教你吃得放心

食品天天

血旺鲜亮又搁放 当心有毒

一些牛百叶也有问题,不妨到盐水鸭店买鸭血

本报记者 马云云 实习生 张思静

3月中旬的一个中午,重庆市工商部门工作人员在一处工厂内查出“毒血旺”,“该加工厂每天生产、销售‘毒血旺’2.5吨左右。毒血旺主要销往江北区盘溪、沙区烈士墓和小龙坎等地的农贸市场。”当地媒体这样报道。据透露,“加入福尔马林的血旺会变得更嫩更有卖相,而且保鲜的时间会增加3倍以上。”人们开始担心,我们平日食用的血旺到底有多少是安全的?吃了“毒血旺”该怎么办?

长期食用毒血旺可致癌

血旺源自云南少数民族,那里的人们杀猪后在猪血中加盐,待凝固后形成了块状物,这就是血旺。目前也有鸡血或鸭血等其他动物血液做成的血旺。

浸泡“毒血旺”的甲醛物质具有杀菌、防腐能力以及消毒和漂白功能,可浸制生物标本。人吸入高浓度甲醛后,会出现水肿、眼刺痛、头痛等现象。长期吸入高浓度甲醛,可致人死亡。孕妇长期吸入,可能导致新生婴儿畸形,甚至死亡。甲醛进入人体后,会损害人的肝脏和肾脏,对其他器官也有危害。长期食用福尔马林浸泡过的食物,危害较大。因此,国家严禁在食物中使用甲醛。

事实上,除了血旺,在一些餐馆,同为毛血旺原材料的毛肚、牛百叶等也同样存在问题。一位业内人士透露,在很早以前,就有厂家用人工方法对百叶、毛肚进行处理,“开始是用食用碱发制,这样能够去腥味,增加分量,保鲜时间长,产品看上去很饱满。后来有人使用火碱和福尔马林。”

该业内人士提醒,消费者在选购时除了看颜色,不要选购太鲜亮的牛百叶外,还可以用手摸摸,“浸泡过的非常光滑,感觉像被肥皂水洗过一样滑溜。”

韧性太大的可能有问题

济南市烹饪协会副会长李建国说,不法分子之所以用福尔马林浸泡血旺,因为这样能够使得血旺颜色鲜亮、保鲜时间长,血旺能够固化住、结实。“消费者在选购时多看看,最好不买太新鲜的。”另外,还可以掐一掐血旺,“正常血旺一掐能够很利落地就裂开,‘如果韧性太大就不对了。”

也有不少媒体总结了几种简单的分辨方法,例如没问题的猪血颜色较深,有问题的猪血颜色较浅,没有问题的猪血有泡沫,有问题的则没有;没问题的猪血含有较粗的纤维,捏起来成条状,捏后手上残留的红色素少,有问题的猪血纤维少,捏起来黏手,捏后整个手指都变成红色。

一旦食用了该怎么办

一旦食用了该怎么办?山东省营养学会副会长、山东省千佛山医院营养科主任杜慧真提醒,少量食用“毒血旺”,如果没有出现强烈反应,市民不必担心,身体会自然恢复。但一些特殊群体如孕妇、老人、儿童一旦误食,要及时补充VC、盐分和水分,一旦出现脱水、血压下降、酸碱平衡失调引发酸中毒等症状,要立即就医。

至于到哪里购买血旺比较放心,该业内人士提供了一个小窍门,“市民可以去做盐水鸭的商店看看,那里很多鸭子是现宰现做,鸭子是活的,这样能够保证鸭血新鲜。不过缺点是数量有限。”

【名词点击】

毒血旺

“毒血旺”指用福尔马林保鲜的血旺。甲醛为无色、具有强烈刺激性气味的气体,为剧毒化学药品,其35%~40%的水溶液通称福尔马林。人吸入高浓度甲醛后,会出现水肿、眼刺痛、头痛等现象,严重可致人死亡。因此,用福尔马林浸泡过的血旺被称为“毒血旺”。

肿、痛、酸、麻、僵:关节健康问题亟待关注!

艾兰得关节活素:四大关节要素 挑战关节五大难题

1 颈椎病:被“颈上作乱”,当心“心血管病”!

2 肩周炎:“举手之劳”成“举手之痛”!

3 类风湿性关节炎:堪比“天气预报员”!

4 腰椎病:发病率仅次于感冒,严重者可致残!

5 膝关节炎:“腿打软”,膝关节出了问题!

好消息:

艾兰得关节活素济南有售药店

艾兰得关节活素

官网地址:http://www.aland.cn

高薪诚聘以下岗位:
区域经理、业务经理、
企划、文秘若干
联系方式:15071585855 王经理