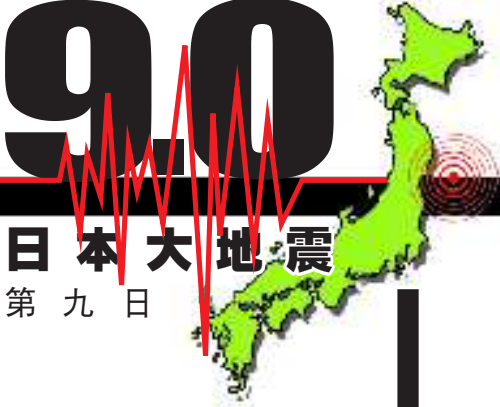




各地抢购食盐的风波逐渐平息，风波背后，则是人们应对谣言的科学常识的不足。
盐究竟从哪儿来，它有没有受核污染威胁的可能？山东的食盐产量又有多少？本报记者走访泰安、潍坊等地，为您寻找答案。



▲18日，山东岱岳制盐有限公司，一位工人正在洗盐车间工作。
本报记者 刘丽 摄

多数地区食盐 出货量仍偏高 消费者已回归理性

新华社北京3月19日电(记者 何宗渝) 中国盐业总公司19日发布消息,经过媒体宣传辟谣,全国食盐市场进一步稳定,城市大中型超市基本都能满足供应,绝大部分消费者已回归理性,但大部分省市区市盐业公司出货量仍高于正常水平。各地盐业公司正加大生产调拨力度,全力保障食盐供给。

据中盐总公司统计,18日全国食盐出货量约22万吨,比17日减少16万吨。截至19日12时,全国食盐库存约122万吨,比18日减少11万吨。

买多了吃不了 想退货又遭拒 一些消费者向物价局投诉

据《羊城晚报》报道,不少这两天抢了许多盐的人,在明白抢购无益后,纷纷拿回销售点要求退货,被拒后致电物价部门投诉,“有个人买了十多箱,商店坚决不给退”。

经销商到底该不该给退货?广东百科律师事务所合伙人、主任周贤军对此表示:“食盐属于食品,消费者和商家的这种买卖行为是一种自愿的买卖关系。如果不是因为正当的理由退货,商家可以不予退货。消费者此番因为听到社会的谣言而大量采购了食盐,也不是属于不可抗力。因此,建议消费者以后不要随便听信谣言,以免带来麻烦。”

发帖称食盐涨价 一网民被拘留5日

据《华西都市报》报道,四川省广元市一网民胡某为完成版主每日发帖任务,17日发表了名为《日本辐射,中国食盐难买》的帖子,帖子称:“从今天开始,食盐商停止生产食盐,食盐全部涨价;不但涨价,还根本有钱买不到,哪里有盐赶快买呀。”警方查实后其被拘留5日。

食盐的“秘密”

本报记者 刘洪智 李虎 熊正君 周锦江

山东产盐区主要集中在泰安潍坊

一提起盐,很多人往往会想到海,认为我们吃的盐都是从海水里提炼出来的,其实不然。

我省年产原盐2500万吨,占全国盐产量的1/3,泰安的井

矿盐和潍坊地下卤水生产的盐各占近一半,只有不到250吨的工业用盐来自东营、滨州的海水晒盐场。目前,全国几乎没有取海水晒制食用盐的地区。

山东省盐业局副局长孙树声介绍,我省年产的2500万吨原盐中,只有二十分之一即120多万吨被提纯成为食盐,这其中,只有70万吨在省内消耗,另

外50多万吨则销往省外。

“盐矿产的盐不用说,卤水产盐中的卤水是从地下30米-80米处抽取的,且不说没核辐射,就算有也污染不到。”孙树声说。

泰安井矿盐:可供一个大盐厂生产数千年

18日,记者来到位于泰安的山东最大制盐厂——山东岱岳制盐有限公司。该公司食盐库存量2000多吨,日均产小包装食盐500多吨,来自地下700米-1100米的井矿盐,通过完全密封式的工序生产出来。

18日上午,公司车间里堆放着一摞摞纸箱包装的食盐,四五辆铲车正不停地往挂着山东各地牌照的大货车上装货。

公司董事邹积威介绍,17日之前,因为供应充足,公司几条生产线都停用。17日早晨8点

生产线开始加大马力生产。

公司向西7.5公里就是大汶口盐矿盆地,盐矿中的盐层就像煤层一样,是一层一层分布的。矿区面积36.44平方千米,总储量75.21亿吨,是全国最大的岩盐矿床之一,具有盐质好、易于水溶开采的特点。

邹积威介绍,他们公司购买了其中1.598平方千米,总储量为9000万吨,按25%的回采率计算,可供年产45万吨食盐的企业连续生产50年。而如果整个大汶口的盐都用来生产食

盐,理论上讲,可供这样的公司生产4000多年。

采盐时,要同时打一对碗口粗的井,两口井在地下相通,一个向盐层注入淡水,另一个将盐层溶化后形成的饱和卤水抽出。

饱和卤水抽出后流到露天原卤池里,接着再进入锅炉罐,就到了蒸发结晶的熬制程序,通过蒸发结晶形成盐浆,再进行洗盐、脱水工序。

随后记者来到离心岗位,看到从4个蓝色的大罐子里流

出来的白色浓稠的盐浆正被机器搅拌着。工人李冬梅称,这是在洗盐,就是通过机器对盐浆里的石膏进行淘洗分离。

脱水后再往下走就到了加碘、烘干。在自动加碘控制系统上记者看到,平均1分钟就能给1吨的盐加碘。

最后一道程序——烘干岗位,从烘干机里流出来的白色食盐正通过传送带送到包装流水线上,分袋包装。工人孙庆国说,整个生产过程是密闭的,完全接触不到外界,“根本受不着辐射。”

潍坊地下卤水盐:80米地下水出盐,自然形成无污染



18日,潍坊寒亭第一盐场,工人正在收盐。 本报记者 周锦江 摄

潍坊市盐务局副局长、潍坊盐业公司党委委员、副经理马汉波介绍,潍坊三大产盐基地(潍坊寒亭第一盐场、山东莱央子盐场、山东昌邑盐化精盐厂)都是通过提取深80米的地下卤水晒出盐,这些卤水都是数万年自然形成的,无污染。

与泰安不同的是,潍坊盐区地下本来就是卤水,卤水抽上来后放到蒸发池里,露天靠日晒自然蒸发水分。

寒亭第一盐场负责人肖明海介绍,等到基本结晶完成时,用耙子将“结晶碴”搂匀,这个过程称为“合碴”。

合碴后不久就可以“起

盐”了,但这时的盐是通常所说的大盐粒,只有将其净化处理,才能最终产出食盐。

具体净化过程是,先将饱和卤水自然沉淀,只取其表层作为制作食盐的原料。这也是最干净的卤水,倒入蒸罐中通过加温或自然方式让其蒸发。直至其氯化钠的浓度达到99.8%,然后通过工艺加碘就可以了。

马汉波告诉记者,潍坊市目前的食盐产量为60万吨,与山东省一年的食盐用量持平。因为食盐为计划性生产,潍坊实际生产能力可达百万吨以上。