

水+白砂糖+红糖+生粉=蜂蜜？

记者做实验,确能以假乱真。蜂农提醒,太便宜的蜂蜜不要买

实验

实验材料：

350g 白砂糖一袋,价格 5.2 元 ;350g 红糖一袋,价格 5.2 元 ;180g 生粉,价格 2.5 元。

实验过程：

第一步 :先往锅里加水,约 200 克,小火煮开。



第二步 :往锅里加入白糖,约 100 克,用勺子轻轻搅拌,让白糖充分融化。一直保持小火,这样水慢慢沸腾,表面开始冒出气泡,锅里的水颜色开始发黄。



第三步 :往锅里加入红糖,约 2 克,还是轻轻搅拌,将红糖溶入溶液中。此时水的颜色变得与蜂蜜一样金黄,唯一的区别就是不黏稠。



第四步;等红糖融化以后,在锅里加入 5 克生粉,同样轻轻搅拌。这时,记者看到,看上去还很清亮的液体,在生粉加进去后,变得更加黏稠了。



第五步 :开大火,锅里的气泡也越来越多。随即,关火等待气泡慢慢消失,“蜂蜜”出炉了。制作出的“蜂蜜”约有 252 克。

朝朝盐水,晚晚蜜汤。古人流传下来的养生之道,成为了众多家庭的日常习惯。尤其是夏日气息愈浓,喝上一杯香甜冰爽的蜂蜜水,简直是一大消暑享受。

蜂蜜营养丰富,含有多种维生素,其主要成分果糖和葡萄糖,易被人体吸收,堪称润肠养肺小能手。但是如果你喝的是假蜂蜜,不仅没有养生功效,长期饮用还会影响身体健康。

近来,有关假蜂蜜的新闻在朋友圈疯转,里面提到现在不少低价蜂蜜,有可能是加了果糖或者用其他物品制作的假蜂蜜,假蜂蜜的制造攻略也是被传得沸沸扬扬。

蜂蜜也能制假?网上流传的制作蜂蜜的方法很简单,就是用砂糖和红糖以及生粉便能制作出能以假乱真的蜂蜜?真如网上所说吗?记者做了一个实验来求证。

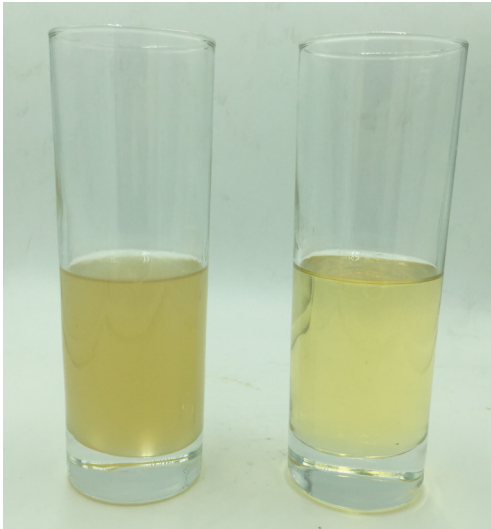
真假对比

颜色 :两杯一样都是透明的金黄色,记者将做好的两杯蜂蜜拍照上传到微信朋友圈,大部分网友都无法准确辨别真假。

气味 :假蜂蜜和真蜂蜜的气味有略微不同。真蜂蜜的气味很自然,而假蜂蜜的香味有一股淡淡的糖水味。

口感 :真假蜂蜜的口感几乎一样。记者在不知情的情况下尝了两种蜂蜜,无法辨别真假。

黏稠度 :真蜂蜜比较粘稠,而假蜂蜜会随着加糖量的不同,黏稠度也不同。



一斤假蜂蜜成本只要 3.6 元

勾兑的 252g“蜂蜜”中,白糖 1.5 元,红糖 0.03 元,生粉 0.07 元。这样算起来,制作这样的一斤“蜂蜜”成本还不到 4 元钱。

记者咨询了有 40 余年养蜂经验的李先生,他表示,他也曾听过假蜂蜜,用生粉勾兑的假蜂蜜成本远远低于真正的蜂蜜。白砂糖用来增加甜味,红糖主要是用来调色的,生粉主要是可以使“蜂蜜”更加粘稠,这三种东西虽然对人体没有危害,但这种“蜂蜜”就没有了真蜂蜜的功效。

“真正的纯蜂蜜价格是很高的。”李先生表示,收购、运输、生产加工、销售,每一个环节都不能省,算下来最普通的蜂蜜至少也要 20 块钱一斤。“张先生以业内多年的经验表示,低于 20 元钱的蜂蜜,还是不买为好。

普通市民是怎么挑选蜂蜜的？

记者在網上搜索蜂蜜,发现有洋槐蜜、也有进口的蜂蜜等,紫云英蜜,大小小小有几十个种类。在价格上也有很大不同,便宜的 39 元能买两瓶,每瓶 415 克,而贵的却要七八十甚至上百元一斤。

市民赵女士 :以前因为蔬菜吃的少,导致便秘了,听说蜂蜜可以润肠,就开始喝蜂蜜水。后来便秘好了,我也养成了喝蜂蜜水的习惯。我不知道怎么辨别真假蜂蜜,每次都是让信得过的朋友从国外带回来。

市民叶女士 :我每天晚上睡觉前都会喝一杯蜂蜜水,自己有个朋友家就是养土蜂的。总感觉这些蜂蜜没有超市里的那么清澈透明,但自己买的这些蜂蜜成分比较纯,没有其他的添加剂,吃得放心。

如何鉴别假蜂蜜

如何鉴别真假蜂蜜,为此,记者咨询了市养蜂协会会长吕长龙。吕长龙建议,最好选择知名度高的有品牌的蜂蜜,虽然不能保证这些蜂蜜一定没有问题,但相对而言有保障一些 ;其次,从价格上来看,蜂蜜的成本都不低,如果遇到价格特别低的蜂蜜,就最好不要买了。

此外,吕长龙还提了几点鉴别真假蜂蜜的方法。

首先是看颜色。纯蜂蜜色泽鲜艳,半透明,而掺糖的蜂蜜,色泽较暗淡,浑浊不清。如果掺入红糖则色深,掺入白糖则色浅。

其次是用筷子挑。掺糖的蜂蜜因为较稀,黏性小,下流速度快,基本不能拉丝,只是断续滴落。而纯蜂蜜黏性大,挑起来后下流的速度慢,能拉长丝,拉的丝接触到蜂蜜后,呈现折叠状。

再次是闻气味。假蜂蜜一般由糖加各种添加剂勾兑而成。虽然可以通过各种香精让它们的味道几乎一样,但闻起来还是有一些区别。假蜂蜜闻起来会有稍重的糖水味,而真蜂蜜带有花粉味,闻起来也自然。

此外,还能采取燃烧法,取适量蜂蜜涂在纸上用火烤,纯蜂蜜可以全部烧光,而掺了水的蜂蜜则会有噼噼啪啪的响声,并且不易点燃。

最后是看结晶状况。蜂蜜一般在 5—7 摄氏度时会出现结晶的状况,一般假的蜂蜜不会出现结晶的状况,哪怕真的结晶了,也能识别出来。假的蜂蜜结晶后会出现一颗颗较硬的颗粒,用手抵也不会变小。而真蜂蜜的结晶颗粒放进嘴中便会融化,用手抵就会越变越小。