

警惕! 这些食物可能加了硼砂

□ 科普时报记者 史 诗

肉丸太过Q弹劲道,竟是非法添加了硼砂!近日,广东清远连州市市场监督管理局联合公安机关突击检查一家熟食店。店主为提升口感,竟将化工原料硼砂当作调料,店内肉丸、腐竹肉卷全部检出硼砂,涉事店主现已被移送公安机关。

非法添加硼砂,只为“美颜、保鲜、增韧”

硼砂,本是玻璃制造与陶瓷釉料中常用的工业原料,主要起降低熔点、增强光泽之效,兼作防腐剂使用。但自2008年起,国家相关部门已将其明确纳入首批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》,严禁用于食品加工。

科学科普博主云无心说,不法分子在食品中添加硼砂,通常出于三种考虑:首先是为了“美颜”,比如将颜色暗淡的猪肉变得红润新鲜;其次是为了“保鲜”,让炎热天气里易腐的生鲜能存放更久;最后是为了“增韧”,让面条、饺子皮吃起来更爽滑有嚼劲。

硼砂对人体会产生哪些危害

硼砂之所以致命,是因为进入人体后会在胃酸作用下变成硼酸。若长期误食含硼砂食品,硼酸不断在体内累积,会逐步侵蚀消化酶的活性,初期表现为消化不良、厌食和消瘦;若

单次摄入过量,则直接触发急性中毒——腹泻、呕吐、红斑、休克、昏迷接踵而至。

硼属于体内受限微量元素,一旦超标便在各脏器内蓄积中毒。按剂量衡量,成人的中毒门槛为1-3克,致死临界为15克;而婴幼儿耐受性极低,2-3克便足以致命。

怎样辨别含硼砂的食品

农业农村部食物资源监测与营养健康评价团队首席科学家朱大洲提醒,日常饮食中,部分食物容易被非法添加硼砂,建议大家选择正规渠道,购买包装完整、带有配料表的预包装食品,对来源不明的散装食品提高警惕。

正常腐竹、粉丝呈自然黄白色,表面不发亮、手感干燥;添加硼砂的制品,颜色白得反常,不易掰碎,久煮不烂。

正常粽子的米粒为自然乳白色,煮熟后有淡淡米香,放置一两天就会变硬、发霉;添加硼砂的粽子,米粒异常发白,口感过分软糯,常温放置三五天也不变硬、不发霉。

正常面条煮熟易断,馒头隔天就发硬;添

多加点硼砂,肉丸子才能Q弹爽口



加硼砂的面条韧性强,久煮不易断,馒头放置两三天依旧松软,颜色过白,几乎没有麦香。

合格肉丸有嚼劲,煮熟会轻微膨胀,肉香明显;添加硼砂的肉丸,特别Q弹,色泽鲜亮,久煮不烂。



看视频,长知识

告别走马观花,非遗文旅凭什么留住年轻人

□ 科普时报记者 杨 雪

8月19日七夕当晚,河北唐山新晋网红打卡地河头老街游人如织。游客们驻足观赏河面游船上的非遗大戏:皮影、手影舞和傩(nuó)舞,共同演绎创新皮影戏《织女斗天宫》;多艘游船轮番展示河北八极拳、吴桥杂技、唐山花吹等非遗技艺,引得岸边观众阵阵喝彩。

这场活动是“抖音非遗嘉年华”落地唐山的七夕专场。活动采用水上实景巡游、鹊桥点亮仪式、皮影戏院体验、沉浸式互动等新颖形式,打破传统非遗单一展演模式,以年轻

化、沉浸式的全新面貌走入大众视野。

河头老街专门设置皮影戏体验空间,邀请唐山皮影戏非遗代表性传承人驻场,冀南皮影戏、沙河皮影戏、乐亭皮影戏等多地皮影戏传承人,也到场交流互动。体验区内陈列清代唱本、四胡、板鼓、影偶等实物,讲解“推皮走刀”等传统技艺,同时推出皮影耳环等特色文创。游客漫步老街,还能和NPC演员互动,参与对诗、学唱戏等趣味体验。

河头老街客流爆满,并非七夕限定,而是日常常态。一处人造景区,为何能收获超高热度?这背后正是国内文旅消费的全新趋势,河头老街并非特例,大唐不夜城、清明上河园、杭州宋城等景区,皆是如此。它们有着共同点:把传统民俗、非遗演艺、古风文化融入场景搭建,依托浓郁的传统文化氛围与沉浸式国潮体验,持续吸引客流。

如今大众文旅消费,正从“观光看景”转向“品读文化”。相关调查显示,2025年非遗体验消费规模突破800亿元,其中年轻客群占比超60%。作为文旅消费主力军,年轻人愈发喜爱国潮文化与传统非遗,不再满足于简

单拍照打卡,更向往沉浸式感受传统文化、亲身参与民俗体验。

文旅行业供给端持续探索场景创新,顺势接住了这波流量红利。此次唐山七夕活动便是典型案例:8月12日,在河北省文化和旅游厅指导下,字节跳动公益联合河北省非遗保护中心,开启河北非遗守护人线上培训。同期,抖音生活服务联动字节跳动公益,推出“发现宝藏唐山”“非遗好去处”专项活动,助力唐山打造唐山“非遗美食”城市名片。项目面向相关经营主体提供公益扶持,以线上内容引流,带动线下到店消费,推动烧鸡、棋子烧饼等唐山非遗美食,销量大幅上涨。

从皮影戏、打铁花捧红一座景区,到簪花围、英歌舞带火一方水土,短视频、直播等新渠道,已成为连接传统非遗和大众消费的重要纽带。依托“内容种草-线下体验-二次传播”的模式,传统非遗得以从线上“被看见”,变为线下“可体验”。以抖音为代表的平台,正不断拓宽“非遗+文旅”融合创新的发展空间。



唐山非遗皮影戏 图片来源:央视新闻