

**顺风肥牛**  
 五折优惠券卷59元  
 1. 顺风肥牛可优惠到你18元, 别你  
 2. 顺风肥牛可优惠到你18元, 别你  
 3. 顺风肥牛可优惠到你18元, 别你  
 地址: 东营西路凤凰台西邻  
 订餐电话: 8901888 8907888

# 发芽土豆“整容”后接着卖

专家: 陈土豆这个季节都会长芽, 一次吃半斤可能会中毒

文/片 本报记者 邹俊美

时下, 新土豆已经大量上市, 但市场上不少发芽陈土豆去掉芽后鱼目混珠, 也能卖和新土豆差不多的价格, 而市场上并没有明文规定不允许卖发芽土豆。专家介绍, 发芽土豆中含有毒素, 一次吃半斤发芽的土豆就会中毒, 严重的可能会导致死亡。

## 记者调查>>

### 土豆芽堆了厚厚一层

市民郭女士致电本报热线反映, 她在恒昌商业街附近的一个小摊上, 买了4斤土豆, 1.4元一斤, 比市场上便宜得多。摊主说是当季新土豆, 可她回家吃着有点面, 放了两天后, 土豆皮变成绿色, 吃起来绿皮稍微有点苦。郭女士怀疑她买的不是新土豆。

25日, 记者对聊城市区的菜市场进行调查。光明农贸批发市场土豆区, 一家土豆批发点上, 两个工人在用小刀挖土豆上的芽, 她们身边堆着很多袋子, 袋口露出的土豆个头很大, 上面长满了芽, 有的芽已有1厘米长。工人从袋子里拿出土豆, 挨个把芽剔掉, 放在另外一个袋子里, 然后摆在前面卖。剔掉芽的土豆看起来

跟新土豆一样, 地板上留下一层厚厚的土豆芽。

“要土豆吗, 给你按一块一斤。”“都发芽了, 还能吃吗?”“把芽儿削掉照样吃, 餐厅食堂都买这个, 这个比刚下来的土豆便宜。”商贩说, 发芽的土豆是从陕西拉来的, 批发价1元/斤, 好点的新土豆批发价得1.5元/斤, 不少商贩贪图便宜, 批发“整容”后的土豆。工人透露, 每天卖出几百斤。

零售市场上也有“整容”土豆的身影, 25日, 交运农贸市场东侧育新街上, 有个三轮车拉了一车土豆, 不少市民在选购, 土豆个头大, 看起来像新土豆下来的, 但是仔细一看土豆表面有很多小坑, 能看出有挖过的痕迹。



工人在用小刀挖土豆上的芽, 地板上留下一层厚厚的土豆芽。

## 鉴别>>

### 新土豆皮一刮就掉 发芽土豆皮很难刮

聊城市人民医院营养科专家介绍, 土豆中有一种“龙葵素”的毒素, 一般成熟土豆龙葵素含量很少, 不会引起中毒。但皮发绿或发芽的土豆龙葵素含量很高, 土豆发芽后, 芽孔周围含有大量龙葵素, 如果一次吃进200毫克龙葵素, 大约半斤发芽土豆, 经过15分钟至3小时就会发病。如果龙葵素中毒, 咽喉会有抓痒感或烧灼感, 上腹部烧灼或疼痛, 然后剧烈恶心、呕吐、腹痛、腹泻。严重中毒患者有昏迷及抽搐, 最后因呼吸中枢麻痹而导致死亡。

一个土豆零售商介绍, 新土豆和发芽土豆有很大的区别, 市民买土豆的时候注意一下就不会买错, 新土豆的皮一刮就掉, 而且汁水比较充足, 用手一抠就会有汁水, 发芽的土豆皮比较难刮, 土豆表面的坑有被挖过的痕迹。

## 商贩透露>> 挖了芽再卖, 每年都这么干

“新土豆都下来了, 有库存的老板为了快点出手, 都会低价批发给商贩, 商贩把芽去了, 还能卖个跟新土豆差不多的价, 中间的差价比卖新土豆要多得多, 有利谁不干啊。”农贸市场商贩老徐说, 每年新土豆上市后,

为迎合老百姓想尝鲜的心理, 陈土豆“整容”一下接着卖。“这很正常, 每年都这样, 卖菜的基本都知道。”

“陈土豆到这季节都是会长芽, 如果卖不出去, 连库存费都挣不来, 为了不赔本, 大多数长芽

的都是挖了芽再卖。”

光明农贸批发市场经理说: “现在没有明文规定说不让卖发芽土豆, 我们市场上也没有对这个进行限制。”但他表示, 批发市场上有检测检验中心, 每天会对市场上销售的菜进行检测。

de RUCCI

# 慕思

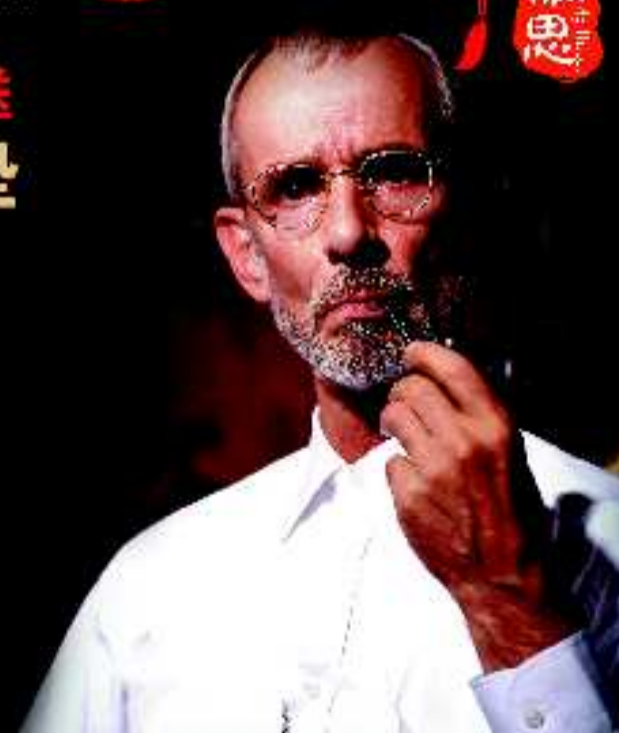
全国健康睡眠

De Rucci Nation-wide Healthy Miles of 2011

活动期间, 进店有礼, 现金券赠送  
**抽奖送价值3696元的床垫**  
 (每天限量5张, 自付运费399元)

## 中国·聊城站

活动时间: 2011年6月3日-5日



KAGE

De Rucci 3D

地址: 聊城市柳园北路99号顺屹家居国际博览中心  
 电话: 0635-5088778 5088077