◑熟蛋黄落地能弹起20厘米
奖励热心读者:王先生　50元

市民小商店里买来鸡蛋,打来一看蛋清是淡黄色,煮熟后更奇怪——

熟蛋黄落地能弹起20厘米

本报记者　侯艳艳

96706 6610123 新闻热线 有呼必应

6610123来电实录:9日中午,市民王先生拿出三个鸡蛋炒菜。没想到,其中一个鸡蛋非常硬,他用力在石台上磕了几下,蛋壳才裂缝。打开蛋壳后,蛋清几乎凝固,而且是淡黄色。王先生怀疑买到了假鸡蛋。对此,记者进行了调查。

煮熟后的假鸡蛋蛋清是淡黄色,蛋黄颜色鲜亮。　本报记者　侯艳艳　摄

鸡蛋如石头硬,蛋清颜色发黄

市民王先生每周都会到小区的商店里买二斤鸡蛋。王先生说,鸡蛋易碎,小商店的鸡蛋比超市便宜,才4.2元一斤。9日中午,王先生拿出三个鸡蛋炒菜,没想到打开蛋壳后,他发现蛋清几乎凝固,而且蛋清居然是淡黄色的。

"难道是由于天冷鸡蛋被冻了?"王先生说,他和家人开始并没有怀疑鸡蛋有问题。不过,他炒鸡蛋时发现,鸡蛋黄较难炒碎,炒完后蛋黄还是硬邦邦的,颜色鲜黄。"鸡蛋的口感比较差,没有真鸡蛋那种鲜腥味儿。"王先生说。

煮了20分钟才熟,熟蛋黄像弹球

9日下午,按照王先生指的路线,记者来到海滨小区这家商店,发现商店里出售的两箱鸡蛋已经售出大半。两箱鸡蛋的外表与普通鸡蛋没有区别,鸡蛋上有小斑点,颜色也统一。

据店主介绍,他的鸡蛋绝对没问题。"我卖的鸡蛋都是从县市的养鸡场直接收来的,每天能卖一二十箱。"店主说,蛋清颜色发黄是因为天气冷,放锅里一热照样好吃。

记者分别在两个箱子里挑了8个鸡蛋,这些鸡蛋从颜色、形状、大小看都与普通鸡蛋没区别。记者将买回的鸡蛋打在碗里发现,鸡蛋的蛋清较粘稠,蛋黄的颜色比较鲜亮。

随后,记者取出三个鸡蛋放锅里煮,原本10分钟就能煮熟的鸡蛋,竟花了20多分钟。打开鸡蛋,记者看到蛋黄颜色仍然鲜亮,用力捏蛋黄能反弹回来。记者用力将蛋黄打在地上,发现蛋黄竟然弹起来20厘米。撕开蛋黄后,记者发现内部的蛋黄流出了"黄油",与腌好的咸鸭蛋蛋黄十分相似。

化学材料做鸡蛋,工商部门将严查

记者就此咨询了烟台大学食品工程学院的贡汉生老师。贡老师说,王先生有可能买到了假鸡蛋。

"真鸡蛋的蛋清是乳白色,假鸡蛋蛋清可能是黄色,这是因为假鸡蛋蛋黄用了黄色素。"贡老师说。煮熟的假鸡蛋由于凝胶含量较高,弹性较大,蛋黄颜色鲜艳,捏起来较硬。

"假鸡蛋的制作成本相对低廉,一个假鸡蛋的制作成本在2毛左右。"贡老师说,假鸡蛋多使用食品添加剂和无毒物质,不会对人体造成较大伤害。由于假鸡蛋含有的食品添加剂较多,长期服用会影响胎儿发育,对老人和儿童身体健康也有影响。

烟台市工商局莱山分局一姓杨的工作人员说,目前没接到有关假鸡蛋的投诉案件。莱山区已经展开年前节日食品市场检查,"如果发现市场上的食品有问题,工商部门将依法查处。"该负责人称,发现假鸡蛋后,工商部门将根据农业部门出具的检测报告依法处理。

◓相关新闻

蛋清蛋黄全是化学制剂　蛋壳也有模具

贡老师称,他曾亲眼看过假鸡蛋制作的全过程。假鸡蛋的蛋清是用海藻酸钠水溶液和明胶等化学制剂,调节浓度后制成的。在这种"蛋清"基础上添加柠檬黄等黄色素,形成凝胶,放入半个乒乓球大小的模具里,就制成了蛋黄。

"蛋壳是用碳酸钙制作的。"贡老师说,制作蛋壳也会用一些模具,但模具肯定不会太多,因此买来假鸡蛋后如果仔细观察,可能会发现一个模子里刻出的鸡蛋。另外,假鸡蛋的蛋壳相对光滑。蛋壳内壁可能没有透明的薄膜,如果有薄膜,也会比真鸡蛋的膜厚一些。

业内人士支招　如何分辨假鸡蛋

记者在网上了解到,在青岛、济南等地也曾出现过人工制作的"假鸡蛋"。"假鸡蛋"跟真鸡蛋混在一起卖,很多市民难辨真假。对此,业内人士帮市民支招。

一看外观,真鸡蛋外表会比较脏,假鸡蛋外壳很均匀,也很干净。对着光线来看,真鸡蛋没有假鸡蛋透明度高。

二是闻,真鸡蛋闻起来会有腥味,假鸡蛋就没有腥味。

三是用手摇,真鸡蛋在摇的过程中水、蛋清和蛋黄是混合在一起的,没有很响的声音。假鸡蛋因为有水在里面,因此摇起来会更响一些。

四是吃,假鸡蛋黄很容易打进碗里后就散了,在炒的过程中很难凝固;真鸡蛋的蛋黄和蛋清都很分明,炒熟后会有一股腥味。