

央视揭露“五常香米”潜规则 香精“染”出“香米”

由于特殊的地理位置,黑龙江省五常市出产的大米被认为是最好的国产大米之一,2009年,五常大米被国家质检总局认定为地理标志产品,市场上,五常大米的价格远远高于普通大米。其中,五常稻花香更是只有五常才能生长出的一个水稻品种。

在西安粮油批发交易市场,标称为五常长粒香和五常稻花香的大米价格并不比普通大米贵,有的甚至还更便宜。这,究竟有什么猫腻?



现象

优质大米香精“酿造”

在西安粮油批发交易市场,记者发现一家名为六红福米业的店铺在销售六红福牌的特级稻花香,在市场旁边的一个大院里,记者找到了这家公司。

在加工车间的入料口,工人把五小袋湖北仙桃香米,倒入了入料口。然后,又将两大袋写着五常圆江米的大米,也倒入了入料口。

这两种米,以1:1的比例被加入入料口。随后两种米在机器里进行封闭式的加工之后,在车间的出料口记者看到,一个个盛米的包装袋早就等在那里了。在这些包装袋上赫然印着“特级稻花香,黑龙江五常香稻种植基地”等字样。

记者随手在出料口处抓了一把大米,一闻,居然有一股浓浓的米香,刚才送入

入料口的两种大米,怎么具有了五常稻花香的独特香味呢?

在出料口记者看到,一个医用输液管直接插进了出料口,输液管内流动着一种淡黄色的液体。工作人员告诉记者,输液管里的液体就是香精,之所以要加香精,就是为了让加工出来的大米闻起来有香味。而2009年国家卫生部专门发布公告:大米等粮食生产者不得在生产加工过程中使用香精香料。

记者了解到,以用江苏米和长粒香冒充五常稻花香为例,这两种米以1:1的比例混合,成本是每公斤41元,而米厂向外的批发价是每公斤45元,这样每公斤就有04元的利润,这样的利润在大米行业已经算是暴利了。

流向

“调和米”销路很广

几天时间里,记者在西安粮油批发交易市场及附近,先后走访了多家谷物加工厂。这些厂家加工出来的大米,许多都打着黑龙江五常稻花香的旗号,实际上都是用湖北大米、江苏大米与东北大米进行混合加工,冒充原产地为黑龙江五常的大米。这样混搭出来的米还被起了一个好听的名字:调和米。

为了使假冒的五常稻花香有香味,在加工过程中添加香精,在这里几乎已经是公开的秘密。

一些加工厂负责人告诉记者,由于售价低于真正的五常大米,他们的大米销路和销量都相当不错,即便是淡季,一家厂一天也能卖出二三十吨,

旺季生意会更好,从陕西到河南、山西、四川、青海、甘肃,可谓销路广泛。

在黑龙江五常市,记者先后走访了十多家大米加工厂,发现从五常卖到外地的大米中,很少有纯正的五常大米或者纯正的五常稻花香。

不光是大米加工厂掺假,记者了解到,在米厂从农民手中收稻子的时候,收来的稻子已经不是纯的,而是掺有别的品种。

为了能赚取更高的利润,外地大米变成了五常大米,而真正纯正的五常稻花香,几乎无处可寻。有批发商一语惊人——真正的稻花香都在当“调料”用呢!

据央视《财经频道》

www.PSBC.com

中国邮政储蓄银行

个人网上银行全面开通

随时随地 便捷舒心

账户查询

网上理财

网上转账

网上购物

信用卡还款

中国邮政储蓄银行
POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA

新服务,新体验,就在邮储银行个人网上银行!中国邮政储蓄银行个人网银全面开通,为您带来全天候、全方位、个性化的金融服务,让贴心、安全、便捷的服务随时伴您左右。

使用更安全

操作更简单

功能更全面

服务更便捷

客户服务热线:

95580

详情垂询各地营业网点或登录: www.psbc.com