

酒店服务员玩“调包计” 顾客真茅台变假茅台 如何避免自己的名贵酒水被调包

本报讯 吃个饭，酒却被调了包。消费评论网8月5日一则消息称，7月11日，温州市民高先生在市区杨府山附近一酒店与朋友聚餐，自带了一瓶2014年出厂的飞天茅台酒，交由服务员邓某保管。之后，高先生在座位上无意间瞥见邓某将什么东西藏在了衣服下。高先生起疑，前去查看时发现，邓某衣服内藏着的正是自己那瓶茅台酒，而桌上还摆着另一瓶“茅台”。经过仔细辨认，高先生怀疑桌上的那瓶系假酒，正想找酒店经理时，邓某

挣脱高先生的控制，迅速逃离现场。

8月4日，温州市公安局鹿城分局将邓某抓获归案，并通过邓某打掉了一个以假茅台调包真茅台的三人团伙，该团伙以每瓶300元购进了36瓶假茅台酒。该假酒外观与真酒相似，还提供不同年份的贴标。在饭店，顾客自带的酒水有时是由服务员打开，倒在酒盏里再上桌，邓某等便利用这一点，将假酒藏在卫生间、备餐间等地方，在顾客带酒过来后悄悄以假换真。据邓某等人

交代，短短半个月，团伙三人相互掩护，共调包29瓶500毫升装的飞天茅台酒，并以每瓶2600至3300元不等的价格变卖，共获利8万余元。

国内已发生多起调包名贵酒水案例，那么如何避免自己的名贵酒水被调包？据市酒业协会有关人士介绍，调包名贵酒水一般会使用两种方式：先真后假，服务员先把顾客自带的好酒端上来，等顾客喝到微醺之际，再趁机把调包后的假酒送上来。此时，顾客已经喝了不少，几个人谈兴正浓，一般不会细

品酒的味道；瓶底留酒，服务员在倒酒时，酒不会完全倒完，一定会留一部分，顾客饭局结束，这些酒就会积少成多，就能攒出一瓶酒来。还有，如果顾客所带的酒比较多，多次倒酒后，就能从中“挤”出一瓶酒的量，或是“顺”走整瓶未开封的白酒。

因此，自带名贵酒水去餐厅吃饭时，不要让酒水离开自己的视线，最好自行开启并存放，以免被调包。一旦发现名贵酒水被调包，应立即联系相关部门，维护自身合法权益。（张五阳）

酒曲的大曲、小曲、麸曲是什么意思

在市场上，总能见到大曲酒、小曲酒，那么所谓大曲、小曲到底是什么意思？酿酒需要用到酒曲，所谓的“曲”又是什么？

所谓曲酒，是指在发酵过程中借助谷物制成酒曲，通过酒曲中的酶将谷物原料糖化发酵制成的酒。用酒曲酿酒是我国酿酒历史的一大发明，目前中国的酒绝大多数是用酒曲酿造的，在酒曲的作用下，谷物中产生了复杂多样的香气物质，赋予酿出的酒丰富的香气，所以我国的白酒才有那么多香型。

那么，大曲、小曲、麸曲是什么意思？一般情况下，根据所使用酒曲的大小、材料不同分成了大曲、小曲、麸曲。

大曲以小麦、大麦、豌豆等谷物为原料，以传统固态发酵。大曲通常酒曲成砖状，又称为曲砖，大曲的特点是出酒率低，但是品质最好，目前国内知名品牌白酒，均是以大曲酿造。

小曲以稻米为原料，酒曲小且圆，大小如乒乓球，具有清雅的香气与醇甜的口感，但不如大曲酒那么香气馥郁。

麸曲是以麸皮为原料，蒸熟后接入纯种曲霉或其他霉菌，人工培养的散曲。麸曲酿酒可以使用薯干、糠饼等为原料，具有发酵时间较短、出酒率高、生产成本低等特点。麸曲酒因其生产周期短、成本低的优势，一度占据白酒市场极大的份额。但麸曲酒也有局限，以麸皮为原料制成的酒曲生成的香气物质较少，酿成的麸曲酒香气淡薄、口感单一，通常需要加入香气物质提香，因此麸曲酒逐渐不被人们喜欢。（张五阳 整理）



携手抗疫 再克时艰

新诚信商贸有限公司捐赠防疫物资助力防控工作

□记者 张五阳

本报讯 为了防止疫情再次在我市发生，我市加大了防控力度，各级政府人员响应号召，全部深入一线，亲临各个小区，驻扎指导防疫工作。为了支持防疫工作，感谢防疫人员辛勤付出，8月9日下午，平顶山市新诚信商贸有限公司总经理王曦玄、副总经理郭晓丽一行前往光明路街道办事处，慰问一线防疫工作人员，向他们表达谢意（如图）。

据了解，光明路街道办事处在疫情防控工作开展以来，严格为出入人员做登记、



测温，对群众更是耐心劝导，宣传疫情防控知识，由于长期不间断工作，各类物资比较紧缺。得知情况后，新诚信商贸有限公司购买了矿泉水、火腿肠、方便面等物品，为一线防疫工作人员生活提供了保障，为工作更好开展助力。

新诚信商贸有限公司有关人士说，疫情防控是一种责任，它关乎着每个人，没有谁能置身事外。该公司将承担起企业社会责任，不仅扎实做好各项防疫措施，还会不断走访慰问，携手共同打赢疫情防控攻坚战。（新诚信商贸有限公司供图）

茅台15年年份酒和存放15年的茅台酒有什么区别

□记者 张五阳

本报讯 “我想知道，茅台15年年份酒和存放了15年的茅台酒区别在哪儿？口感有差异吗？哪个更好一些？”近日，家住市区体育路与建设路交叉口附近的周先生打来电话，道出了自己的疑惑。那么，茅台15年年份酒与存放15年的茅台酒到底有什么区别？记者

针对此问题，走访了市酒类专家。

“两者听上去差不多，但实质上还是有很大差异的，这属于年份酒与老酒的区别。”市酒业协会副秘书长顾跃峰介绍，茅台15年年份酒是茅台集团出品的一款产品，采用的是15年的老酒为基酒，再与不同年份、不同轮次、不同典型酒体的酒相勾兑，最终勾调而成的

茅台酒，而不是整瓶酒存放了15年，这属于年份酒范畴；存放了15年的茅台酒则是指整瓶保存了15年，属于老酒范畴。

那么针对口感而言，哪款更好一些？顾跃峰说，之前有人就“出厂前已经是5年基酒酒体的普茅存放了10年后，跟新出的茅台15年年份酒相比到底哪一个口感更好”这个问题请教过茅台集

团前总工程师吕云怀，答案是茅台15年年份酒口感会更好，因为自行存放的陈化效果不如对应的年份酒。但是论其价值而言，存放了15年的茅台酒因其稀缺性，在价格、收藏等方面要超过茅台15年年份酒。简单总结来说，茅台15年年份酒口感要好于存放了15年的茅台酒，但论收藏与价格，存放了15年的茅台酒更胜一筹。

多地散装白酒出现甜蜜素超标 白酒里的甜蜜素是个啥

□记者 张五阳

本报讯 8月，国家公布酒类产品不合格黑榜：重庆市潼南区小渡镇青云酒厂生产的高粱白酒、穆棱市兴源镇十里香酒厂生产的高粱酒等白酒因甜蜜素超标而榜上有名。那么，白酒里的甜蜜素是个啥？为什么要添加甜蜜素？它是否对人体有害？

据了解，甜蜜素其化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是一种常用的甜味剂，其甜度是蔗糖的30至40倍，而价格却仅为蔗糖的三分之一。它是国家允许使用的甜味剂，作为食品甜味剂被广泛用于清凉饮料、果汁、冰淇淋、糕点、果脯蜜饯食品当中。那么，为什么一些厂家会将其用到白酒中呢？市酒业

协会副秘书长刘岳辉介绍，白酒中添加甜蜜素能使酒体喝上去比较丰满，有绵甜回甘的感觉。但是酒中的甜味主要来源于粮食发酵产生的醇类，特别是多元醇，这些多元醇不仅产生甜味，而且都是黏稠体，可以使白酒口味软绵、醇厚。

刘岳辉说，国家标准对于固态法白酒有明确规定“未添

加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香、呈味、呈色物质”。甜蜜素仅可以添加到配制酒中，配制酒又被称为调制酒，是混合的酒品，包括酒和酒之间的勾兑配制，也包括酒与非酒精物质进行配制，一般传统白酒是不允许添加甜蜜素等人工合成非自身发酵物质。

据介绍，2012年的塑化剂

风波曾引起白酒业不小的震动。白酒的工艺、产品结构、分子结构有其特殊性，超标的甜蜜素在白酒中可能会产生其他一些反应，长时间饮用可能会对对人体造成伤害。刘岳辉认为，一般知名大品牌对于产品安全及把控是非常严格的，他建议消费者尽可能选择大品牌产品，品质才能有保障。