

●专家说法

茶水为何会变黑?

“茶与蜂蜜混合颜色变深其实是一种正常现象。总的来说,变色是因为茶里的酚类物质同蜂蜜中的金属离子发生了反应,容易产生显色的络合物,不过这对人体是没有毒害的。”浙大动科学院胡福良教授告诉记者。

“但是不同的蜂蜜因为含有的矿物元素不同,颜色变化也不一样,比如实验中用的洋槐蜜本身是一种浅色蜜,即便发生了反应,颜色也很淡,而桉树蜜里则富含大量的矿物元素,才会出现‘墨汁’的颜色。不过要把这作为检验蜂蜜好坏的方法并不科学。首先蜂蜜本身就含有一定的矿物元素,比如铁和锌,是人体所需要的;另外,也可能由于包装容器等原因含量超标,这就需要权威部门的检测了,仅以颜色的变化来说好坏,并不科学。”胡教授说。

浙大食品营养系的叶兴乾教授也对此作了类似的解释:“茶与蜂蜜混合变色是正常现象,但要是颜色很深,也可能是蜂产品受污染,比如一些生产厂家用铁桶盛装蜂蜜,摇蜜机、加工设备十几年不更新,金属表面锈蚀,而蜂蜜本身呈酸性,两者接触易氧化,使蜂蜜受污染。”

那超市里的绿茶饮料又是怎么回事呢?

胡福良教授解释说,之所以饮料里面加了蜂蜜颜色没有太大变化,是因为饮料里面含水比较多,实际上蜂蜜和绿茶的成分已经很少了,比如每升含蜂蜜 0.5g,仅相当于约万分之五的含量,而且厂家对蜂蜜的品种是有所选择的。另外,经过加工,又过滤掉了不稳定物质,所以不会变色。从营养学的角度来说,两者的结合还是很好的。

这回你明白了吧,这蜂蜜和绿茶分着喝都是好东西,可这两样东西放在一块,一定要科学配比才好。至于变不变色是跟里面的成分有关,说白了就是蜂蜜里的金属离子和绿茶里的酚类物质发生了化学反应,而超市的饮料经过加工处理以后,过滤掉了一些成分。

蜂蜜和绿茶 是天生死对头? 实验结果:也不是那么一回事

秋冬进补时节,中老年人和渴望苗条身材的MM们多选择蜂蜜,滋补养颜嘛!如今还流行把蜂蜜加入绿茶中喝,据说对补充VC很有好处。想想也是,蜂蜜味道芳香可口,还有营养和保健的功效,算得上益寿延年的佳品,绿茶呢,就更不用说啦,抗疲劳属它最管用。

一个养颜,一个抗疲劳,这两样要是放在一起,那可是强强联合,这招一定不错。

但是,有一天在看电视的时候,看到有一档节目里说,茶和蜂蜜是不能混合饮用的。吓了一跳,当场做了个试验:一杯绿茶,倒入少许蜂蜜,然后轻轻搅动,片刻后,茶水变色变混,几乎变成了黑色。

难不成,好+好≠更好?

于是立马上网搜索,可谁知这一搜,更不得了!据称,这是一种检测蜂蜜有无污染的方法,如果水不变色,表明蜂蜜无污染,如果茶水变黑,表明蜂蜜已受到污染,茶水越黑,污染越厉害。莫非,蜂蜜和绿茶就是天生的死对头?

网友试验:

这个说法最近在网上也很流行,不少网友对此深信不疑,还亲手做了实验。不过他们的实验结果可是大相径庭。

Maomao: 搅拌 15 秒就变成了灰黑色

我买的是冠生园的蜂蜜,开瓶约两周时间,还有 7 成未食用。试验采用绿茶约一匙,400ml 热开水冲泡,3 分钟后,呈现自然绿茶色(偏淡黄色)。加入一匙上述蜂蜜,搅拌。15 秒左右,溶液静止时观察,液体呈现灰黑色,颜色不深(身边没有相机,本来可以对比),气味为茶和蜂蜜混合味,不好闻。几分钟后,依然为灰黑色,没有恶化趋势。

小黑: 颜色没有明显变化

立顿绿茶茶包一个,加约 400 毫升开水,渐呈黄绿色,水温可能有点高,略有白色悬浮。等水渐冷,加入蜂蜜(洋槐)一汤匙(小),搅拌,颜色没有明显变化,只是偏浑浊了一点。

记者实验:

难不成这蜂蜜和绿茶就是天生的死对头,放在一起会发生化学反应?可是想想,也不太对呀,我们平时从超市里买来的绿茶饮料上,很多不都标了含有天然蜂蜜吗,那里面怎么晶莹剔透的一点事没有呀?这到底是怎么回事?我们决定再做个实验。

在网上看到一种说法:要注意冲泡的水温和放的先后顺序以及容器等因素。综合比较,我们选用了一种“较为科学”的冲泡方法:用无盖的玻璃杯,先放普通绿茶,用 80 度左右的水冲开,待水温降到 50 度左右时(放置 5-10 分钟,用手握杯温热)再放蜂蜜(洋槐)。加入的蜂蜜与绿茶的比例是 3:1 左右(单位:克)。

说实话,加入蜂蜜的时候很担心,要是果真出现黑乎乎、混浊不堪的水,恐怕整个办公室都要“沸腾”了,那样的蜂蜜绿茶谁还敢喝呀!于是,一切都是小心翼翼

的。加入一勺蜂蜜,颜色没有明显变化,依旧是澄清的茶色;怕是没搅开吧,拿着勺子再慢慢地搅拌,真是奇了怪了,这颜色非但没有一丁点儿变化,连变混浊的迹象也没有。对比从超市买来的康师傅绿茶(上面标有天然蜂蜜),一样都是淡黄色。

十分钟过去了,颜色没有变化。拿出来闻了闻,也还是那个味。奇怪,没有变化?反复加入蜂蜜,搅拌了好几次,结果还是这样。

会不会跟使用的蜂蜜有关?“用我的试试!”小丹拿出一瓶桉树蜜。“天哪,太不可思议了!”刚把蜂蜜加入绿茶,水立马变黑,倒在水池子里,都是墨汁的颜色,拿出来闻了一下,甜甜的还带着绿茶味,味道没变。好好的东西,没过期没变质,可这颜色谁还敢喝呀!

实验做到这里,记者也有点糊涂了,为什么茶和蜂蜜放在一起颜色变化会不一样,到底是什么原因?还是请教请教专家吧。



本实验纯属模拟,具体效果仅供娱乐,当然若是能为您的选购提供参考则是我们最希望看到的。

今后我们将继续推出“消费实验室”这一栏目,若是您生活中的某个产品感兴趣,或是对广告中的宣传有所质疑,抑或是想验证自己的产品,我们随时恭候。

我们会尽可能对这些场景进行模拟,对产品的效果进行检验。请发邮件至 csjxf@zjnews.com.cn 或传真 0571-85310709。