

近日,一款号称可以还原食物“锅气”的香精在线上售卖。加上这种香精之后,各种预制菜跟现炒的一样,也有了“烟火气”——

“锅气香精”靠谱吗?

本报记者 田真 摄影报道

“不敢相信还有‘锅气香精’这种东西,我觉得是‘科技与狠活’。”第一次听说这种香精的市民张晓,言语里充满了疑惑。

本以为猛火爆炒带来的炙热鲜烫始终是预制菜无法替代的,而“锅气香精”的出现却称也能平添“烟火气”。那么,“锅气香精”到底是什么东西?预制菜加上它就跟现炒的一样?近日,记者就此进行了采访调查。



市民张女士网购的“锅气香精”。

1 “锅气香精”多为线上销售 并未详细标明具体配料

6月20日,记者走访了市区多家专门售卖调味品以及食品添加剂的店铺,并未发现有“锅气香精”在售。

记者随后在各大电商平台搜索“锅气香精”关键字,却看到不少商家售卖。记者随意点开一款“锅气香精”产品,就看到首页写着“猛火爆炒‘锅气’风味”“耐高温,香气自然浓郁”“香气稳定持久”等字样。其页面的标题栏则显示“炒菜预制菜

出‘锅气’”“猛火爆炒‘锅气’香料”等关键词,已经有300多人付款购买。

记者又打开了这款“锅气香精”的产品详情页面,其中标注的产品参数显示:产品配料是食品用香料、辅料,但是具体的香料、辅料并没有详细标明;产品的标准代号是GB30616,呈现油状,可以在各类食品中使用;使用方法是按生产工艺把香精添加到产品中。

记者还注意到,产品页面上标

注的适用范围非常广泛,除了用于预制菜、快餐、餐饮炒菜、家庭日常炒菜,还能用在火锅、米线、卤制品中。

记者咨询几个店铺的客服人员,“锅气香精”的成分和配料到底是什么,有的说是由香辛料合成的,有的说是食品用香料、食品用香精辅料,但对于“锅气香精”的具体组成成分,并没有给出一个明确的回复。

2 “锅气香精”引网友关注吐槽

记者了解到,“锅气”是指食材在高温爆炒时,经过美拉德反应、焦糖反应等产生的特有香味。近年来兴起的预制菜,在为其加热时,一般采用微波炉、蒸锅、水烫等方式,很难产生“锅气”。因此便有商家开始在“锅气”上做起“文章”来。于是,声称可以给预制菜“美颜”的“锅气香精”就应运而生了。

“锅气香精”到底是个什么东西?记者注意到,此类产品标注的执行标准是GB30616(食品安全国家标准食品用香精),也就是说,它本身是一种食品添加剂。

记者在爱企查网页上搜到一家企业申请的“锅气精油”专利,专利名称为“用于调味的‘锅气精油’及其制备方法”。记者看到,这款“锅气精油”的制作方法并不复杂,基本上就是通过高油翻炒大蒜、酱油、冰糖等原料,然后获得过滤油,再加入抗氧化剂,搅拌均匀即可。

“锅气香精”的出现,让不少人大大为“破防”。“就是爆炒葱姜蒜的味道,闻起来劣质,用了一次就没再用。”“说实话,真不是我想要的味道,就是按比例添加

的,太假了。”“买回来炒了菜,感觉区别并不是很大。”曾经买过“锅气香精”的一些消费者在评论区这样留言。

部分市民接受记者采访时也表示,“‘锅气’,这么抽象的东西是怎么弄出来的呢?”“我能接受预制菜,但是不能接受商家把预制菜撒上‘锅气香精’当成现炒的来卖。”

记者翻看了各大社交平台上网友们的留言,发现大部分网友都对“锅气香精”持反对态度,更有不少美食爱好者称绝不接受这样的“锅气菜”。

3 依靠香精添“锅气”并不靠谱

“锅气香精”真能为预制菜平添“锅气”?网上有厨师测评后认为,“锅气香精”多是附着在食物表面,确实有葱姜蒜的味道,但是能立马尝出添加了香精。还有人表示并没有觉得预制菜品更好吃了,更不用说还原出菜品的丰富口感了。

记者就此采访了资深厨师王力(化名)。他告诉记者,真正的好“锅气”,一定是在多种因素作用下产生的,必须用猛烈的火力烹调,并快速地翻炒锅里的食物,最重要的是上桌时要热气腾腾。王力说,单纯依靠香精添“锅气”肯定是不靠谱的,而且,“锅气香精”

也不能通用于各类食材。

“锅气香精”的使用是否有相关标准,记者查阅资料了解到,2021年3月份正式实施的《食品安全国家标准食品用香精》(GB30616—2020)中,有关食品用香精的定义是指由食品用香料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外,也不包括增味剂)。食品用香精可以含有或不含食品用香精辅料,其通常不直接食用,而是用于食品加工。

记者还注意到,今年3月份发布的《食品安全国家标准 食

品添加剂使用标准》(GB2760—2024)中,也明确食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB29924—2013)的规定,凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应进行标示。

有业内人士指出,对于“锅气香精”这种食品添加剂,相关部门应加强监管,对其使用范围、使用剂量等出台更细化的标准,以此来保障食品安全。与此同时,如果预制菜商家使用了“锅气香精”等产品,那么必须明示配料表并符合规范,以保障消费者的知情权。

招 租

报业大厦:5000平方米办公用房,新华中路黄金地段,交通便利,环境优雅,适合金融、保险、培训等行业整租或分租。

联系电话: 3155637 13931737799

传媒大厦:一层门市540平方米,办公用房500平方米,距高铁站1000米,中央空调,配套完善,整体承租者优先。

联系电话: 3157958 13903175816