

考前进补热,海参销量涨两成

被不少家长奉为备考考生补脑良方,5月将迎来销售高潮

本报4月13日讯(见习记者 臧振 陈姿彦) 距高考还有不到两个月,不少考生家长开始通过各种途径为考生补充营养。近日,记者走访淄博各大海参专卖店以及水产市场发现,随着高考进补热的出现,原本低迷的海参市场逐渐火了起来。

“跟年后一个月比,销量涨了两成多。”张店柳泉路一家海参专卖店经理说,从3月中旬开

始,陆陆续续有家长来为备考考生选购海参,其中卖得最好的是一种450元/斤左右的泡发海参。“泡发海参可以直接食用,很受顾客欢迎,上周我一天最多卖出去7斤多泡发海参。”

在张店华光路一商场内,市民谢女士正在水产专柜前为高考的儿子买海参。“上次家长会,听别的家长说,孩子每天吃一只海参可以提高记忆力和免疫力,还能改善睡眠。我就寻思着给儿

子买点补补。”谢女士说。

市民安女士告诉记者,她女儿在淄博一所重点中学读高三,备考压力很大。“我从年后开始,每3天给闺女送一次海参汤,一次用两头海参。她现在状态不错。”

而在张店金晶大道一水产市场,记者注意到,不少商贩还提供免费处理鲜海参的服务。商贩黄先生介绍,鲜海参经焯煮、冲洗、去内脏、烫煮等步骤

处理后,就可食用,还保留了海参特有的营养价值。“我觉得鲜海参营养价值高,买回去给孩子补补脑。”市民于先生说。

另据张店和平路一家海参专卖店老板介绍,虽说现在销售有了些起色,但还没到“高考海参”销售的高潮。“从往年来看,5月是家长扎堆给孩子买海参的时候,即食海参卖断货是常有的事,我们一般也会搞一些应季的促销活动。”

已禁“糖干海参”仍在公开售卖

本报4月13日讯(见习记者 陈姿彦) 在淄博一些海参店中,早已被国家禁售的“糖干海参”,仍然在公开售卖。有销售人员竟称,海参中加糖“没什么危害,还会让口感更好。”

一位业内人士介绍,“糖干海参”在加工过程中经过多次的高温蒸煮,会使海参内大量营养物质流失,如果长期食用还会使人的胰岛素分泌过多,引起人体内环境失调。

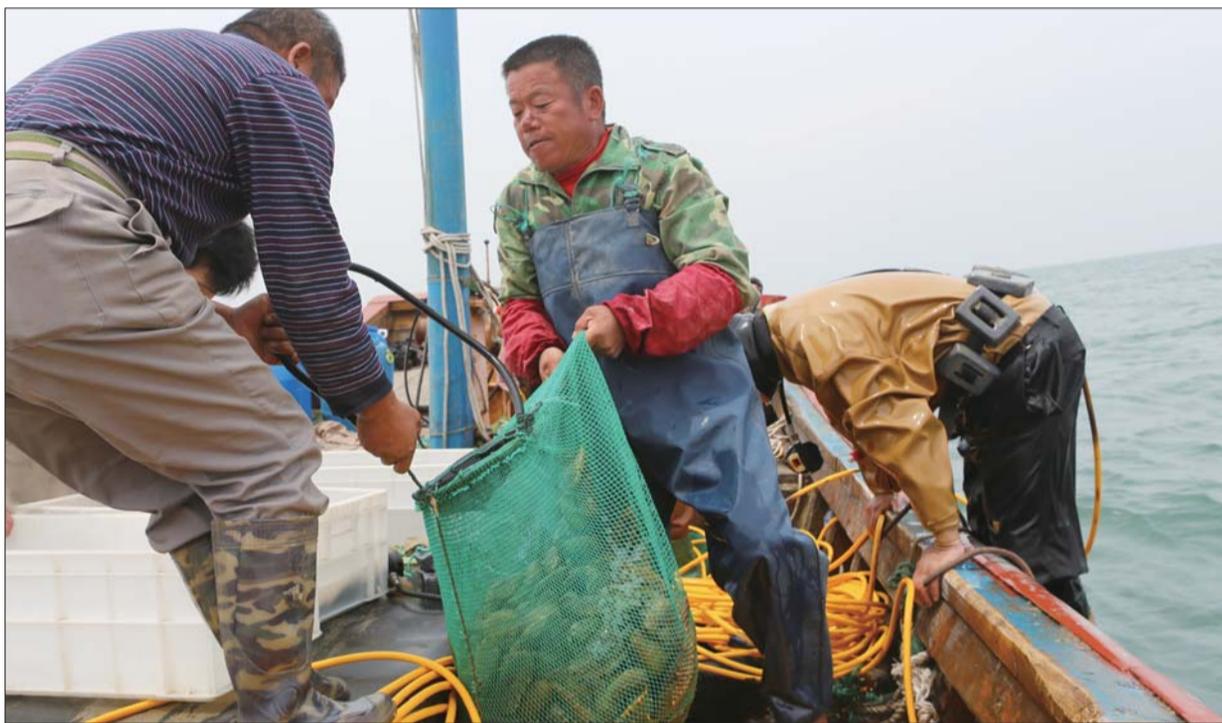
鉴于“糖干海参”可能对人体产生危害,2011年,国家卫生部明确表示,干海参中不允许使用除食盐以外的其他食品添加剂,这意味着添加了大量糖的“糖干海参”被禁止。

而在采访过程中,有海参店主毫不掩饰地告诉记者,店里就有几种掺了糖的“糖参”,购买的消费者并不在少数。

市水利与渔业局质检科工作人员提醒广大消费者,选购海参时,应当注意辨别“糖干海参”,不要被其低价引诱。“淡干海参呈灰褐或黄褐色,无甜味,且干硬不易弯;‘糖干海参’颜色乌黑,口感发甜,参体容易弯曲。”

海参掺白糖一斤变两斤

最便宜的每斤270元,不少商家以次充好



从渤海湾刚捕捞上来的海参。

淄博市场上干海参便宜的每斤只要两三百元,贵的则高达八九千元,价格如此悬殊让不少消费者挑花了眼。记者调查发现淄博海参市场良莠不齐,通过掺糖增重的糖干海参,含糖量能占到总重量的一半,价格也相对较低。

本报见习记者 臧振 陈姿彦

价格悬殊:

相差30多倍,一家店一个价

张店和平路一家海参专卖店中,市民李女士前来为准备高考的儿子选购海参,面对3种分别标注着1200元、1980元、3200元的海参,李女士犯了难。“外观上没啥区别,价格差这么大,真不知道咋选。”李女士说。

另一位顾客说,在水产市场看上了一只威海刺参,只卖1200多元一斤,没想到在专卖店竟然涨了两倍多,卖到了近4000元。

记者随后走访了张店和平路、柳泉路、金晶大道等地10多家海参专卖店发现,外观相差

不大的海参,几乎一店一价。柳泉路一商场的水产区,一种促销海参卖2480元/斤,其他海参多在2500元/斤左右,也有一种礼品海参卖到一斤8800元,与最便宜的海参相差30多倍。

而在淄川一水产城,近30家商贩的海参价格同样一家一价,从几百元到三四千元不等。在一摊位前,记者表示要买低价参,销售人员随即拿出一种8头装的进口海参。“这是日本海参,一斤270元,跟两三千元的国内海参差不多。”

标准不一:

优劣判别各有说法,消费者晃了眼

各家海参价格悬殊,对于如何判别海参优劣,各卖家同样说法不一。淄川一家青岛海参专卖店中,一种干海参卖到了5800元/斤的高价。“我家的海参是深海底播参,鲜参营养价值高。”该店老板说,海参的养殖环境和方法影响海参价格。“深海底播参成本高,卖得贵,人工圈养的便宜些。”

“海参好坏还得看产地。”天猫一海参网店店主告诉记者,一般进口海参与国内海参相比差不多,而国内海参中,

属渤海一带的质量最好。

除了产地,养殖方法等因素,不少商家表示,消费者可以通过海外观辨优劣。一名店主告诉记者,另一名店主则认为,外观不能作为判断海参好坏的标准,通过加工完全可以给海参“整容”。

张店一水产市场内,一位消费者询问了十几家海参商后,仍拿不定主意买哪种。“一家一个说法,都说自家的是野生参,营养高,但是价格差了这么多,真的不好选。”



张店华光路一商场内一种干海参每斤卖到5000多元。 本报见习记者 臧振 摄

加工猫腻:

“滚盐”、掺糖,干海参增重花招多

一位业内人士告诉记者,产地、品种、养殖环境等因素确实会影响海参价格,但导致海参价格差异的最关键因素还是加工方式。

该业内人士透露,为了更好的储存,干海参进行“滚盐”,掺入一定量盐是被国家允许的。但掺糖是被明令禁止的。有的厂家为了牟利,会通过多次“滚盐”来增重。有的不法厂家则将海参放在白砂糖中浸泡、晾晒,进行多次加工,制作出所谓的“糖干海参”。“一斤‘糖干海参’能含四五两糖,比正常海参重不少,价格一般也能低一半多。”

而据市水利与渔业局质

检科工作人员介绍,掺糖之后的海参价格低,卖相好,但在掺糖过程中营养流失严重,泡发以后口感也差。“海参掺糖就是为了增重和好看,没有其他任何好处。”他说,正常淡干海参表皮呈土黄色,如果购买的海参发黑,应该就是掺了糖。

“现在有黑心商家为了蒙蔽消费者,会在‘糖干海参’中添加工业色素,将海参表皮染成黄色,伪装成淡干海参,进行肆意提价。食用这种海参对人体损害非常大。”淄博市质监局工作人员说,消费者在选购海参时一定要谨防买到“毒海参”。

廉价海茄子冒充洋海参

本报4月13日讯(见习记者 臧振) 海参营养价值高,受市民青睐,不法商家竟拿几乎没有营养价值海茄子冒充海参。

在张店一家海参专卖店中,记者发现,有一种仅售200多元一斤的干海参。这种海参个头较大,表面没有刺,表皮呈现暗红色。

据店员介绍,这是澳洲海参,虽然便宜,但是营养价值可以保证。店员称这种海参是特殊品种,所以才看上去不太一样。在记者再三追问之下,这名店员才不情愿地说,这其实是海茄子,也是海参的一种。“但口感和营养价值与刺参是一样的。”

而据一位业内专家介绍,所谓的海茄子,是一种海洋生物,并不是严格意义上的海参。“辨别起来很简单,海茄子形体扭曲,表面没有刺,摸起来很干瘪,与真正的海参差别很大。”这位专家说,海茄子与刺参口感差不多,但几乎没有营养价值,消费者在购买时应注意区分。

提个醒

留意“QS”认证 慎买低价参

“低价海参很可能在加工环节动了手脚,掺糖、注射明胶都有可能。”常年在莱州湾生产加工野生海参的于先生告诉记者。

于先生说,海参加工成本较高,一般20多斤鲜海参才能加工成1斤淡干海参。“1斤深海底播海参约150元,1斤淡干海参成本一般不会低于2000元。”不同价格的海参泡发后重量差别较大。“1000多元的海参最多发个五六斤,好点的海参虽然贵,发13斤到15斤很正常,算算账就能明白哪个好。”于先生说。

市水利与渔业局质检科工作人员说:“正常海参是黄褐色的,颜色发黑或发白一般都掺了东西。野生参肉质饱满,参刺不规则,长短不一,人工圈养养殖参肉质差一些,且参刺比较整齐。”市工商部门工作人员提醒广大消费者,购买海参尤其是低价参时一定要慎重,必要时可以要求商家出示农业部门和质监部门的质量证明。“国家规定,干海参上市之前必须取得‘QS’质量认证,消费者应留意,避免上当受骗。”

本报见习记者 臧振 陈姿彦