

食品安全无小事,消费安心系万家。在信息纷繁的今天,消费者对食品成分与工艺的关切日益加深,却也时常因信息不对称而陷入疑虑与误解。为推动食品安全科普、传递科学声音,即日起,华西社区报、消费质量报联合发起的“透明认知,安心消费”食品安全科普公益宣传活动正式启动。

本期,我们聚焦“啤酒花浸膏”——这一在现代啤酒酿造中广泛应用的原料,以科学视角科普其工艺本质,追溯从天然原料到现代萃取的过程,探讨工艺进步如何为品质与安全护航。

□ 华西社区报记者 黎澎 整理报道

科技萃取精华 工艺稳定风味

“透明认知,安心消费”科普行动首期解密啤酒花浸膏

随着啤酒消费市场的越来越成熟,消费者也越来越重视酒类品质。一种名为“啤酒花浸膏”的成分悄然走进大众视野,有人对它充满好奇,也有人心存疑虑,甚至误以为它是“有害添加物”。今天,让我们揭开“啤酒花浸膏”的真实面纱,了解科技如何让这份自然的馈赠变得更纯粹、更贴近我们的味蕾。

啤酒花是什么?消费者熟悉的啤酒花是一种多年生攀援草本植物,其苦味物质(如 α -酸、 β -酸)赋予啤酒独特的苦味,平衡麦芽的甜味;香味物质(如精油)为啤酒增添花香、果香、草香等风味;同时,啤酒花中的成分还能促进泡沫形成、稳定泡沫,并具有防腐作用,延长啤酒保质期。

然而,传统啤酒花在生产过程中容易被氧化,于是“啤酒花浸膏”应运而生。仅听名称或许让人觉得不够天然纯粹,但究其诞生过程,其实就是利用二氧化碳低温下固液混合临界状态的高扩散性高溶解性的特点,以物理萃取工艺将啤酒花的酒花多酚、酒花树脂、 α 精油、 β 精油等有机物萃取出来。啤酒花浸膏具有典型的啤酒花香气,具有体积小、便于运



图片由AI生成。

输、无需过滤酒花残渣等优点,有助于降低成本、实现标准化生产,因此已成为现代啤酒酿造中不可或缺的原料之一。

经梳理发现,在第二十三届中国国际酒业博览会期间,针对公众特别关注的“啤酒中添加啤酒花浸膏”问题,多位专家曾从科学角度进行解读,澄清了这一酿造原料的真实性质。

中国农业大学营养与健康研究院教授、博士生导师韩北忠在论坛中指出,酒花在啤酒酿造中具有不可替代的作用。传统酒花中含有的阿尔法酸等成分虽能带来独特香气与风味,但在生产过程中易被氧化。而现代酿酒工艺通过将酒花有效成分浓缩制成浸膏,能够更精准、稳定地控制啤酒的风味、香气、外观及生物稳定性。

中国食品发酵工业研究院原副院长、中国酿酒大师张五九也强调,酒花浸膏的提取是绿色、安全的物理提取方法,并非一些消费者想象中的化学添加剂。“它解决了天然原料的稳定性难题,让普通消费者也能喝到风味一致的高品质啤酒”。

“现在的啤酒酿造并未由啤酒花浸膏完全替代,而是与传统整花、颗粒和精油共存。”四川省美食家协会会长麦建玲在接受记者采访时表示,由酿酒师根据风味、成本、风格需求来灵活选用或组合使用。使用浸膏是为了提高生产的标准、效率和规模,同时也能确保香气、苦味、风味和品质的稳定性。

啤酒中的酒花浸膏并非坊间误解的“有害添加物”,而是现代酿酒技术为稳定和提升啤酒品质所采用的科学手段。它是从天然酒花中通过绿色工艺精准提取的精华部分,其应用体现了啤酒工业对产品风味一致性及质量稳定性的不懈追求。可以说,啤酒花浸膏的出现,非但没有削弱啤酒的“灵魂”、改变其天然本身,反而为酿酒师打开了新世界的大门,带来了口感更稳定的啤酒产品。

用童言童语讲解社区服务 温江金马街道邀请儿童参与社区治理

近日,成都市温江区金马街道活动进小区系列之——“我设计,我参与”金小马童享服务互动活动举办,吸引辖区儿童及家长广泛参与。活动现场,儿童讲解员们围绕社区服务中的成长支持、家庭服务、社区参与等方面,用童言童语向过往居民生动讲解服务内容、参与条件及报名渠道,社工在旁协助补充解答。

宣传单发放与咨询环节,儿童讲解员与社工、志愿者搭档,向居民精准传达服务信息,设立的咨询台同步收集居民对服务的疑问及优化建议,为后续服务升级提供参考。互动答题闯关环节成为



儿童参加社区治理。

活动亮点,参与者随机抽取服务相关题目,答对1题即可赢取专属小礼品,也可通过2分钟6题挑战解锁积木大奖和“隐藏服务参与名额”。

活动现场还设置了服务回馈征集,

不少小朋友陆续用便利贴写上活动参与感受、活动建议等回馈信息,让社工更加清晰活动需求;居民热情高涨,在趣味互动中深化了对社区服务的记忆。

下一步,金马街道将持续以儿童需求与社区服务优化为核心,结合本次活动收集的反馈意见,完善社区服务清单,同时深化“儿童参与”模式,培育更多社区儿童骨干。联动社区居委会、学校等多方资源,拓展多元互动类宣传活动,让社区服务更贴近群众需求,为辖区居民营造更具温度的社区服务环境。

华西社区报记者 李玥林 街道供图

06>

华西社区报

基
层
实
践

2026年
1月13日
星期二
责编 徐倩
版式 张进

