

近日济南气温骤降,一家人围在一起吃顿热腾腾的火锅是不少市民的选择。尤其随着物流日渐发达,远在海边河边的水产品轻易就能买到。很多喜欢购买冷冻虾仁、冷冻扇贝等水产品的市民发现,冷冻水产品挂“冰衣”已成为常态,但这些产品中的水分究竟有多大呢?记者进行了探访和实验。

# 记者实验揭开冷冻产品含冰量 解冻后近半是水 虾仁“冰衣”真厚

## 随机购买冷冻产品解冻后含冰量排名

产品名称	标注净含量	去水后净含量	含冰量
扇贝(家乐福)	708g	304g	57.06%
单冻扇贝肉(大润发)	358g	164g	54.19%
散装扇贝(银座)	556g	280g	49.64%
红虾仁(大润发)	270g	141g	47.78%
阿根廷去头虾(家乐福)	398g	214g	46.23%
散装虾仁(银座)	322g	183g	43.17%
巴沙鱼块(家乐福)	518g	309g	40.35%
开背虾仁(棋盘小区菜市场)	311g	197g	36.66%
去头冻基围虾(沃尔玛)	274g	182g	33.58%
我爱渔南美白虾仁(银座)	270g	200g	25.93%
鲜美来巴沙鱼(沃尔玛)	248g	198g	20.16%
散装冻鸡大胸(沃尔玛)	234g	219g	6.41%

文/片 本报记者 朱洪蕾 实习生 李一诺 辛伟东 宋玉洁

### 十斤一箱明虾 解冻后只有四斤

21日,记者来到济南维尔康肉类水产批发市场,了解冷冻虾仁和冷冻大虾等水产品在市场上的挂冰情况。

在一家水产批发商铺,记者看到冰柜里有大量成包的冷冻虾仁。商铺的负责人介绍,冷冻虾仁主要分为两种,一种为不挂冰虾仁,140元一包,四斤装,平均35元一斤。另一种为挂冰虾仁,100元一包,五斤装,平均20元一斤,明显比前者便宜不少。

当记者询问挂冰和不挂冰虾仁在化冻后能出多少虾仁时,商铺负责人说:“不挂冰的一斤虾仁就是一斤,挂冰的差不多一斤出八两左右。”随后该负责人又补充:“挂冰的虾仁保存时间更长,保鲜效果更好,不挂冰的一定要尽快吃,不然就会流失水分,不好吃了。”

尽管这位负责人极力推荐挂冰虾仁,但另一家商铺的老板却表示,挂冰虾仁解冻后,分量很少,还不如不挂冰的合算,“自己家吃的话,还是不挂冰的更好。”据他介绍,该商铺所售冷冻虾仁都是不挂冰的,有140元一包和130元一包两种,每包都是四斤半装。他还表示,化冰后每斤虾仁至少能出九两,这与上一位店铺负责人所说的“不挂冰的一斤虾仁就是一斤”显然有所不同。

经过对多家水产批发商的对比,记者发现,挂冰虾仁每斤基本在20元到25元,不挂冰虾仁每斤30元到35元,两者相差不小。而在市场上不仅是虾仁,在一处卖对虾、明虾的水产商铺,记者清楚地看到冰柜里的盒装大虾穿了一件厚厚的“冰大衣”,厚度大约有两枚硬币的厚度,冻得十分结实。

商铺负责人介绍,这种挂了厚冰衣的虾是明虾,130元一箱,一箱大约十斤,但他也表示,在解冻后一箱明虾实际重量大约只有四斤。也就是说除去一大半的水

分,实际上平均每斤明虾的价格是32.5元,而不是看上去的13元一斤。

### 虾仁三四成是冰 扇贝掺水最严重

为了了解挂冰水产品中的“水分”究竟有多大,记者除了对水产批发市场进行探访,还分别到济南市大润发、家乐福、银座、沃尔玛等各大超市,随机购买冷冻产品进行称重实验,结果比预想的更加“残酷”。

在济南一家家乐福超市记者购买了三样产品,实验后发现,518g的散装巴沙鱼块,化冰去水后净含量仅剩309g;708g的散装扇贝,经过自然化冻后一称,只有304g;还有398g的散装阿根廷去头虾,自然化冻后仅剩214g。在三样产品中,扇贝“注水”最为严重,达到了57.06%,而记者在购买时,该扇贝打折后的价格为15.60元每斤。

同样在银座购物广场,销售人员称所售散装的冷冻扇贝是超市自己称重后再包装的产品。记者购买了一袋净含量为556克的该产品,经过自然化冻,该产品的实际净含量为280克,一半都是冰。

在记者购买的多种产品中,冷冻虾仁的“水分”仅次于扇贝。银座购物广场所售的“我爱渔南美白虾仁”,一袋净含量为270克,化冻后净含量200克;泉城路沃尔玛超市所售的冷冻基围虾,记者购买时重量为274克,去冰后还剩182克。

哪些冷冻产品含冰量相对较少呢?记者发现一种是鱼类,记者购买的一袋美来巴沙鱼净含量为248克,去冰后净含量剩下198克,冰占比达到20.16%;还有一种不属于水产品,不过人们也经常购买——散装冻鸡大胸,沃尔玛所售的散装该类产品,234克化冰去水后能剩下219克,6.41%的含冰量是所有产品中最低的。

除了在各大商超进行实验,记者还来到了历下区棋盘小区的菜市场。实验中发现,该市场所售的开背虾仁,含冰量达到36.66%,并不比超市的低多少。

而且在化冻过程中记者明显发现,像开背虾仁在解冻时,个头变化并不大,而在大润发所购买的红虾仁在自然解冻过程中,虾仁变得非常小,与购买时相比相差很大。

### 挂冰保鲜很正常 标注净含量的却很少

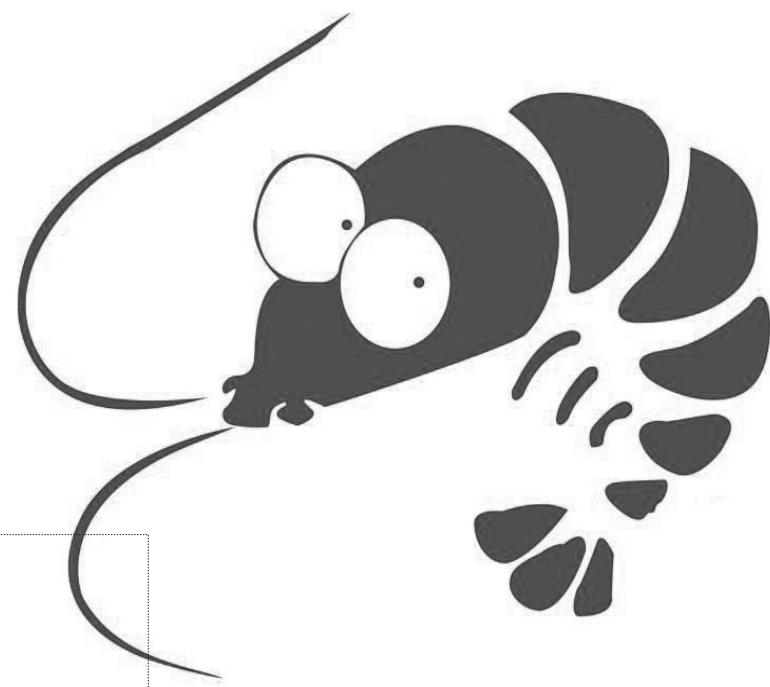
采访与实验中一位业内人士表示,水产品挂冰衣很普遍,就像虾仁,真正的不挂冰的虾仁还是比较少的,“如果一点儿也没冰就容易冻过了,肉里的水分没法保持,就不保鲜了”。有的虾本身就三四十元一斤,虾仁反而也三四十元一斤,这肯定是不正常的。

这位业内人士表示,挂冰保鲜属于正常现象,但是应该标注净含量,特别是有些有包装的产品,净含量要达标。“散装其实也能标注,注明净含量大约在百分之多少,比如一斤冷冻虾仁含冰百分之五十,只不过大家不会这么做。”

对于不少商家声称的一斤挂冰虾仁化冻去水之后能剩下八两的说法,这位业内人士表示,这个很难说,只是商家的口头承诺,即便真的缺斤短两,消费者很难维权,也很少有人会维权。“而且很多消费者其实也都明白,明眼就能看出来冰衣很厚。”

记者从山东省海洋与渔业厅了解到,目前国内对于冷冻水产品挂冰多少缺乏相关规范,没有明确规定包冰量占产品净重的多少。专家表示,“关键要看经营者的承诺,如果经营者承诺的重量没有达到,那么就是在欺诈消费者。如果商家对冷冻水产品的加冰重量不予明确说明,就可能侵犯了消费者的知情权。”

据山东省消费者协会工作人员介绍,如果冷冻产品化冻后实际质量与标注净含量相差过大,商家就构成了消费欺诈,消费者在找有关部门反馈和跟商家协调无果的情况下,可以持有效证据到消费者协会进行投诉。“不过在现实中,由于冷冻产品现场证据难以搜集保存、维权麻烦、涉及利益较小等因素,消费者协会以往收到这方面的投诉较少。”



记者在银座购买的556g冷冻扇贝,解冻后净含量只剩280g。

### 韭菜抽检近一半农残超标

## 家乐福检出鸡蛋不合格

本报济南2月22日讯(记者 王皇 实习生 刘晶荣 黄寿康) 近日,济南市食药监局公布了今年第一期食品安全监督抽检信息。共有33批次食品检出不合格,其中13批次韭菜检出农残超标,7批次生羊肉检出瘦肉精,5批次粉条检出铝的残留量超标,包括家乐福在内的多家大型超市“中枪”。

此次抽检济南市食药监局有针对性地抽取肉及肉制品、蔬菜及蔬菜制品、非发酵豆制品、水产品、淀粉及其制品、蛋类、速冻食品等六大大类14个食品品种。从蔬菜一类来看,此次抽检的85批次包括了四种蔬菜,有大白菜、芹菜、菠菜和韭菜,这些都是冬季食用较多的蔬菜。从公布的结果来看,仅有韭菜和芹菜检出了不合格,不合格项为农残超标。除去一批次已提出异议正在复检的产品外,韭菜总共抽检了28批次,其中有13批次不合格,不合格率约为46%。

此次抽检了93批次羊肉,有7批次均检出了瘦肉精克伦特罗。此外还抽检了57批次牛肉,有2批次检出了瘦肉精克伦特罗。据介绍,克伦特罗属β受体兴奋剂类药物,俗称“瘦肉精”,属于禁用兽药,不得检出。人体长期摄入可能会出现头晕、头痛、手震、心悸及精神激动等症状。此外,在公布的20批次鸡蛋的抽检结果中,有2批次检出了不得检出的恩诺沙星兽药残留。其中一批次检自家乐福商业有限公司,标示生产单位(供货商)为德州和膳生态农业有限公司。

此外,此次共抽检29批次淀粉制品,包括粉条和粉丝。抽检结果显示有5批次粉条检出了铝的残留量。其中,一批次检自济南市历下区土大力快餐和平路店,标示供货商为七里堡市场。另有2批次红薯粉条检出了不得检出的着色剂——日落黄和柠檬黄,消费者食用后健康可能会受到严重损害。