这样的月饼本来在质量上就没有保障，令很多人对“老式月饼”敬而远之。

### 今年月饼“素颜”亮相

今年新规《食品添加剂使用标准》6月实施，明确禁用27种食品添加剂，也意味着今年的月饼必须全面“卸妆”，“素颜”上市。

“水、白砂糖、食用植物油、其他配料按品种投放，冰糖、青红丝、果脯、莲子含量多少，黑芝麻、五仁、莲蓉含量多少……这些统统要标注清楚。”一位经销商透露，“厂家不愿生产老式月饼是可以理解的，今年原材料涨价是不争的事实，而新规下又要求绝对的‘货真价实’，连馅料含量多少都要标清。再加上老式月饼的消费群体多为中老年人，这也决定其定价不可能太高。”

到底什么样的月饼最健康，众说纷纭。商家各自标榜自己的产品最健康的同时，也纷纷出“奇招”抢市场。

在元祖蛋糕店里，随处可见“雪月饼”，各种款式的月饼里包裹的都是冰淇淋。而

那这种月饼又将适合怎样的消费人群呢？

据该蛋糕店工作人员介绍，只有喜欢赶时髦的年轻人来买这种月饼。在竞争如此激

### “雪月饼”一盒约400元

以元祖一款以巧克力口味雪月饼为例，一盒约400元。

当被问及这种月饼如何保存时，工作人员介绍：“既然是冰淇淋月饼，就要放在冰箱里冷冻了。”

“那拿出来可以直接吃吗？那么凉？”工作人员解释道，“我们的月饼皮和传统月饼不同，有点像冰淇淋的那层巧克力脆皮，但是比那松软，吃起来口感很好的。”

### 传统美食开始走“窄众”路线

烈的月饼市场中想出这样的“奇招”，走的就是“窄众”路线。

而有专家表示，冰淇淋月饼本质就是冰淇淋，这种月饼含有大量的奶油、反式脂

肪，热量很高，多食不宜。

近来天气开始转凉，对于体质较弱、脾胃虚寒的人来说，也不适宜选择这种月饼。

**任吉西饼**  
SINCE 2000  
LUCKY'S CAKE SHOP

**团购热线: 0371-55806998**  
提供129、179、239、279、369、588、888等多种规格礼盒，团购客户由专人送样上门

## 食尚·任吉

2011 任吉悦中秋悦食尚

官方微信: @任吉郑州  
www.kengee.com.cn

**san sain BAKERY**

# 香雪兒 月餅

分享如此快樂!

SO HAPPY 分享,如此快乐! SHARE

温馨提示: 为了方便消费者提货, 欢迎您订购香雪兒50家连锁店通用的“月饼提货卡”  
团购热线: 0371-63789777 63789555 网址: www.香雪兒.cn www.香雪兒.com