

“柴油虾”实验

小商贩用柴油给活虾“提神”?

记者走访市场未发现“柴油虾”,实验发现浇柴油的活虾延长了死亡时间



齐鲁实验室

本报见习记者 张倩倩

“在福山永安市场看见基围虾活蹦乱跳就买了一斤,回家一吃,全是柴油味,海鲜贩子居然给它喂柴油……”近日,福山区一市民称在市场上买的基围虾有柴油味,并怀疑海鲜商贩为了使虾活蹦乱跳,给虾喂柴油。烟台市场上的虾是否“动过手脚”?柴油真的可以使虾活蹦乱跳?记者多次探访海鲜市场,采访了海鲜商贩、养殖户和专家,并进行了实验,揭开“柴油虾”的真相。

市场探访

商贩称没听过“柴油虾”

可能是泥腥味

2日上午8点,记者来到红利市场,看到大多数是新鲜的对虾,每斤活虾售价20-30元不等。一位东北口音的董姓海鲜商贩说,她的活虾23元一斤。记者拿起一只闻了一下,没有任何异味。

董女士说,基围虾是河里养的,河里有淤泥,导致虾会有一股泥腥味,不可能有柴油味。其他商贩也表示没有听过“柴油活虾”。他们告诉记者

活虾有柴油味有可能是海水污染、水质不好,或者是渔船漏油,把活虾打捞出船后不小心染上了柴油。对于“给活虾浇柴油能否使虾活蹦乱跳”一说,他们都说不可能。

4日上午9点,记者再次探访红利市场。一男子告诉记者,虾有柴油味可能是养殖户在水塘里养虾时,用柴油机抽水、注水,把柴油带到水塘里。至于是否是有意为之,他并没表态。



最左边是浇过柴油的虾,中间是同一批自然死亡的虾,右边是比这一批更早死亡的虾。见习记者 张倩倩 摄

实验求证

“柴油虾”活蹦乱跳 生存时间最长

上午7:00

记者从30只活虾中选取了8只比较活跃的虾,分别放在4个碗里,编号为1号、2号、3号、4号,并在4个碗里加入适量海水,使之刚好与虾的身体持平。然后,记者分别在2号、3号、4号碗里加入1滴、3滴、5滴柴油,1号碗保持原样。

起初,反应最强烈的是3号,其次是2号,再次是4号。接着,有柴油的2、3、4号碗里的虾不停地活动,仔细观察发现其腮部气泡波动速度很快,比未加柴油的1号波动快很多。而未加柴油的虾呼吸均匀,只是偶尔跳跃一下。

上午7:20

未加柴油的2只活虾全部死亡,记者挑选8只活虾之后剩余的活虾,其腮部气泡也已经不动。此时,3号和4号碗里各死了一只虾,2号碗里两只虾都活着,其中一只比较虚弱,只有用筷子戳它时,它才动一下。

上午7:40

2号、3号、4号碗里的虾均活着,4号碗里的虾还有一次跳出碗外。4分钟后,2号碗里的虾死亡,4号仍然能跳跃,3号只是小幅度活动。

上午7:50

4号碗里的虾死亡,只有3号虾仍然活着。但是3号虾并不活跃,记者用筷子“刺激”它,它才会动几下。

上午8:10

3号虾死亡,此时所有实验用的8只活虾均已死亡。加了柴油的虾死亡时间比正常虾晚了50分钟。

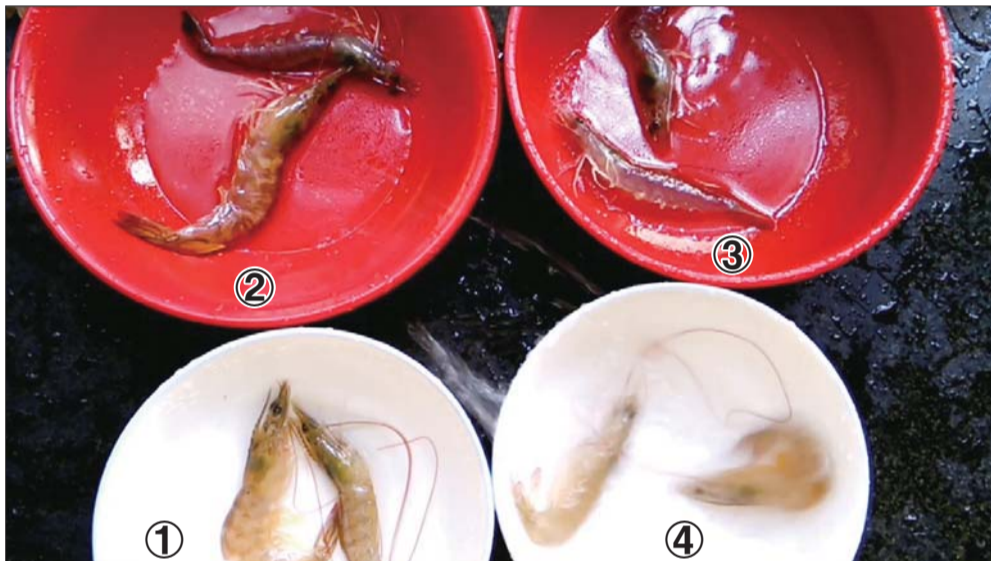
记者对比了“柴油虾”与正常死亡的虾,发现被柴油浇过之后的虾颜色发黑、发亮,而正常死亡的虾有些白。而且“柴油虾”身体相对舒展,而正常死亡的虾身体有些弯曲。

随后,记者将6只沾有柴油的虾多次用清水浸泡、清洗,直到闻不出柴油味为止。然后记者将6只虾清蒸,待其凉透,记者吃了两只,没有感觉到异味。

接着,记者又吃了一只事先蒸好的未沾柴油的虾,感觉口感不同。最后,记者将“柴油虾”和正常的熟虾放在一个盘子里,请不知情的实验者试吃,结果实验者吃了几口,突然吐了出来,称“有柴油味”。过了一会儿,实验者又吃出一只怪味虾。



从左下角开始顺时针分别是1号、2号、3号、4号碗,后三者加柴油量逐渐增多。见习记者 张倩倩 摄



实验过程中,未加柴油的1号虾已经死亡,而加了柴油的4号虾仍在跳跃。见习记者 张倩倩 摄

渔民观点

问题不在养殖环节

柴油浮在水面会使虾死亡

到底有没有“柴油虾”?记者两次咨询了海阳的养殖户包玉先。

听记者提起“虾有柴油味会不会是养殖出了问题”时,包先生表示很诧异,他说,养殖户不可能故意在水塘中加入柴油。他们养殖区大都是用电水泵向水塘抽水,而不是用柴油泵,不存在柴油泄漏的情况。

包先生说,在养殖过程中,必须向水塘里输氧,这样虾才能生存。如果把柴油加到水塘里,会漂浮在水塘上方,这样容易造成水中缺氧,虾会

死亡得更快。可能还不到成熟阶段,虾已全部死在塘子里。所以“有柴油味的虾”不会出现在养殖过程中。

“虾正常死亡主要还是因为缺氧,或者在养殖过程中水质没有处理好。”包先生说,由于下雨导致水塘里水的PH值不适合部分虾的生存,虾会正常死亡。

包先生说,一般情况下,虾在空气中也不活不长。活虾从养殖区域捕捞上来后,运输过程需要一直向水中充氧,这样才能保证到达市场后大多数虾是活的。

专家观点

柴油不可能使活虾保鲜

长期食用可致癌

渔业局水产专家称,柴油不可能使活虾保鲜,在活虾生存环境里加入柴油的后果是使活虾呼吸困难,体力消耗得更快,死得更快,所以对于柴油能使虾保鲜表示很疑惑。专家认为,市民买到的“柴油虾”可能是由于渔船柴油泵漏油沾染上活虾,或者是柴油泄漏导致海水污染所致。

齐鲁石化的技术工程师王宽章说,柴油中含有苯酚,偶尔吃一次含有柴油的海鲜没有很大问题,但如果长期吃有柴油

的海鲜,苯酚就会附着于人的皮下脂肪组织内,并逐渐堆积,进而抑制中枢神经系统或损害肝、肾功能,甚至可能致癌。

鲁东大学化学与材料科学学院化学系副主任、副教授刘刚称,柴油比水要轻,不溶于水,会在水表面形成一层膜,如果水中有生物,会对生物呼吸造成一定困难。而且柴油中含有烷烃、烯烃、环烷烃、芳香烃、多环芳烃与少量硫、氮及添加剂,芳香烃中含有致癌物质,对于人体吸收、代谢有很大危害。

七嘴八舌

活虾吃出柴油味 原因众说纷纭

1、怀疑是泥腥味、恶臭味

有商贩称,有些虾是河虾,或者在水稻田里养的,所以会有一些恶臭味、泥腥味。

2、海水污染和水质不好

由于河水与海水混合,或者海水与雨水混合,导致水质不好,养出的虾有一种异味。

3、柴油抽水泵漏油

有些养殖户用柴油机抽水泵将海水注入水塘里,不小心将柴油带进水塘,使整池虾受污染。

4、增氧柴油泵渗漏

专家称,在运输过程中需要柴油泵来增氧,可能由于颠簸或其他原因,导致柴油渗漏。

5、商贩故意加油

小商贩为了保证青虾的新鲜度,上市前,故意把青虾和虾爬子在柴油里泡一下。

教你一招

选虾要多闻多看

渔业局的水产专家提醒市民,通常情况下,活虾比死虾好,但不能盲目认为活蹦乱跳的虾好,买活虾时应该先多闻一闻,好的虾发青、透亮,虾壳硬、眼睛突出。在蒸煮前应该多清洗几遍,一旦买到有异味的活虾最好不要吃,以免对身体造成危害。