

网红雪糕31℃下放50分钟整体完好 不会化的雪糕还能吃吗？

近日，有网友发文称，钟薛高旗下的一款海盐口味的雪糕在31℃的室温下放置50分钟后，仍然没有完全融化，整体完好。7月2日晚，相关话题冲上热搜第一，引发众多网友讨论。



大家好，我回来了，现在是钟薛高在常温下的2小时30分钟，目前是这个状态，处于半融化状态。

另外，我选择了一根牛奶雪糕做对比，是在出门前拍的，目前一个小时四十分钟，早已全部化开，用冰棒棍很容易推开。

钟薛高其实也化了，但是还是有点粘稠，我感觉是食用胶加多了。我买了一根绿色心情，居然涨价... 展开



海盐椰椰融化结果

室温31℃，放置1小时

议论纷纷，回应来了

近日，有网友将一支海盐口味的钟薛高雪糕撕开塑料袋后，在室温31℃的条件下放置。半小时后，雪糕表面的冰层化开，呈现奶油状。50分钟后，盒子中的雪糕处于比较黏稠的乳状物，而非水状物，整体形态完好。

还有网友用其他雪糕进行了对比实验：一根牛奶雪糕放在室温下100分钟后，早已全部化开，用冰棒棍很容易推开。

记者也曾经做过一次相关实验，6月29日，在杭州室外温度约32℃时候，3款雪糕（钟薛高半半巧巧牛乳、钟薛高丝绒可可、伊利须尽欢牛乳酪酪）真的很抗热。在1个小时的高温融化实验中，这3款雪糕都坚持了35分钟以上才出现融化。

对此，有不少网友推测，雪糕不会融化，是添加了防腐剂、凝固剂等。另有网友担心，不会化的雪糕还

能吃吗？

钟薛高的客服在回应这一质疑时表示，被网友测试的那款海盐口味雪糕，除了牛奶、椰浆等之外，为提高雪糕的黏稠度，还会添加少量卡拉胶等添加剂，故而融化后会呈现黏糊状。

7月2日晚间，钟薛高官方微博正式作出回应称，首先并不存在不融化的雪糕，只是因为这款产品配方主要为牛奶、稀奶油、椰浆、炼乳、全脂奶粉、冰蛋黄等等，产品本身固形物含量达到40%左右，除部分原料本身含少量水外，配方未额外添加饮用水。固形物高，水少，完全融化后自然就会为粘稠状，不会完全散开变成一滩水状，而固体无论如何融化也不能变成水。

对于添加剂问题，钟薛高称，为在货架期内保持产品的良好风味和形态，产品仅使用极少量的食品乳化增稠剂，均严格按照国家相关标准添加，可放心食用。

冰淇淋雪糕融化越快越好？

有业内人士表示，化得慢这事本身没什么问题，只是容易产生误解。

影响雪糕融化的因素很多，包括固形物、蛋白质的含量与水的占比等。据中国食品安全网，一般来说，总固形物及蛋白质含量越高，则雪糕质量越高，固形物含量高、水的占比相对少，其融化速度慢。

雪糕的质量高低很大程度上取决于其总固形物含量，如蛋白质、脂肪等含量。雪糕的固形物，可以理解为雪糕中除去水分后的干物质，是雪糕中营养成分的来源。

在国家标准《GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕》中，对固形物的要求为大于等于20%，涉事产品钟薛高“海盐椰椰”雪糕营养成分表上蛋白质+脂肪+碳水粗略估算，固形物含量约为40%，可能影响雪糕的融化速度。

而针对网友反映的添加剂问题，营养与食品安全硕

士、中国互联网联合辟谣平台专家成员阮光锋公开表示，“添加剂越多，越难融化”的说法不准确。阮光峰分析称，有研究对分别添加不同量的乳化剂和稳定剂的冰淇淋抗融性进行分析，在稳定剂添加剂的浓度分别是0.40%、0.45%和0.50%时，浓度为0.45%冰淇淋的抗融性最好。

实际上，于生产企业而言，添加过多增稠剂，可能影响产品风味，让产品口感过于稠厚。往往是成本较低的雪糕，因为固形物含量不高，口感较为单薄，厂家会考虑增加增稠剂的用量，模拟更饱满的口感。

“不存在不融化的雪糕。”一家食品公司负责人梁先生向记者介绍，市面上所谓的在常温下放置几小时仍不融化的雪糕，其实是消费者存在误解。事实上，雪糕在31℃的室温下放置1小时后，已经处于融化状态了，只是因为雪糕里添加了一些食品增稠剂等成分，雪糕在融化后也能保持

比较好的黏稠状，只是看起来没有融化而已。他还提到，市面上正规渠道购买的雪糕都是经过相关检测的，增稠剂、乳化剂等一些食品类添加剂不会对人体造成影响，可以放心购买食用。

据了解，增稠剂是一种广泛应用于食品中的添加剂，果冻、八宝粥、银耳燕窝等食品中都可以看到增稠剂的身影，其主要作用在于改善和增加食品的黏稠度，保持液态食品、胶冻食品的颜色、香味和稳定性，改善食品物理性状，并能使食品有润滑适口的感觉。

例如，雪糕中常使用的卡拉胶，根据《GB 2760-2014 食品添加剂使用标准》的要求，在冰淇淋、雪糕类冷冻饮品中，作为增稠剂可“按生产需要适量使用”。

另外，国家标准中对食品添加剂的适用范围和使用量均有明确规定，在标准规定的范围内使用食品添加剂都是安全的。

（钱江晚报）

游戏主播直播唱歌 被索赔10万

近日，一名游戏主播因在直播中演唱《向天再借五百年》，遭版权方起诉索赔10万元冲上热搜。他表示，自己并未想通过唱歌积攒财富，愿意道歉并不会再唱。7月2日，昵称PDD的当事游戏主播告诉：“对方还没有接受道歉，正在协商中。”

《向天再借五百年》著作权人、著名作曲家张宏光回应记者：“索赔金额不重要，重要的是借此呼吁社会各界重视音乐版权保护，让更多音乐人的劳动付出有所回报，激励更多创作者创作出更多优秀作品。”

主播连发两个视频道歉

6月30日，昵称为PDD的游戏主播在直播中表示，没想到因为唱歌被起诉。记者看到，PDD在视频平台的个人账户主页连发两则视频道歉。他在视频中表示：“此

前在游戏直播中随口即兴演唱了一首歌《向天再借五百年》，遭到版权方起诉，要求赔偿10万元。这首歌很红，十几年前家喻户晓。”他坦言，“我以后不会随便唱歌，

也告诉大家直播属于商业范畴，唱歌之前一定要经得著作权人的许可，法律就是这么规定的，我在此郑重道歉，希望不要告我，我确实没想用作商业用途，并未想通过

唱歌积攒财富，如果需要赔偿我也会积极配合。”

7月2日，PDD告诉记者：“事情没有因为自己的道歉而过去，对方还在与游戏直播平台做开庭前的协商。”

律师提醒：直播主播别想唱就唱

游戏主播PDD演唱歌曲被索赔并非个案。2021年，歌曲《小跳蛙》的版权所有方对12名主播的侵权行为进行了起诉，版权所有方麒麟童公司认为，上述主播在2016年至2019年期间，在未经授权的情况下59次在直播间演唱

《小跳蛙》，接受粉丝打赏，获得了巨大的经济利益，属于严重的侵权行为。最终，法院判决直播平台向版权所有方赔偿4万余元。

北京市隆安(重庆)律师事务所律师刘玉洁告诉记者：“在网络直播中，主播想

唱就唱是侵犯他人著作权的行为。音乐作品是指歌曲、交响乐等能够演唱或者演奏的带词或者不带词的作品，是我国著作权法保护的作品之一。使用他人作品演出，表演者应取得著作权人许可，并支付报酬。去年6月1

日，新《著作权法》正式实施，明确了网络直播中使用音乐应该向著作权人支付报酬，同时通过提高法定赔偿数额、引入惩罚性赔偿制度等条款，网络直播音乐正版化逐渐走入透明地带，变得有法可依。”（重庆晨报）