

更权威、更原创、更深度  
2018年大征订火热进行中……

《株洲日报》年订价268元  
《株洲晚报》年订价162元

# 城区私费订户 畅享三大礼包



## 礼包1

魅力桂林阳朔单高铁4日游 (名额1个)

只收99元导游服务和意外保险费

同行亲友只需缴纳199元/人,含99元杂费



## 礼包2

200元电信体验卡

1)凭券可免费领取中国电信价值200元的无限流量卡一张

2)凭此券购2000元以上手机抵现200元;1000元以上手机抵现100元



## 礼包3

恺德心血管病医院体检卡1张

做心电图免费,心脏彩超检查或心脏双源CT检查抵扣200元,其他项目7折优惠



订报热线: 0731-28823900



关注株洲发行  
可在线订报

城区发行站订报/咨询热线

天元一站: 28835320 13077029829 邓站长  
地址: 天元区新闻路18号(株洲日报社院内)  
天元二站: 22162162 13975338781 黄站长  
地址: 天元区喜悦花都槐园643号  
中心站: 28228815 13017338108 郭站长  
地址: 芦淞区体育路5号(原电影公司院内)  
芦淞站: 22285495 13787807109 向站长  
地址: 芦淞区庆云山路原拖配厂6-10号  
荷塘站: 28422003 13017330508 易站长  
地址: 荷塘区氧气路601氧气站旁  
石峰站: 28344160 18073329686 谭站长  
地址: 石峰区响田东路317号(响石广场千姿大酒店旁)

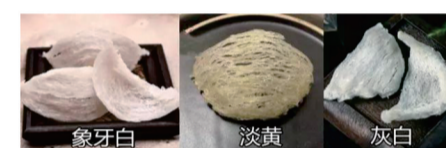
# 解锁燕窝密码之鉴别燕窝真伪



随着燕窝市场需求量的不断增大,燕窝的质量参差不齐,通过补碎、刷蛋清、增湿、漂白、涂胶、染色等手法制作而成的造假燕窝比比皆是,你买对了吗?今天记者带你揭开燕窝面纱,鉴别燕窝好坏。

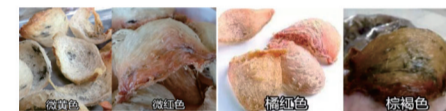
燕窝是指雨燕目雨燕科的部分雨燕和金丝燕属的几种金丝燕分泌出来的唾液,再混合其他物质所筑成的巢穴。燕窝按筑巢的地方可分为“屋燕”及“洞燕”两种。

正常屋燕的颜色大多是象牙白、淡/微黄、浅灰或灰白。



△屋燕燕窝

洞燕因其受矿物质影响导致颜色大多是微黄、灰黄、土黄、棕褐、微红或橘红色。



△洞燕燕窝

由此可见,受环境、地域、采摘时间影响有些天然燕窝的颜色是不统一的。

所以,在挑选燕窝时一定要仔细观察,碰到下面这几种燕窝就是造假燕窝!

## 市面上常见的造假燕窝

### 1.漂白燕窝和刷胶燕窝

一些含燕毛和杂质多的重毛原料是不适合用来手工挑毛的,于是有个别的无良工厂会收集这种原料做漂白处理。漂白的燕窝颜色均匀且白净,外观漂亮得分十分不自然。无良厂家用双氧水或者亚硝酸盐漂白及化学处理,被化学处理后的燕窝营养活性因此被降低,同时也存在重金属或者亚硝酸盐超标的风险,对人体有很大的危害,长期食用会增加患癌风险。



还有一些不良商家为了增加燕窝的美观和重量而对燕窝进行刷胶处理。刷胶的燕窝其表面光滑且纹路不明显,而且几乎没有缝隙,甚至亮得不自然的反光。刷胶还可以帮助锁住成分,增加重量,造成价格水分。

### 2.粘碎补碎

有些厂家在燕窝挑完毛后把其他的燕碎粘上去,这样每盏起码增重2-3克。而且造假补碎,是把无法进行挑毛的原材料漂白加工后的碎片,再贴到燕盏上,这些原材料经过化学处理后对人体的健康又是一大威胁。

### 3.掺水

足干燕窝在运输过程中比较容易损坏,一些厂家会把燕窝的在12%~15%之间时发货,然后商家在进行干燥销售。但是有些厂家和商家为了降低成本,会掺水加湿(通常燕窝含水量在25%~40%,甚至高达60%),导致的结果就燕窝容易发霉。发霉的燕窝分不同程度:轻微的发霉(少量灰黑/白色斑点)、中轻度发霉(少量灰黑色的霉斑)、重度发霉(霉斑较多甚至整个发霉变黑)。

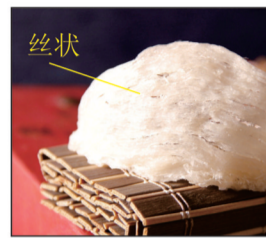


还有些无良商家给燕窝涂上防腐剂,既能防止燕窝因水分多而发霉又能增重。

所以在挑选燕窝是一定要仔细!

## 燕窝鉴别方法

1.看:燕窝中间为丝状结构,燕角部位是片状结构;纯正的燕窝无论在浸透后或在灯光下观看,都不完全透明,而是半透明状。



2.闻:燕窝有特有馨香,类似石灰味道,但没有浓烈气味。

3.摸:取一小块燕窝以水浸泡,松软后取丝条拉扯,弹性差,一拉就断的为化学加工货;用手指揉搓,没有弹力能搓成浆糊状的也是化学加工货。



4.炖:纯手工挑毛的燕窝绝对不会有炖之前,便在浸水过程中融于水,炖完后会有一股浓郁的蛋白清香扑鼻而来,这是真假燕窝的一个重要指标。假的燕窝是不会有这种清香的蛋白味的。掺杂加工的燕窝在浸泡过程中就溶于水了。



单盏燕窝的重量超过10克以上极少,高品质的燕窝单盏重量约5~8克。

真正的燕窝浸泡水后有三至五倍的发头,而比较上等之燕窝如官燕等的发头有五至七倍。

真正的燕窝煮后形状呈丝条状,长短粗细不一或结块状且不规则。

真正的燕窝煮后有淡淡的蛋白腥味,真正的燕窝煮后口感滑嫩,真正的燕窝煮后颜色呈膨胀及半透状。

总而言之,好燕窝讲究的是纯正天然,纯天然的燕窝颜色是不统一的,哪怕是同一盏燕窝,都存在颜色深浅不一的情况。所有的燕窝里面,很难找到两片一模一样的燕窝,所以说,颜色不重要,天然才重要。只要是不存在药水洗毛或刷胶等造假现象的燕窝,那都是消费者的最佳选择。

株洲晚报、神农中医馆强强联手,保证不掺杂、不刷胶、不加水掺重

## 株洲晚报第一届印尼燕窝产地直销节

电商的价格,实体店的品质,让你买到孕妇也能放心吃的燕窝

展销会时间: 11月24日-28日 上午9点到下午5点

展销会地址: 株洲市天元区新闻路18号株洲晚报1楼大厅  
咨询热线: 18670865552  
或直接扫一扫二维码添加好友咨询

公交车路线: 市区可乘坐T28/T40/T61路至株洲日报社站下