

薯片、雪饼、仙贝…… 这些零食能吃也能烧



薯片极易燃，接触明火瞬间就能被引燃。

薯片，一种极常见且颇受小朋友喜欢的零食，你能相信它的另一重身份是一点即燃的“燃料”吗？

日前，一段打火机点燃薯片的视频在网上热传。画面中，一片薄薄的薯片燃烧时间长达1分钟。不少网友打趣：能吃还能生火，下次户外野炊多带点……

这似乎颠覆了许多人的认知——难道，薯片是固体燃料的“马甲”？4月14日，为警示薯片等油炸食品的另类风险，余姚市消防救援局开展明火实验，一探究竟。



雪饼



仙贝



薯角



小麻花

1 薯片遇火就着一烧就是90秒

当天上午10时，在阳明消防救援站的实验桌上，摆上了两款常见的薯条：一种是油炸类薯片A，另一种是非油炸类薯片B。随着打火机的点火，实验开始。

“冒烟了，边上已经烧黑了。”几乎是在打火机接触边缘的瞬间，薄薄的薯片A开始被点燃，并持续冒出黑烟。随着时间的推移，薯片全部变黑，火焰慢慢熄灭。

测温仪显示，薯片A燃烧初期，温度320℃，和普通食用油的燃点大致相当。事实上，打火机火焰中心温度通常在800℃-1000℃，远高于薯片的“燃点”，因此一点即燃。

随后，实验对象换成薯片B。尽管是非油炸类，但薯片B依然遇火就着。从薯片包装袋上可以看到，这两款薯片的材料都含有植物油——非油炸只是一种工艺，并非薯片本身不含油。

数据统计显示，薯片A、B的燃烧时长分别为1分24秒、1分29秒。两相比较，油炸和非油炸的薯片燃烧时间相当，风险相近。

“关键在于薯片本身含有的高油脂量。”余姚市消防救援局防火监督员章博豪介绍，薯片的油脂含量通常能达到35%。一旦遇到明火，薯片就像蘸了油的纸片一样迅速燃烧，并且燃烧时会滴下棕色的油。

2 雪饼、仙贝……“火气”都很大

点火前，是黄澄澄的薯片，香脆可口；实验后，是黑乎乎的焦炭，一捏就碎。如此巨大反差的背后，是对薯片这种兼具食物和燃料双重属性的另类解读。

既然薯片是易燃品，那其他油炸或膨化食品，是否也能燃烧？随后的实验，选取了仙贝、雪饼、小麻花、薯角和锅巴五种零食进行。

实验现场可见，除了锅巴因自身较为“厚实”未能燃烧外，其他四种零食均被成功点燃。其中，尤以雪饼的蔓延速度最快、火势最大。但无论哪一种，一旦点燃均能持续燃烧，直至彻底烧完。

章博豪认为，雪饼的易燃和薯片类似。拿薯片来说，由于自身含油量高，切片薄、截面大，能与氧气充分接触，因此极易燃烧。雪饼虽然更厚，但内部结构空疏，更焦更脆，同样遇火就着。

据了解，除了自身含有油脂导致易燃外，这些零食大多含有一些添加剂，比如丙烯酰胺等，遇高热、明火或与氧化剂接触，更容易引起燃烧。

综合来看，但凡是含有土豆或马铃薯等淀粉（碳水化合物）的原料，都有燃烧的可能。值得一提的是，油脂含量较低的苏打饼也能被点燃，只是燃烧不充分，起火后不久会自行熄灭，滴油现象也不明显。

3 安全提醒：户外“玩火”须谨慎

一些网友认为：薯片比较轻便，容易携带，既能填饱肚子，还能在户外被困时照明或取暖，不失为一种行之有效的自救逃生工具。

这也不得不让人联想到：如果是颗粒状的薯片碎渣，或是层层叠叠的“薯片塔”，遇火又会怎么样？

实验显示：在以上两种形态下，薯片在被点燃后持续燃烧。但由于彼此堆叠，燃烧不充分，火苗也不大——这似乎也给灭火预留了时间。

这也揭示了另一个生活中需要注意的细节，即关于薯片的存放问题。

“只要有明火的地方，比如厨房灶台，最好不要把薯片放在附近一不留神就被引燃，甚至蔓延。”阳明消防救援站指导员宣锋介绍，在这一点上，小朋友“犯错”的可能性更大。

对那些声称户外出行多带薯片的人来说，如此持续燃烧的零食，未必不是一种移动隐患——实验显示，一张A4大小的纸张，燃尽时间不过22秒，只有一片薄薄薯片燃烧时间的四分之一，可见薯片等食品的风险。

“这也提醒广大市民，在参加露营、野炊、爬山等户外运动时，切不可随意拿薯片来引火或遗留火种，避免点燃山林植被，闯下大祸。”宣锋认为，玩归玩、闹归闹，安全不能拿来开玩笑。

记者 马涛 通讯员 王董

