蛋黄月饼有多少蛋黄?水果味月饼到底是什么馅?

记者实测: 不少厂家在打"擦边球"

中秋临近,月饼又进 入了人们的视野。月饼的 品种十分多样 吃了这么多 年的月饼,你到底能不能单 凭口感吃出它们的口味?

最近有网友爆料:很 多水果味月饼,甭管是草莓 味还是凤梨味,虽然口感不 同 但它们的主要馅料都不 是水果,而是同一种蔬菜: 冬瓜。另外 ,蛋黄月饼里有 多少蛋黄?实测结果令人

事实真是如此吗?记 者购买了多种水果味月饼, 让4个人来尝尝味道 结果 无一人能答对所有口味。 随后 ,记者又从超市购买了 5种蛋黄月饼,希望借助实 验来验证这些月饼里的蛋 黄含量究竟有多少。

记者 程高赢



测试一 :水果味月饼种类虽多但口感相似度高

实验前,记者采购了哈密瓜味、苹 果味、凤梨味、芒果味、水蜜桃味、草莓 味等6种常见口味的广式月饼。

随后,记者把不同口味的月饼切 块,供4位测试人员品尝。4名测试人 员全部蒙眼,分别品尝各种口味月饼, 猜相应的口味。

实验结果显示 4位测试人员都没 能全部猜对,成绩最好的一位测试人 员猜对了5种口味。2位测试人员猜 对了3种口味,他们表示,月饼味道有 点相似,闻起来都是一股特别浓郁的 香甜味道,水蜜桃和哈密瓜都是一种 淡淡的甜味不好区分。而最后一位测 试人员只答对了两种口味,他认为只 有凤梨和苹果可以明确吃出来 其他4 个口味不好分辨。

业内观点 :不少水果味月饼选用冬瓜馅

水果味月饼不一定含水果。针 对实验,记者采访了望春东路上一家 供应月饼的酒店大厨施师傅。她告诉 告诉记者,市面上水果味的月饼馅料 分很多种,但里面成分都差不多,用的 一般都是冬瓜馅。

选择冬瓜蓉做基料 ,主要是冬瓜 纤维含量高,做出来的月饼口感比较 好。施师傅表示,考虑到水果保质期 较短以及工业化生产要求,水果味月 饼也不一定都是用新鲜水果制成。例 如制作水蜜桃月饼时,如果已经过了

水蜜桃的季节 ,就会直接用水果干做 月饼馅料,当然果干含量也必须达到 25%。月饼馅料中果肉含量超过25% 才能叫水果月饼,低于此标准则为水 果味月饼,而市面上的水果味月饼,确 实都是 冬蓉+食用香精 制成。



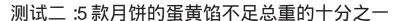
记者仔细查看了这些水果味月饼 的外包装 在馅料配料表中 主要配料 确实出现了冬瓜,而不见水果。例如 一款荔枝味月饼的主料写着 冬瓜 却不见 主角 荔枝的踪影。

记者在水果类月饼区翻找了半 天,才找到了一款芒果味月饼,在它的 配料表中标注含有芒果颗粒,但也没 有标明含量。

这些散装的水果味月饼每斤售价 从20元到50元不等。而在一些连锁 蛋糕店里 ,号称含有水果果干或果粒 的水果月饼则售价不菲,一盒8个月饼 售价120元以上。

没有水果的水果味月饼,算不算 欺骗消费者?记者查询了相关规定后

发现,月饼有严格的国家标准。在月 饼国家标准中,对于水果类月饼有明 确规定:包裹以水果及其制品为主要 原料加工成馅的月饼 ,馅料中水果及 其制品的用量应不低于25%,而用量 低于25%的则称为水果味月饼。然而 不少厂家大打 擦边球 "把没有水果 的也称为水果味月饼。



第二个实验中,记者将超市随机 购买的5款带包装的蛋黄月饼进行编 号称重。1号蛋黄燕麦豆蓉月饼45 克、2号蛋黄绿豆味月饼28克、3号蛋 黄五仁月饼33克 4号蛋黄椰香味月 饼36克 5号蛋黄红豆味月饼45克。

随后,记者将月饼中的蛋黄馅挖 出,并分别进行称重,结果如下:

1号月饼蛋黄仅有0.61克,占到 1.36%;2号月饼蛋黄1.87克,占到

6.68%;3号月饼蛋黄0.9克,占到 2.7%;4号月饼蛋黄1.9克,占到 5.28% ;5 号月饼蛋黄 0.59 克 ,占到 1.31%。这5款蛋黄月饼的蛋黄馅含 量都不足自身总重的10%。

业内说法 新规并没有对蛋黄的含量做出严格要求

品质好的蛋黄月饼用的是整颗 咸蛋黄,一分价钱一分货是有道理 的。施师傅告诉记者,一个咸蛋黄的 重量是13至15克,50克以内的小月 饼难以包裹整颗蛋黄,一般是将蛋黄 烤好之后再包入月饼,而有的月饼生 产厂家会把蛋黄一分为二,甚至一分 为四包入月饼之中。由于新规并没有 对蛋黄的含量做出严格要求 ,所以用 多少蛋黄 全凭企业自定。

这里说的新规 是指2015年12月 正式开始实施的 由国家质检总局与国 家标准化管理委员会发布的月饼新标 准。新规中,对 五仁月饼 作出了明确 解释:使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子 仁、芝麻仁等5种主要原料加工成馅的 月饼可称为 五仁月饼 其中果仁含量 不低于20%。此外 莲蓉月饼馅料中莲 子含量应不低于60% 水果类月饼水果 及其制品的用量应不低于25%。

另外,对于新标准,中国焙烤食品 糖制品工业协会也在《2016年全国月 饼行业发展趋势》报告中解释,该标准 是推荐性标准 非强制性 ,如执行该标 准的企业 ,需认真研究标准的修改之 处 ,并做好标准执行的相关工作。

市民在选购月饼时,要仔细查看 外包装上的配料表 对照国标 对号入 座 。对于没有明确标明成分的月饼, 购买时要谨慎。

