

低矾 健康 通过国家SC认证 “禾洁康”粉条放心吃

本报记者 牛瑞芳



太原人李明对大同的美食情有独钟，特别喜欢吃大同的粉条，可又担心粉条中的明矾不利于身体健康。近日，他听说大同市禾洁康食品加工有限公司生产的低矾粉条通过国家SC认证，于是在上周日，他驱车从太原来到位于云冈区副食品加工园区的“禾洁康”，一下子买了200多元的各种类型的粉条。“大同的粉条滑爽、筋道、顺口，我周围很多人都喜欢吃，多带点回去与朋友们一起分享。”看着记者“惊异”的眼神，李明笑着说。

略微有生活常识的大同人都知道，土

豆粉面加了明矾才能成为粉条，而食物中明矾含量在国家颁布的相关法规中有极其严格的规定。曾几何时，市面上的粉条都因明矾含量超标被职能部门叫停。大同市禾洁康食品加工有限公司于2020年5月正式成立，总投资3000万元，分三期投入。该公司负责人曹世权告诉记者，明矾用作食品添加剂历史悠久，但现代研究却发现明矾对人体健康存在危害。明矾中的铝被人体吸收后很难排出体外，蓄积过量时会对人体造成一定程度的损害。早在2020年初，公司还未正式成立，他们

就先与中科院技术人员进行技术合作，用了6个月时间，终于研制出符合国家标准的健康的低矾粉条。今年10月，该公司低矾粉条生产标准通过国家SC认证。目前，该公司已正式生产“禾洁康”低矾粉条，日产达5吨。

据该公司技术人员介绍，低矾粉条比传统粉条更筋道、顺滑。目前，公司产品主要有大宽粉、二宽粉、羊杂粉、毛细粉，以及纯手工的手擀粉、螺丝粉和色泽艳丽的蔬菜粉条。其中，蔬菜粉条有红萝卜粉条、菠菜粉条、紫甘蓝粉条和黄花粉条。而在这些品类中，手擀粉、螺丝粉制作难度较大，是纯手工制作而成，工人们要手工和粉面。众所周知，粉面十分筋道，和面颇费力气。粉面和好之后，先擀成薄片状，然后再切成比普通粉条粗一些的面条，再将其煮熟、过凉、包装。一大块粉面做成手擀粉后，工人师傅已是大汗淋漓，上气不接下气。螺丝粉则是将和好的粉面切成条，再切成小剂子，用一个小工具搓制而成。螺丝粉虽没有手擀粉费力气，但却颇费工夫，需一个一个地搓。

记者在采访中了解到，“禾洁康”低矾粉条因成本因素，价格略高于普通粉条，在我市的菜市场认可度低、市场份额不大，目前主要销于我市各大饭店和太原、北京市场。“粉条是大同人菜篮子的



‘主角’之一，希望低矾粉条能得到大同人的认可。”采访中曹世权由衷地说。

坚果有营养 食用宜适量



如今，各种坚果已成为许多人日常生活中必备的零食。不论是街边小摊，还是各大超市里，核桃、栗子、开心果等坚果都十分俏销。不过，坚果虽然有营养，但在食用上也有禁忌，尤其不可过量食用。

核桃

核桃含有较多的蛋白质及人体必需的不饱和脂肪酸和大量维生素E，有缓解疲劳的作用。不过，在吃核桃时最好不要将核桃仁表面的褐色薄皮剥掉，以免损失一部分营养。另外，也不能一次吃得太多，否则会影响消化。

栗子

栗子富含膳食纤维、蛋白质、多种维生素和无机盐等，有良好的滋补作用。但栗子容易滞气，一次吃得太多会伤脾胃，每天吃7-8粒即可。

瓜子

瓜子所含的蛋白质可与各种肉类媲美，但经常嗑瓜子会损伤牙釉质，而且其对肝脏也有一定损害，有肝病的人最好不要吃。

开心果

开心果含有单不饱和脂肪酸，以及较高的热量和较多脂肪，血脂高的人最好少吃。

松子

松子所含脂肪大部分为亚油酸、亚麻酸等有益于健康的必需脂肪酸，有滋补作用，但胆功能不良者应慎食。

一凡

云中茶事

黑茶煮着更好喝

关于黑茶的种类已经聊过了，再来聊聊味道。别的茶都是泡着喝，为什么黑茶要煮着喝呢？

这是因为，过去在藏区，由于自然环境和人体所需的原因，千百年来一直保持着古老的饮茶习惯，即把茶熬煮后再饮用。这样一来，不仅口感更佳，也更有益于人们的身体健康。那么，黑茶为什么煮着喝味道更好呢？答案就是因为黑茶属于后发酵茶，其采用的原料比较粗老，且加工的过程需要较长时间的堆积发酵，故而陈香浓郁，滋味醇厚，适合煮后饮用。

当然了，煮茶的时候要优先选择紧压茶及老一点的黑茶，这是因为紧压的

老黑茶更能锁住香气滋味，煮出来更有茶味。另外，等级比较低的黑茶，如老黑砖，煮的时候更容易出味道，比较建议煮后饮用。如果是陈化过后，就更好不过了。等级比较高的黑茶，比如天尖，建议至少陈化3-5年再煮才更有韵味。新茶没经过转化，煮出来的茶汤不够滑润，没有陈香，不建议煮饮。

煮黑茶时，茶水比例一般为1:50-60左右。老黑茶内质丰富，煮之前可以用盖碗冲泡后再煮饮。这样，既可最大限度地利用黑茶的丰富物质，煮出来的茶汤口感也饱满有层次感。不建议直接冷水煮茶，用冷水煮出来的茶，滋味多浓烈，

且不耐煮。用沸水煮茶，才是正确的打开方式。水沸腾之后，将准备好的茶叶投入其中，让茶和水一起沸腾1分钟，然后关火，用余温加热约2分钟后即可饮用。沸水煮茶得来的茶汤，不会过于苦涩，且耐煮。

谦益泰



“沙漠软白金”骆驼奶

曾经，作为餐桌上的“稀客”，人们对骆驼奶比较陌生，不太了解它的营养价值。但如今，有着“沙漠软白金”之称的骆驼奶，受到越来越多消费者的青睐。

据有关资料记载，骆驼奶被称为“乳中珍品”“沙漠软白金”，富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质，以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高。此外，《本草纲目》中也记载：“骆驼乳，冷，无毒。补

中益气，壮筋骨，令人不饥。”而且，骆驼奶在元代曾被列入“八珍”。

骆驼奶有益于我们的身体健康，因此消费者在选择骆驼奶时也要谨慎，要注重品质。据了解，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”骆驼奶，采用新疆哈密经过有机产品认证的驼乳原奶，并且在牧场采集后2小时内锁鲜加工。而且，在全产业链的各个环节，也都是高标准、高要求，以确保“驼能”骆驼奶高质量、高营养价值。

作为一家专注于骆驼奶产业创新发展的企业，驼能乳业一直致力于打造国内驼奶品牌。其系列产品以纯骆驼奶及驼奶制品为主，有纯驼乳粉、纯骆驼奶（液态奶）、初段纯驼乳粉、儿童驼乳粉、益生菌驼乳粉、纯驼奶片等。为了方便消费者购买，驼能乳业不仅在线上渠道拥有自营旗舰店，在多个省、市还拥有线下加盟门店，大同也有哦。

广告信息