



◀劣质海参一般都是空心的。

随着人们生活质量的提高,越来越多的高收入人群选择购买食用海参,近期央视《每周质量报告》报道,几块钱一斤的糖掺在干海参里,和海参一样卖出了上千元乃至更高的价钱。11日,记者走访泰城海参市场,业内人士表示,消费者大多不懂得如何识别海参品质,好的海参一般在三千元以上一斤,两千元以下的需要考虑是人工养殖或者是盐干或糖干海参。

海参掺点糖 价格低一半

淡干海参至少三千多一斤,可别买了盐干、糖干海参

文/片 本报记者 白雪

买海参的人多 大多不知咋挑

近两年,海参店面逐渐增多,高昂的价格让平常百姓望而却步,但仍有一些高收入人群十分喜爱。但对如何辨别是否是糖干海参还是一头雾水。记者随机采访了5位来买海参的消费者,“你知道如何辨别海参是糖干海参还是淡干海参吗?”其中有4位表示,只是听过工作人员介绍,对如何识别并不了解,也明白糖干海参的危害和营养成分少等缺点。

在傲来峰市场旁的海峰海参店铺内,店里新进来一批海参。店主王先生说,现在销售的海参大多是春季晾干的,再有一个月,秋季海参才会上市。他说,店里目前主要以批发为主,客户大多是一些商家和酒店,价格在两千元以上。“这里一般都是单位来进货。我们知道怎么识别糖干海参,毕竟做了8年海参生意。”随后记者咨询如何识别糖干海参的方法,王先生以工作很忙为由拒绝再说。

市民张先生说,他看了央视《每周质量报告》节目,知道糖干海参中参加的糖会让海参增重不少。“最近单位发福利领海参,我不清楚究竟领的海参是什么品种,希望别是糖干海参。”

一斤淡干海参 成本价至少两千四

在东岳大街上的双举海参专卖,店主朱女士热情地拿出商店中的各种海参教记者识别。记者看到,这些海参的价格最便宜的也要三千多元一斤,最贵的六千多一斤,都是从威海进来的。朱女士说,有的客户特地给他们送来一些劣质海参和糖干海参的样品,一般顾客来的时候就教他们识认一下。

朱女士说,一般海参都很贵,尤其是刺参更贵。“20斤活海参能做成一斤淡干海参,而活海参一般都120元一斤,也就是说一斤普通的淡干海参至少需要2400元的成本价。一旦低于这个价格,消费者就应该考虑一下这究竟是什么海参,不要单单图便宜而购买到劣质海参。”

记者看到,品质优良的深海海参5700多元一斤,在它的背部只有很小的突起。“一般刺越长的海参是不是应该越好?”朱女士说,深海海参由于海水压力的冲击,刺其实长得并不长,有些品相看上去特别好的海参,未必就是好海参。

朱女士拿起一些劣质糖干海参样品和深海海参作比较,记者发现,糖干海参全身乌黑,海参的腹部并不光滑,切开后里面没有灰色物质反而是空的,而深海海参很饱满,内里也很充实。

糖干海参一般经过处理后,



一家海参店工作人员对比海参的优劣。

消费者买到的至少得含一半糖分,也就是说花一斤海参价格,实际上买到的是半斤。“算下来还不如买点价高的好海参。”

糖干海参更压秤 切开才能看出来

一位曾销售过海参的店员透露,以前自己也卖过糖干海参,这是业内一个公开的秘密,一旦顾客开始犹豫,就介绍一下糖干海参。“这种糖干海参干的时候能辨认出来,一旦发开了,连我们自己都认不大出来,所以

建议顾客买的时候不要买发好的。”

一位长期从事采购的刘女士说,她在买海参时曾上过当,有些糖干海参处理得很好,表面完全尝不出甜味,真正剖开才能看出来。有的商贩为了以次充好,有的竟然把水泥填到海参中的,海参市场一直很混乱,大家购买还应到口碑好的海参店。

一家位于擂鼓石路海参店的店员说,用糖熬制除能增重外,还能让海参外表发黑有光泽,很多不懂行的消费者往往喜欢购买此类海参。用土法熬制加工的糖干

海参成本一般在每斤1200元左右,有的商家就是利用消费者图便宜及看着还行的心态。

位于东岳大街的金鲁源海参,店员王女士说,她曾干过多年的海参销售,目前只卖淡干海参。“海参的价格贵,但营养价值高,店里的生意挺好。现在农村搞钢材生意的商户经常到店里买海参。现在普通海参一个五六十元,顾客可以吃两顿,吃多了也不好。海参含有丰富的活性成分,而且几乎不含胆固醇,糖干海参经过多次加工,营养损失特别厉害,消费者购买时一定要谨慎。”

相关链接 ▶▶

糖干海参:在加工干海参过程中,将海参放置于白砂糖中“浸泡、晾干”,利用干海参重量中糖分增重,以达到降低海参售价,节约成本的目的,这类海参即为“糖干海参”。

产生原因:目前市售海参价格普遍偏高,海参市场竞争激烈。商家为达到降低海参成本,增强市场竞争力的目的,在海参中掺入或糖或盐。海参在上糖之后外观更加圆润,重量随之加大,海参售价自然下降。由于糖的分子量大于盐,因此糖干海参比盐干海参增重效果较明显。市售价格普遍低于盐干与淡干海参。

法律规定:根据《食品安全法》的规定,食品生产经营者应当按照食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的各行业标准生产经营食品。生产经营干海参,应当执行《干海参》(SCT3206-2009)标准,不允许使用除食盐以外的其他食品添加剂。”2009年的《干海参》标准中主要有两大类指标,一个是感官指标,一个是理化指标。其中理化指标中,对蛋白质、水分、盐分、含砂量、兽药残留等都有非常严格规定,允许海参自身的水溶性还原糖。

糖干刺参鉴别方法

一、味道。 糖干刺参顾名思义就是在加工过程中掺入了糖分增加重量,所以海参避免不了的会有糖的甜味,所以可以将海参切开,用舌头舔海参的切开会感觉到甜味(注意一定要切开,不少糖干刺参会把表面的糖处理得很干净)。

二、加温。因糖遇热会融化,所以可用手心、打火机、电吹风等工具对海参加热,

一般超过40度时就会明显变软,这时可以用手掰住海参的两头向同一方向对折,海参能弯曲,温度越高时软化得越严重。

三、价格。不少黑心商贩欺骗或误导消费者,将糖干刺参当做淡干刺参出售,现在市面上一两千元一斤的海参大多都是糖干刺参。

四、外观。本来选购物品的第一步应该先从外观开始

的,但是因市场的需要,糖干刺参的外观颜色又分出了若干品种,如黑货、白货、黄货、满天星等,普通消费者很难通过外观识别。不过总的来说糖干刺参都比较漂亮,体态饱满。

五、比重。糖干刺参因添加了糖、盐,所以比重较大。比如说同样大小尺寸的一斤淡干刺参可能是120头/斤,而糖干刺参也就70头/斤。