

是真的：有些冰淇淋也很有营养

冰淇淋，这个名字听起来很“舶来”的美味冷食，其实最早来自800多年前元朝一个商人的灵感和实践：冰里加上蜜糖、牛奶和珍珠粉，就成了连马可·波罗都忍不住要在《东方见闻录》里写上一笔的“奶冰”，也就是冰淇淋的原型。

中国食品科学技术学会理事、中国营养学会理事、中国农业大学食品学院营养与食品安全系范志红教授说，按照国家标准，冰淇淋是一种乳制品，也被划分为冷冻饮品(GB/T31114—2014)。

据范志红介绍，冰淇淋的主要原料是水、乳、蛋、甜味料、油脂和其他食品添加剂。其中“乳”，可以是鲜奶、奶粉、炼乳、稀奶油和乳清粉等，而“蛋”，则可以是鲜蛋、冰蛋黄、蛋黄粉和全蛋粉。

花样繁多的夏令冷饮中，一款品质较高的冰淇淋，可以说是除酸奶之外，营养价值含量“排行榜”上的佼佼者。

首先，优质冰淇淋中含有不少蛋白质，这是因为其中有奶类和蛋类的成分。按国家标准规定，其中的蛋白质含量应在2.2%以上。市面上部分冰淇淋产品的蛋白质含量超过3%，和牛奶相当。

其次，蛋白质含量高的冰淇淋中，钙含量也较高，甚至与纯牛奶差不多，这是因为牛奶、奶

“高冷”食品——

冰淇淋也是有“营养”的

粉、乳清粉等都是高钙配料。

同时，由于蛋、奶原料比例大，优质冰淇淋中也含有不少维生素，特别是维生素B2、维生素B6、维生素A和维生素D。

范志红认为，无论是“贪凉”的成年人，还是馋嘴的孩子，夏天把冰淇淋作为零食，和吃冰棒、甜饮料、甜饼干之类相比，能得到更多营养成分。所以，把冰淇淋大概打入垃圾食品行列，似乎有失偏颇。

当然，由于冰淇淋中添加糖的比例较大，脂肪含量也较高，同样重量比较，热量值远远高于酸奶。

别担心：合法添加就安全

因为要迎合人们挑剔的味蕾，冰淇淋中不可避免地添加有香精和色素等成分，这些都成为有些人忍住诱惑、疏远冰淇淋的主要理由。

不过，在范志红看来，对食品添加剂，人们不必过分紧张。

冰淇淋生产中都要使用一

些乳化剂和增稠剂，这些成分的安全性非常高，无需担心。增稠剂通常是可食天然胶质、改性淀粉或明胶。它们让冰淇淋质地均匀，质地膨松，气泡稳定，不易融化，还可以起到膳食纤维的作用，增加饱腹感，延缓消化吸收速度。乳化剂如大豆磷脂等，可以让冰淇淋口感细滑不腻，人体可以正常消化吸收它们。

冷冻饮品生产过程中，通常会使用蔗糖(白糖)或果葡糖浆，但低糖产品也可能添加非糖甜

味剂(代糖)。GB2760—2014规定，雪糕中甜蜜素、阿力甜、糖精钠的最大使用量分别为0.65g/kg、0.15g/kg、0.1g/kg。只要添加剂含量在法规许可范围内，是可以放心食用的。

食用色素的安全性是人们担心的又一个问题。

冰淇淋绚丽的颜色源于食用色素。范志红说，食用色素分为天然色素和人工合成色素，目前多数产品使用的是天然色素。

天然色素和人工合成的食用色素都可以作为添加剂使用，虽然从接受程度上，人们更喜爱天然色素。但事实上无论哪种色素，只要是在国家规定的范围、计量标准内使用，就是安全的。

如果既贪恋冰淇淋爽口的凉，又纠结于添加剂的问题，可以认真看看包装上的配料表，其中有没有写着“食用色素”“食用香精”“甜味剂”之类字样。

如果想知道冰淇淋是不是热量很高，蛋白质和钙是否含量丰富，就需要看营养成分表。

先看“能量”一栏。100克冰

淇淋中含有多少千焦耳的热量，除以4.18，就是其中所含的千卡数。比如说，100克冰淇淋中含有1295千焦耳能量，就是309.5千卡。一盒冰淇淋重30克，热量值就是约93千卡。

再看“蛋白质”一栏。如果每100克冰淇淋中含有3克以上的蛋白质，就说明它的蛋白质含量足以和牛奶媲美了。

谁能吃：因人而异才安全

又甜又凉的冰淇淋的确不宜多吃，但健康人偶尔吃一点儿，并不一定就伤肠胃、拉肚子。

范志红说，对身体强壮的健康人来说，冰淇淋经由口腔到达肠胃时，中间已经经过口腔、食道的暖化，等它抵达肠胃时，已经不像刚入口时那么凉了。少量吃的时候，不至于对肠胃起到太大的刺激作用。

虽然大多数人可以放心享受这种冰爽美味，但肠胃功能不好的人、糖尿病患者、3岁以内的宝宝等人群最好还是不要吃冰淇淋。

健康人吃冰淇淋也要注意慢慢吃、少量吃。过快、过多食用可能使内脏血管收缩，影响肠胃的消化功能和杀菌能力。特别是儿童要注意，饭前吃冰淇淋会影响食欲和消化能力，作为零食吃比较合理。

(据中国消费网)

東来顺
DONG LAI SHUN
— Since 1903 —

美味有道 滋养有方



北京东来顺集团有限责任公司 北京朝阳区西坝河南路4号特佳中心二层 电话：(86-010) 65280377 传真：84497709