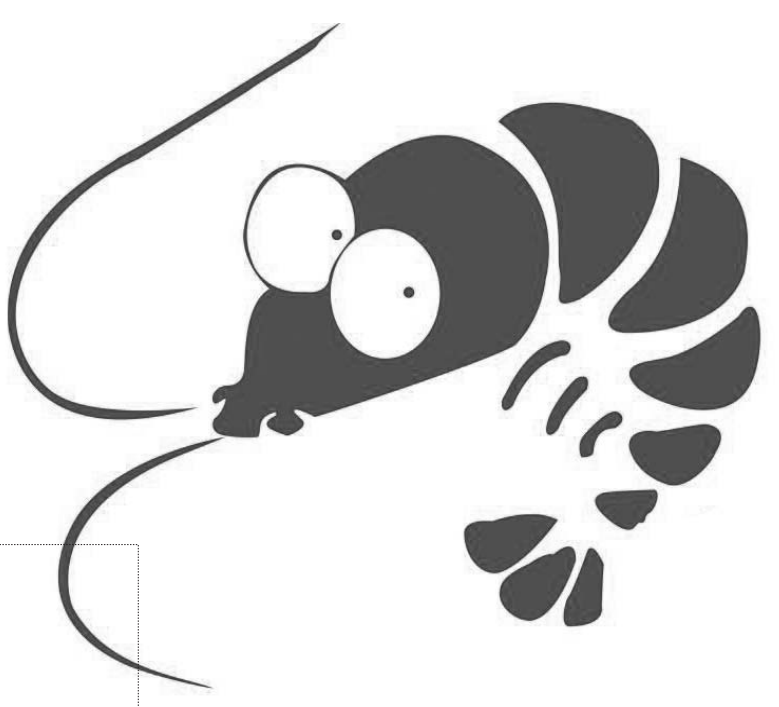


近日济南气温骤降，一家人围在一起吃顿热腾腾的火锅是不少市民的选择。尤其随着物流日渐发达，远在海边水边的水产品轻易就能买到。很多喜欢购买冷冻虾仁、冷冻扇贝等水产品的市民发现，冷冻水产品挂“冰衣”已成为常态，但这些产品中的水分究竟有多大呢?记者进行了探访和实验。

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 and 冷冻大虾等水产品在市面上的挂冰情况。

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，冰占重达到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克化冻去水后能剩下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。