

食品安全宣传系列 2019 年之二十四：



油条酥脆是洗衣粉的“功劳”？这种谣言切莫再相信

科普中国-科学为你解疑释

惑 2019-07-24 作者：徐蔚

有传言称，色泽金黄、口感酥脆的油条千万别买，因为里面放了洗衣粉。那么，这是真的吗？油条酥脆真的是洗衣粉的“功劳”吗？

传统油条的做法是往面粉里加入明矾、小苏打等和成面团，再将面团拉条，最后油炸而成。

然而，依传言所说，在油条里放入洗衣粉会怎么样呢？据《科技日报》报道，洗衣粉最主要的成分是表面活性剂。用洗衣粉代替小苏打和明矾后，发面效果很好，甚至发面速度比常规的小苏打加明矾的组合还要快，这是因为表面活性剂会产生一种单分子层膜，这种膜可使气泡处于较稳定的状态，所以揉进湿面团的洗衣粉能让面团发泡、膨胀，但高温食用油打破了气液界面的平衡，原先被分子层膜包裹的气泡就迅速消失了。因此只要经过高温油炸，加入洗衣粉的面团就会塌下去，使油条变得暗淡无光，像木棍一样。

此外，据《华西都市报》报道，四川烹饪高等专科学校的资深面点师进行了相关实验。实验结果显示，正常油条的酥松度很好，表面酥脆中间松软，断面有气孔和网状结构；加有洗衣粉和泡打粉的油条，表面更加酥脆，但不松软，轻轻一碰就会折断，断面是一个大气孔，没有网状结构；而完全使用洗衣粉发面的油条，表面呈白色，完全没有气孔，仍是一团面。可见，油条酥脆是因为洗衣粉的说法只是个谣言。

本文由科信食品与营养信息交流中心业务部主任阮光锋进行科学性把关。