

《泡椒牛蛙吃到一半 一家人嘴巴全黑了》后续报道

八个人分四组试吃牛蛙 嘴巴变黑可能与绿茶、白醋有关

专家:这种“变色”反应对身体没有什么伤害



昨天,现代快报报道了安先生一家四口吃牛蛙,吃到一半,嘴巴变黑的事情。虽然安先生一家人在医院检查后,并无明显病症,但他和店家都觉得很奇怪:到底是什么,让舌头和牙齿都变黑了呢?

为了寻找“真相”,牛蛙店老板买来各种饮料,自己和服务员进行尝试,试验结果显示,一边喝绿茶,一边吃加有白醋的泡椒牛蛙,舌苔和牙齿会变黑。

实习生 张丽 彭敏 现代快报记者 赵守诚 朱蓓



饭店服务员分组试吃泡椒牛蛙,并饮用绿茶 本组摄影 现代快报见习记者 邱稚真

店老板:找人分四组试验排查原因

虽然到医院并未查出任何病症,但顾客吃“黑”嘴巴的事情,还是让店家觉得很奇怪。为了搞清楚这件事,王子牛蛙店负责人叶军,召集了几名服务员,分别尝试。他们一边饮用当天晚上安先生一家自带的饮料——绿茶、乌龙茶、矿泉水和啤酒,一边吃泡椒牛蛙。几次试下来发现,喝绿茶的人,舌苔和牙齿都会变黑,和安先生家人的情况很相似。

锁定绿茶之后,那到底是牛蛙

火锅当中的哪种东西,和绿茶一起引起了“变色”呢?顾客怀疑是木耳掉色导致的,食品专家则猜测跟锅中含有大量淀粉的魔芋结有关,而叶军根据网友的说法猜测,可能与锅中加入的调味品白醋有关。

到底是哪种物质与绿茶一起,引起了颜色变化?昨天上午,在秦淮区食品药品监督所长王志浩和现代快报记者的见证下,叶军安排餐厅的工作人员,进行了“排除试验”。



叶经理在装了绿茶的玻璃杯中分别加入白醋、魔芋结、黑木耳、魔芋结和黑木耳



放置一段时间后,绿茶与白醋混合的玻璃杯中并没有变色,其他三个杯子中也没有颜色上的变化



但是,吃了放白醋的泡椒牛蛙,且饮用绿茶的员工,牙齿和舌苔都有发黑的迹象

【试验过程】

准备4份泡椒牛蛙,分为4个试验组:A组为标准锅,所有常规的材料都有加入,包括青笋片、黑木耳、魔芋结、小米辣椒、高汤、牛蛙、白醋等。

B组锅内不加入白醋,C组锅内不加入魔芋结,D组锅内则不放入黑木耳。叶军找来8名服务员协助试验,每两人一组,食用这4个试验组的牛蛙。

除此之外,另外准备4个透明玻璃杯,分别在其中倒入绿茶,第一个玻璃杯中加入适量白醋,第二杯中加入魔芋结,第三杯中加入黑木耳,第四杯中加入魔芋结和黑木耳。

【试验结果】

食用牛蛙后不到20分钟,食用A、C、D三个试验组牛蛙的服务员,牙齿和舌苔都有不同程度的变黑,和吃了“桑葚”之后的颜色有些相似,只有B组不加白醋的牛蛙,食用后服务员嘴巴依然正常,没有颜色变化。

但是,在4个透明玻璃杯中,颜色并未发生变化。

【后续实验】

从试验结果可以得出结论,服务员嘴巴的颜色变化,应该是和绿茶、白醋相关。但绿茶和白醋的混合溶液,放置一段时间后,却没有发生变色。是否颜色变化,还需要一定的温度和环境,如口腔环境?

带着这个疑问,现代快报记者进行了补充实验,取来绿茶和白醋的混合溶液,搅拌均匀后,让3个人喝上一小口,含在嘴里,保持一段时间,时间分别是10分钟、15分钟、20分钟,最终三个人的舌苔和牙齿都没有变黑,反而感觉变白了。

【专家解释】

可能是白醋加快了茶多酚的“变色”

究竟是发生了什么样的化学变化,才让食客和服务员的嘴都变黑了呢?试验结果显示,嘴巴变黑,似乎和绿茶、白醋有关。但为什么含着绿茶和白醋的混合溶液,嘴却没有变黑呢?带着疑问现代快报记者咨询了相关专家。

“从理论上来说,有可能是白醋等物质,加速了茶多酚的氧化变色反应。”江苏省营养学会公共营养师培训办公室主任颜晓东认为,绿茶本身含有茶多酚,容易被氧化,放在空气中也会产生颜色变化。而人的嘴会变黑,可能是某种成分或者反应,加速了变色的过程,因为并不能排除其他物质的影响,只能说白醋,可能对这个“加快过程”,产生了作用。

“白醋可能产生了作用,但

变色应该不完全取决于白醋。”南医大二附院营养师梁婷婷也赞同“加速茶多酚变色”这个说法。她认为,根据试验结果,除了白醋,其他物质也可能起到一定的辅助作用,而这个过程中,可能有一些其他复杂的反应,但这种“变色”反应和山药切片会氧化变色一样,对身体应该没有什么伤害。

金陵中学化学老师陈益也表示,可能是几种物质共同作用,加快了“变色”,上面的试验方法,是排除法,但试验还不是很严密。“人的咀嚼动作,还有唾液的成分等,这些都比较复杂。”陈益告诉记者,除了食物之间可能产生反应,食物与容器也有可能,“比如藕片,就不能用铁锅炒,用铁锅就会变黑。”

【延伸阅读】

奇妙的食物化学反应

食品中的化学反应不少,人们也利用这些化学反应,为餐桌上的“美食”增添了不少种类。比如“卤水点豆腐”,点卤用盐卤或石膏,盐卤主要含氯化镁,石膏是硫酸钙,它们能使分散的蛋白质团粒很快地聚集到一块儿,成了白花花的豆腐脑。再挤出水分,豆腐脑就变成了豆腐。

“食物相克”不科学

人们对于食物中的化学反应,也同样存在一定的畏惧。比

如电影《双食记》,就有利用“相克”的食物来杀人的情节,其中很大一部分,就是因为化学反应。但营养专家对此并不认同,颜晓东表示,传言的“食物相克”并不够科学,从营养学的角度来说,也并不认可“食物相克”的说法。比如传言最多的鸡蛋和豆浆不能同食的说法,“网上说,鸡蛋黏液中的蛋白质与豆浆中的胰蛋白酶结合,会产生不易被人体吸收的物质,失去营养价值。但实际上,在喝豆浆之前,都会先煮熟,里面的酶就已经失活了,所以这种说法并不靠谱。”

太平商场
Taiping Department Store

北楼正常营业
太平南楼停业改造中

夏令商品[全品类] 全面退市热卖!

太平运动休闲服饰节 最后三天! 劲爆折扣+送好礼!

夏品热卖推荐 千百度、伊伴独家清仓专供 在现一口价基础上再8折全场低至119元 品牌箱包3.5折 独角戏1.5折起 雅戈尔5折...

中央门金盛百货五楼太平羽绒城 搬迁调整倒计时! 全场羽绒服清空销售2折起!