

# “化不开”的雪糕,究竟安全吗?

## 钟薛高回应称,所有雪糕合法合规生产



### 钟薛高31度室温下放1小时不化”引热议

7月2日,“钟薛高31度室温下放1小时不化”上热搜。2日晚间,针对网传钟薛高海盐椰椰产品长时间不融

### 钟薛高回应雪糕长时间不融化

针对网络上的质疑,6日上午,钟薛高官方微博发布声明,针对钟薛高海盐椰椰雪糕近来受社会各界关注较多的情况,做出相关说明。

声明称,钟薛高海盐椰椰雪糕配方中主要成分为牛奶(35.8%)、稀奶油(19.2%)、椰浆(11.2%)、加糖

### 专家:融化速度不是判别产品好坏的标准

食品添加剂越多雪糕越不容易化?中华预防医学会健康传播分会常委钟凯日前发文称,雪糕、冰淇淋的融化速度不是判别产品好坏的标准。影响雪糕融化速度的因素有很多,主要和配料成分有关。比如钟薛高海盐雪糕中的产品配料表显示,其干物质(蛋白质、脂肪、碳水等)大概有40%左右,“化得慢正常”。如果没有什么干物质,反而会化得快,比如用糖精、香精、色素等做的

## 人民网评:钟薛高惹争议,为什么总是我?

在众多被网友称为“雪糕刺客”的高价雪糕品牌中,钟薛高可谓名声在外。但近来,钟薛高的日子有点不好过。“31℃室温下放1小时不化”“钟薛高雪糕烧不化”等话题频频登上微博热搜。

钟薛高从诞生以来,就紧紧地吧“奢侈品”调性绑在身上,用极具话题性的设定,完成了一次又一次的出圈,不断刷新着冰品线上的销售记录。因此,当大众发现钟薛高“原料稀缺、产品高级”的设定可能有“水分”,就成了最值得被攻击的理由,吸

化问题,钟薛高回应称,并不存在不融化的雪糕。固形物高、水少,完全融化后自然就为粘稠状,不会完全散开变

炼乳(7.4%)、全脂乳粉(6.0%)等。产品中蛋白质含量为6.3克/100克,固形物含量约40%,高于国家标准GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》中对清型雪糕蛋白质含量≥0.8克/100克,及固形物含量≥20%的要求。

关于消费者关心的卡拉胶,声明称,其来源于红

冰棍。增稠剂在延缓融化速度方面只是起到辅助作用。

雪糕里的增稠剂、稳定剂是否影响健康?据中国互联网联合辟谣平台专家成员阮光锋介绍,乳化剂能提高雪糕的均匀性和稳定性,这样在凝冻的时候才不会形成不均匀的冰碴。它还能抓住原料中的脂肪小颗粒,锁住微小的气泡,最终形成柔软细腻的口感。增稠剂可让原料显得更黏稠,常用的包

引了最多的火力。

无论如何营销,终究只是一只雪糕,对于吃进肚子里的食品来说,安全性是第一位的。面对网友们众多的质疑,钟薛高第一时间出来一一回应,解答疑问。这种态度值得肯定,但是否能够完全打消公众的质疑,恐怕有待实践的检验。此外,目前相关部门已经介入进行调查,公众只需要耐心等待,相信事实会真相大白。

今年,雪糕价格频繁受到关注,也让大众对于高价雪糕越发不满。作为“贵”的代表,钟薛高惹来争议不断,

成一滩水状。

7月5日,一段网友用打火机点燃钟薛高雪糕疑似烧不化的视频再度引发关注。

藻类植物,广泛使用于冰淇淋、雪糕和饮品中,适量的卡拉胶有助于雪糕中乳蛋白保持相对稳定的状态。平均每支78克钟薛高海盐椰椰雪糕中卡拉胶添加量约为0.032克,符合国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中,卡拉胶可在冷冻饮品

括黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶等。它的作用是在凝冻的过程中改变水的结晶形态,也能使融化的雪糕仍然黏附在表面,而不是滴得到处都是。

雪糕一定会融化成水吗?中国互联网联合辟谣平台专家成员阮光锋在微博中表示,雪糕没融化成水样,是因为蛋白质含量高,而水含量低跟增稠剂关系不大。增稠剂作用是在凝冻的过程中改变水的结晶形态,

跟公众的不满情绪有很大关系。从这一点来说,钟薛高是有“委屈”的,属于撞在“枪口上了”。但对于一个主打高端、大气、上档次的雪糕品牌,这种设定其天生就存在话题性,钟薛高总是在舆论的风口浪尖上,也是自身属性所带来的。

其实,不少人买的不是钟薛高雪糕,而是一种网红潮流的参与感。然而,这些消费者平日看不见的因素,最终都传导到了肉眼可见的价格上。

钟薛高的最大问题恐怕不在于用料,而在于能否撑

对此,上海市市场监督管理局宣传处工作人员回应,已关注到此事,并告知相关业务处室。

中“按生产需要适量添加”的规定。

声明称,钟薛高所有雪糕产品均按照国家标准GB/T 31119-2014《冷冻饮品雪糕》合法合规生产,并于检测合格后出厂。钟薛高认为用烤雪糕、晒雪糕或者加热雪糕的方式,来评断雪糕品质的好坏并不科学。

也能让融化的雪糕仍然黏附在表面。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红指出,食品是否值得吃,在于它的营养价值如何。至于融化了之后是不是变成液体状态,不是食品安全的评价指标。“果冻在室温下不会变成液体,肉皮冻也不会在室温下变成液体,并不意味着它们不安全。”

综合澎湃新闻新闻、中新网、羊城晚报

## 新闻速递

### 教育部:推荐使用全国高校毕业生网上签约平台

据教育部网站消息,教育部办公厅6日发布《关于推荐使用全国高校毕业生网上签约平台的公告》。公告称,为优化高校毕业生求职就业服务流程,方便用人单位与毕业生网上签约,教育部已开通全国高校毕业生毕业去向登记与网上签约平台(<http://wq.ncss.cn>,以下简称网签平台)。为更好地发挥网签平台便捷服务的功能优势,推荐广大用人单位与高校毕业生实行网上签约。

据中新网

### 北京调整进返京政策 这些人员不再限制进返京

北京市卫生健康委员会副主任、新闻发言人李昂在6日的疫情防控工作新闻发布会上介绍,北京优化进返京政策,保障人员正常往来。将14天内有1例及以上本土新冠病毒感染者所在县(市、区、旗,下同)旅居史人员严格限制进返京,调整为7天内有该区域旅居史人员严格限制进返京。对有1例及以上本土新冠病毒感染者所在地级市其他县人员、陆路边境口岸所在县人员不再限制进返京。同时,按照“防控为主、统筹兼顾、稳妥有序、逐步推进”原则,分批有序恢复直航北京国际商业客运航班。

据光明网

### 我国首个商业航天发射场在海南文昌开工

海南商业航天发射场项目开工仪式7月6日在海南省文昌市举行,这是我国首个开工建设的商业航天发射场,将成为海南服务和融入航天强国战略的重大标志性项目。

据新华社

### 北京冬奥会场馆“冰丝带”7月9日起正式对外开放

记者6日获悉,北京冬奥会标志性场馆、唯一新建冰上运动场馆国家速滑馆“冰丝带”将于7月9日起正式对外开放。公众可近距离接触北京冬奥会“最快的冰”。

据新华社

## 遗失声明

王际果不慎丢失菏泽银座家居有限公司开具的押金收款单履约保证金1份,收据号00232290,金额10000元;质量保证金1份,收据号00232315,金额10000元,声明作废。