

# “五招”选购冷饮食品

文/连卫政



冷饮食品主要是以水、糖、淀粉、乳、蛋、果、菜等为原料，经过不同的配方和加工方法制作而成的一类清凉消暑食品。消费者在选购冷饮食品时要注意以下几点：

## 看包装

产品包装应严密无损，商标内容完整，品名、厂名、厂址、净重、主要成分、生产日期和保质期等清晰可见。

## 看色泽

产品色泽应与品名相符，若其颜色过于鲜艳不自然，就有可能是添加过量色素所致，请不要购买和食

用。

## 闻香味

产品香味应与品名相符，应香气柔和，无刺鼻、异臭味。若有异味，则表明已变质。

## 品滋味

滋味应酸甜适宜，不应有苦味、涩味、酒味（酒精饮料除外）。

## 观液汁

产品应清澈透明、无杂质、不混浊、无沉淀。如果发现饮料分层，有絮状沉淀，是已变质的显著标志，不能饮用。

# 购买食糖小窍门

文/杨鹏飞

食糖是日常饮食中必不可少的调味品，主要以甘蔗或甜菜为原料，通过提取糖汁等工序加工制成，可分为白砂糖、绵白糖、赤砂糖，以及进一步加工而成的冰糖、方糖、冰片糖等多样品种。消费者在购买食糖时怎样才能简单地辨别其优劣呢？下面介绍四种方法。

**眼看：**白砂糖外观干燥松散、洁白有光泽，平摊在白纸上不应看到明显的黑点，按颗粒分有粗粒、大粒、中粒、细粒，均匀有闪光，轮廓分明；绵白糖晶粒细小、均匀，颜色洁白，较白砂糖易溶于水；赤砂糖有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种颜色，呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰透明，无沉淀，无悬浮物；冰糖呈均匀的

清白色或黄色，半透明，有晶体光泽，无明显的杂质；方糖外观坚硬，糖晶体有光泽，洁白无斑痕，无其他杂质；冰片糖色泽自然，两面呈金黄色至棕色，大小厚薄均匀，无明显黑点。

**鼻闻：**白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖用鼻闻有一种清甜之香，无任何怪异气味；赤砂糖、冰片糖则保留了甘蔗的特殊清香味。

**口尝：**白砂糖溶液清甜，无

任何异味；绵白糖在舌部的味蕾上糖分浓度高，味觉感到的甜度比白砂糖大；赤砂糖、冰片糖口味浓甜带鲜，微有糖蜜味；冰糖、方糖则质地纯甜，无异味。

**手摸：**手摸时糖粒不会沾在手上，呈松散状。

