TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Cách phát hiện măng ngâm hoá chất

17:59 12/11/2016

THCL - Trên thị trường, xuất hiện loại măng ngâm hóa chất, gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng.

THCL - Trên thị trường, xuất hiện loại măng ngâm hóa chất, gây nguy hại đến sức khỏe người tiêu dùng.

Vậy làm thế nào có thể phân biệt được măng chứa hóa chất và măng tự nhiên?

Theo một số người tiêu dùng có kinh nghiệm thì, măng ngâm hóa chất và măng tươi hoàn toàn có thể phân biệt ở những đặc điểm sau đây:

Măng ngâm hóa chất thường có màu vàng đậm, trông rất bắt mắt, còn măng tươi vì chỉ được ngâm bằng muối nên màu nhạt và thường hay bị thâm.

Măng ngâm hóa chất thường giòn và rất dễ bẻ gãy do bị tác động bởi chất độc hại, còn măng ngâm muối thường không giòn và khó bẻ gãy.

Khi ngửi măng tươi, nếu ngâm vài ngày thì thường có mùi chua, còn măng ngâm hóa chất thì mùi tự nhiên mất đi, thay vào đó là mùi chất tẩy rất khó chịu.

Được biết, chất thường dùng để ngâm măng là axit oxalic, một loại hóa chất công nghiệp dùng để nhả sét cho sắt, tẩy trắng gỗ, rất độc hại nếu dùng trong thực phẩm.

PV