又到了吃枣子的季节，四川米枣、山西红枣近来大量上市，其中一种通体暗红的山西“烈枣”在蓉城颇为走俏。9月成熟的山西红枣为何8月就在蓉城早早上市？红枣为何皮甜肉不甜？记者昨日在八里庄水果批发市场暗访发现，原来是商家为了使七八成熟的青枣变成卖相颇佳的“烈枣”，用了不少“催熟”的手段。

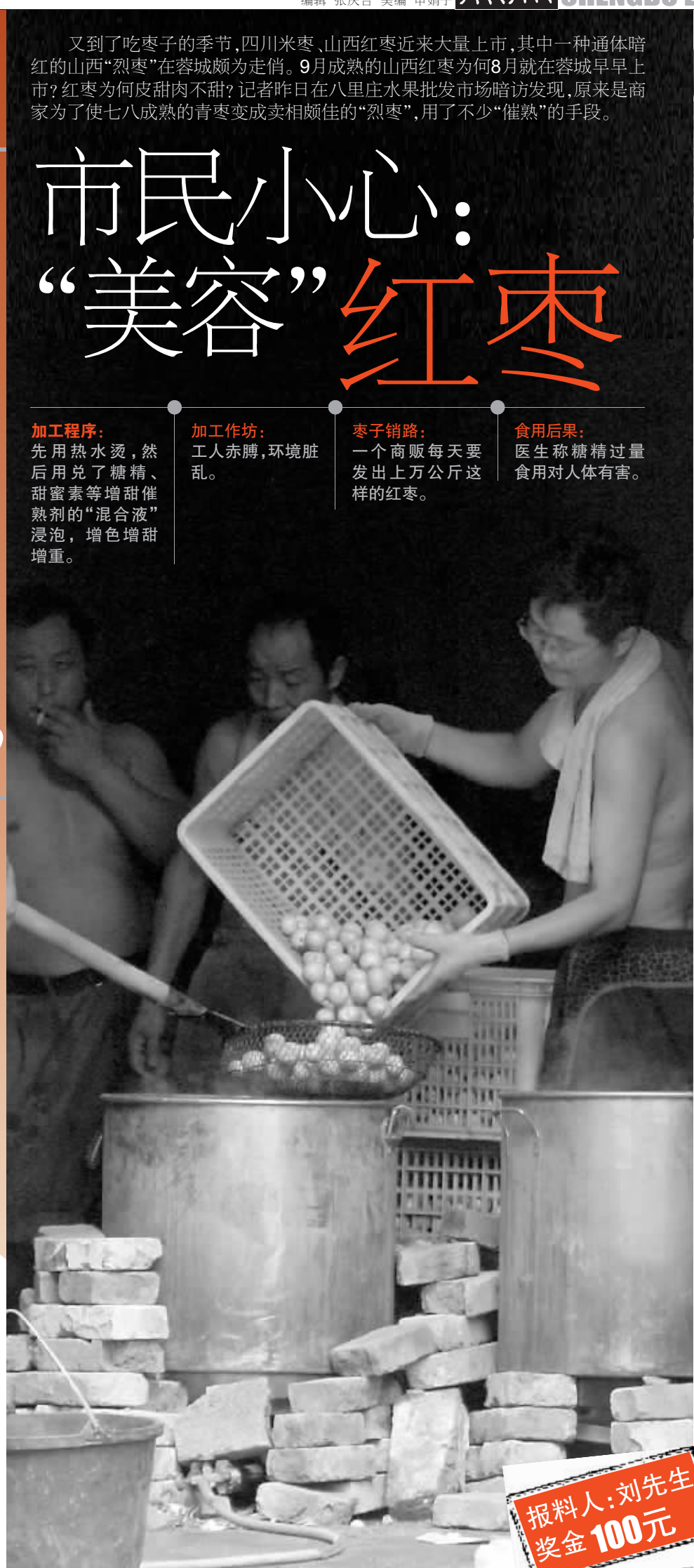
市民小心：“美容”红枣

加工程序： 先用热水烫，然后用兑了糖精、甜蜜素等增甜催熟剂的“混合液”浸泡，增色增甜增重。

加工作坊： 工人赤膊，环境脏乱。

枣子销路： 一个商贩每天要发出上万公斤这样的红枣。

食用后果： 医生称糖精过量食用对人体有害。



工人将青枣倒进热水锅

报料人：刘先生 奖金100元

“美容”枣子时添加的甜蜜素

记者暗访

1 热水烫 青枣半小时变红

昨日上午，记者以为公司客户买礼品为由，来到位于驷马桥路的八里庄水果批发市场。市场内停放着很多运送水果的大卡车，其中四五辆大卡车，满载青黄色大枣正在等待卸货。再往市场里面走，是一排存放水果的仓库，四五个青枣变红枣的加工作坊就分布在这些仓库内。

仓库大门大大打开，每个仓库内都有四五个工人，穿着凉鞋、光着膀子，在忙着加工、打包枣子。刚走到仓库门口，一阵热浪扑面而来，仓库内散发着浓烈的“中药味”。只见一个工人拉过一包青黄色枣子，拆开后随意倒在满是脏水的地面上，两个用砖块砌成的炉灶上，两个铁皮桶做成的锅内，盛满烫枣子用的水。两个工人各持一把长柄大漏勺，舀起地上的青枣，投向热水里。“你们自己拿回家做不出来。”据作坊工人说，烫枣子的水温必须恒定在70℃—80℃之间，每次烫枣子的时间不能太长，放进去几秒钟就必须舀出来，否则枣子烫坏了就卖不出去了。烫过的青枣被晾在塑料筐内散热，二三十分钟后，青枣自然而然就变成红枣了。

2 糖水泡 青枣增甜又增重

枣子逐渐变色的过程中，工人们便把枣子重新装进渔网袋内，五十斤一袋分装扎牢后，丢进一个4平方米左右的水池内。用塑料布围成的水池内，注满了凉水，工人们还放进了冰块。“冰水给枣子降温，易于保存。”据工人们说，泡枣子的水是自来水。记者试图走近水池边查看池内情况，工人警觉地把记者请到门外。此时，一个工人拿出一个蓝色塑料盆，把一些白色晶体、白色褐色粉末倒入盆内，并用清水将其溶解后，倒入水池中。在记者的再三询问下，工人向记者透露，倒入水池的溶液是由“糖精、香精”调和而成的，为的是给枣子增甜。

枣子在经过几小时的浸泡后，个个体红个大、皮亮肉甜。原本50斤一袋的青枣，在秤上一称，重了五六斤。

销路广 每天发上万公斤

见有生意上门，相邻两家批发商贩都竞相报价。“不散卖，2元一斤，买得多1.8元。”第一家批发点的男老板，一边帮着前来进货的小商贩搬枣上车，一边招揽生意。据批发商介绍，枣子都是从山西运来的，他们烫泡枣子是为了给枣子“催熟”。

随后，记者表示需要为公司购买，但担心水果质量，随即，另一位女老板向记者道出了真相。女老板说，他们从山西运过来的枣子都是七八成熟的青枣，这种枣子在口感和色泽上都不太符合成都人的要求，所以，他们用热水为枣子催熟、用糖水为枣子增甜。

“南充、遂宁还有陕西都是在我们这里拿货，我们每天要发上万公斤。”女老板骄傲地介绍着经自己加工的枣子很畅销，还让记者品尝味道，并翻出销售记录供记者参考。记者看到上面记录着多家超市、农贸市场的供货记录。当记者要求老板再便宜一点，女老板说：“买得多就1.7元，红枣在市场、超市至少卖4元左右。”

仓库里堆积着经过“美容”的枣子

枣子浸泡在特殊的水池里

各方说法

商贩：全国都这样“烫枣”

昨日下午，记者和成华区工商执法大队来到该批发市场，第一家加工作坊已经关门下班，第二家仍在加工作业。批发商见执法人员到来，并未关门躲闪。执法人员在作坊内找到了已开封的“甜蜜素”“糖精钠”以及一瓶未开封的不知名液体添加剂。

“这个叫‘烫枣’，北京、南京都是这样做的，没毒，不得吃死人！”一个中年男老板理直气壮地说，枣子熟透后保质期很短，等到自然熟，红透以后再从山西运来成都，枣子在路上就会烂掉。在枣子七八成熟时就运过来，再通过“烫枣”的方式“催熟”，是行内的惯例。那老板还一直强调，枣子不经过这样处理口感不好，加甜蜜素等是为了好吃，使用添加剂不会出问题。

管理方：查清情况再处理

八里庄水果批发市场管理方工作人员表示，他们刚进驻市场两天，原本仓库是登记的香蕉储存，不知为何变成了枣子加工作坊。在他们查清情况后，若有违反市场管理规定之处，他们将责令商家撤离仓库，做出整改。

市民反应：拒绝“美容”红枣

打算来市场批发水果自己食用的市民杨先生，在得知此事后表示，之前他试吃了几个后发现，有的红枣一半特别甜，一半不甜。而且吃过这种枣后，嘴里很长时间还有股甜水味，感到这种甜味和平时吃的甜枣味道不一样，原来是商家做了“手脚”。“水果还泡‘糖水澡’，肯定不买了。”杨先生随即转身离开，放弃购买“催熟”红枣。

据了解，未经加工的青枣一般情况下能存放10天左右，正常熟透的红枣只能存放三四天，经过“烫枣”加工的红枣，能存放5天左右。

市工商：浸泡鲜果不得销售

市工商局法规处相关负责人介绍，商家对市场出售鲜果进行浸泡是不符合规定的。根据《中华人民共和国农产品质量安全法》第33条第4款，使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范的农产品，不得销售。

《食品添加剂使用卫生标准》中糖精的使用范围涵盖饮料、酱菜类、复合调味料、蜜饯、配制酒、雪糕、冰淇淋、冰棍、糕点、饼干、面包中以0.15g/kg标准配；瓜子1.2g/kg，话梅、陈皮5.0g/kg。以糖精计，高糖果汁（味）饮料按稀释倍数的80%加入；同时可与规定的其他甜味剂混合使用。除此之外，严禁使用。非常明显，鲜果并不在糖精允许添加范围内。

昨日，记者提取了烫枣和泡枣用的水、加工后的红枣等，今日将把其送往质检部门进行成分化验，以确定所含成分是否对人体有害。

A 专家支招

如何识别“美容”红枣

据专家介绍，经过上述“处理”的红枣一般放不住，过一个晚上就会变软，果皮会褪色，露出青皮。鉴别这种大枣的方法很简单，只要捏开一个枣，枣皮与枣肉是分离开的，从颜色上看枣肉的里层发青色，外层是暗粉色，那肯定是被小贩做过手脚的大枣。另外，做过手脚的红枣吃起来味道很不地道。

B 医生告诫

吃“糖精枣”有害无益

川大华西医院消化内科胡兵医生称，糖精是一种化工产品，过量食用对人体有害，严重者可能致癌，特别是对老年人和幼儿的伤害很大。商贩用糖精和色素的混合液让青枣变红枣，这种枣吃过后肯定有害无益。糖精食用较多时，会影响胃消化酶的正常分泌。大量摄入时，会使血小板数量减少，导致急性大出血，同时有可能造成多处脏器受损和中毒事件。

相关链接

各地对“烫枣”的查处

- 2006年8月 南昌工商部门查获数吨
- 2006年9月 吉林省辽源市查获1500公斤
- 2008年8月 乌鲁木齐市工商部门查获9吨

本报记者 滕杨 实习生 许俄
摄影 金世宗 实习摄影 刘文黎

牌具
四平口机、四口机底程序、不换底牌色子
不用去装 可按要求制作各种程序 高清晰
白光扑克三面底牌 不亮灯 普通机底
不用程序也能拿好牌 扑克洗牌 换牌
认牌单打方法 游戏机 二公露 方位露
独创普通扑克分析仪适合扑克各种玩法
我公司产品齐全技术领先 可按客户要求
开发各种先进牌具 双桥河东风路26号
技术热线 81111111

灰指甲 用珍甲
免费体验 无效退款
预约电话：65626816