



● 科普进行时

KE PU JIN XING SHI

纯手工牛肉干、无添加手工食品、私房酿造梅子酒……如今,越来越多的人被这些“手工食品”吸引,争相抢购。然而,手工食品是否真的如所描述的那样更具营养价值、更美味可口、更加安全吗?

这类食品很多人喜欢,但购买须谨慎

监管部门已明确禁止小作坊、小食杂店、小餐饮店经营自制酒等。

时要慎重。

◎ 自制腌菜、泡菜

市场上和餐馆中一些自制腌菜、泡菜由于储存和加工环境的不卫生,容易混入杂菌,增加亚硝酸盐的产生。此外,其存放时间和亚硝酸盐含量也基本无明确标识,所以建议不要购买此类自制腌菜、泡菜。即使购买正规包装的泡菜,也需注意遵循包装说明进行避光低温保存,开封后尽快食用或冷藏保存。

◎ 自制牛肉干

牛肉干在生产过程中对消毒处理和储存环境卫生要求较高,如果原料未经过严格筛选,可能会导致制作出来的牛肉干有重金属超标、药物残留等问题。因此,选择信誉良好的大品牌会更为可靠。

关于手工食品,人们还存在着不少误区。

误区一:手工食品更营养、更美味

天然和“传统工艺”并不意味着更营养美味。

手工食品之所以受到欢迎,一个重要原因是其制作过程更注重细节,口感,可能更让人感到“亲切”,这些是工业化生产线食品无法实现的。熟悉的口味容易唤起大家相关的情感和回忆,感受到它们所传递的温暖和情感。但这并不意味着手工食品更优秀,只是它更符合一些人的口味和情感需求。在细节和差异方面,不同人对于自己的口味选择和品质标准也有所不同,而这个过程因人而异,没有绝对的标准。在

营养成分上,手工食品和工业化食品并没有本质上的区别。

误区二:手工食品更安全

天然、无添加并不意味着更安全。首先是合法合规问题。仔细研究一下,许多手工食品实际上是没有生产地址、生产许可证、生产日期的“三无产品”。当你仅通过一个微信号购买食品时,你无法判断它是否来自一个有监督抽查、有专业培训、有产品标准的厂家。如果是无证小作坊,其食品生产的卫生条件、原料采购渠道和质量、包装材料和运输条件都无法控制,甚至没有食品生产经营许可证和生产人员健康证,产品也没有经过抽样检测。

很多人认为,“无添加”的手工食品更安全可靠,其实不然。因为制作水平和环境参差不齐,产品很难保证品质稳定;如果没有良好的运输保障和明确的保质期要求,细菌、霉菌以及其他微生物的滋生问题也难以控制,容易导致食品出现安全问题。因此,手工食品没有添加剂,并不一定是好事。

事实上,大家不必对食品添加剂过于担忧。以我国常用的两种食

品防腐剂——苯甲酸(钠)和山梨酸(钾)为例,它们都有明确的使用方法和剂量标准。相反,在缺乏监管的

情况下,究竟是否使用了添加剂,以及使用了何种添加剂,反而更令人担忧。

(顾中一)

◎ 自制酒

自制酒俨然成为一种热门的手工食品,然而它潜藏着许多风险。

首先,由于缺乏监测和检测,自制酒的原材料中可能含有重金属和农药残留等物质,这些物质摄入后会对人体健康造成影响。其次,由于缺乏专业设备和工艺流程,细菌和其他有害物质容易在酿造或包装过程中污染酒液,导致酒质下降,从而也增加了健康风险。

特别需要注意的是,酒中含有甲醇在人体内难以排出,摄入过量可能对中枢神经系统造成损害,甚至导致失明。由于自制酒缺乏专业设备来控制酒液中甲醇浓度,因此自制酒摄入甲醇的风险较正规生产的酒更大。因此,部分地区的市场

◎ 散装果干

散装果干,在贩卖过程中容易导致尘土、微生物(尤其是霉菌)的污染;在其生产过程中,也难以监控是否有存在使用过期或变质原料、过量添加剂、违规添加剂进行染色改口味等问题。之前有新闻曝光过,部分声称“手工自制”的果干生产商为了让产品更具颜色和保鲜期,加入过量的二氧化硫、甜蜜素、香精、色素等添加剂。因此购买散装果干

科技前沿

KE JI QIAN YAN

血液因子可让衰老大脑“逆转时光”

已经衰老的大脑能逆转时光变回年轻吗?其中的关键可能是一种血小板因子。据近日同时发表在《自然》《自然·衰老》和《自然·通讯》上的3篇论文,美国加州大学旧金山分校和澳大利亚昆士兰大学的3个研究团队将血小板第IV因子(PF4)确定为逆转衰老的共同信使——3种独立的对衰老的干预措施,包括寿命蛋白klotho注射、年轻血液输送和运动,焦点都聚集在这一血小板因子上。

</