

央视揭密:一斤海参掺半斤糖

糖干盐干海参横行市场欺骗消费者,食用此类海参不补身体反而受害,拨5202025、3892315交流实惠海参够买之道

对威海人来说特别是到了秋天,很多人都会进食海参来提高免疫力。而现代医学认为,海参由于含有丰富的活性成分,而且几乎不含胆固醇,一直以来都被当做滋补养生的佳品,特别适合儿童、中老年人和体弱多病者食用。尽管海参价格昂贵,但依然有众多市民购买。特别是近几年,海参的保健功能被越来越

越多的人认可,销量大增。海参旺销,也让很多人动起了“歪脑筋”,各种掺糖掺盐的所谓糖干盐干海参,开始在市场上横行。不久前,央视记者就曾对大连等地海产品批发市场进行了调查,调查结果令人瞠目结舌:一斤海参,其中糖的含量居然高达46.6%,接近一半。这其中到底暗藏什么猫腻呢?

■现场报道 实惠背后藏有陷阱

在大连市某海产品批发市场,央视记者调查发现干海参的价格从每斤一千三四百元到四五千元不等。当记者问到有没有糖干海参时,商户的回答如出一辙,那就是“没有”。但是这些摊主都会询问一个同样的问题:“你想怎么用,送人还是自己吃?”在得到送人的回答后,摊主便从隐秘的地方拿出一箱海参推荐,说这种海参便宜实惠。摊主们向记者推荐的海参价格便宜,而且个头品相看起来都不错。可他们为什么神秘秘,不敢摆在外面卖,而是放到隐秘的地方呢?这些海参到底有什么问题?虽然商铺经营者一再强调这些海参是盐干海参,但媒体记者舔了舔海参表面发现是甜的。

在另外一处批发市场,央视记者也先后暗访了街头两旁的海参店铺。走进一家海参商店,发现一种每斤仅售1800

元的海参,每斤才能称30来个。当记者询问为什么会那么重的时候,摊主回答“这个头大,就是大头的海参。”可是在媒体记者的百般追问下,老板最终承认这1800元一斤的海参实际是糖干海参。最终,媒体记者将在这两个地方买到的海参进行了取样检测,结果发现海参的含糖量已经高达20%到40%,其中一个海参样品的含糖量竟然高达46.6%。

“市场上都是糖干的,像俺这个很少,就三斤五斤的。有些人买了送人,图便宜,就买这样的,我也给他发,也挺好的。皮很漂亮,比超市差一千多块钱呢,超市里也都咱这样的,都卖3800元。”这里商贩所提到的糖干海参,正是眼下市场上最流行的“陷阱”。据央视记者调查,这种海参在加工过程中,大量添加白砂糖进行浸泡、熬煮,达到增加分量的目的,一度成为干海参市场的主体。

■行业黑幕 一斤海参掺半斤糖

按照相关规定,目前我国只允许生产加工淡干和盐干两种方式加工的海参,而对于加糖的糖干海参禁止加工和销售,原因就是加糖一方面可能会降低海参的营养,另一方面也是更重要的是,会增加海参的重量。几元钱一斤的糖被加到海参里之后,就卖出了几千元钱的大价钱,这样的获利空间让一些海参经营者不顾国家的有关规定,铤而走险加工、销售糖干海参。警方在进一步调查中发现,糖干海参在市场上并不少见,在有些地方甚至成为海参市场的主流产品。

业内人士告诉记者,糖干海参的加工流程并不是十分复杂,沿海的很多小作坊都在偷偷从事这项工作。每年鲜海参上市的时候,价格相对较低。不法商贩大多趁这个时候收购大量鲜海参,然后加工糖干海参。

据糖干海参的加工者透露,加工糖干海参第一步是将盐和糖的混合物均匀撒在煮熟的海参上腌制4到5天,目的是

将海参中水分排出,使海参更多地吸收糖分;第二步是将腌制后剩余的盐糖混合物放在大锅中,将已经腌制海参反复煮,使海参最大化地吸收糖分,然后烘干,达到增重的目的。用糖熬制的另外一个目的就是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这种看相好的海参。加工者介绍,这样用土法熬制加工的糖干海参成本一般在每斤1200元左右,然后将糖干海参以每斤1400元到1500元左右的价格供应到各地的海产品批发市场。

央视记者对市场上的各种糖干海参进行了取样检测,结果发现糖干海参的含糖量已经高达20%到40%,其中一个海参样品的含糖量竟然高达46.6%。

“就说明什么呢,它有接近50%,它不是海参了,它是糖,那么就是说什么呢,糖卖了个海参价,卖海参其中有一半,接近一半是糖。”辽宁省辽阳市公安局食药侦支队副支队长姜玉东告诉央视记者。

■专家提醒 不补身体反有危害

海参掺糖,对于经营者来说,只是希望将海参的重量增加,把糖卖出海参的价格。可这样大量添加白砂糖的糖干海参会不会对人体造成危害呢?“那么你不吃糖?谁不吃糖,糖能有什么事,本身都吃,哪个人不吃糖,是不是吧?都吃过,有什么害,一点害都没有,做鱼还有放上糖的,它还是咸的那个糖,是不是吧?”这是面对央视记者暗访时,不法商贩的解释,可实际情况的确如此吗?

中国水科院黄海水产研究所副所长殷邦忠认为,做糖干海参的后续工艺当中,是通过熬糖稀把糖添加进去的。糖稀的温度都超过100℃以上,在熬好了糖稀以后,把海参放进去,通过两到三次这种方式的挂糖衣,就使一些不耐高温的营养基质肯定是遭到了破坏,比如说维生素类,还有一些其它不耐高温的营养基质,都遭到了破坏。“像这样的海参,营

养已被破坏,海参加工村里的人是绝对不吃这种东西的,吃它还不如吃个鸡蛋!”业内专家如是说。

有专家表示,糖干海参由于糖分含量过多,微生物附着多于一般海参,保存周期短,在高温季节易吸水产生霉变;此外,长期食用糖干海参,会使胰岛素分泌过多,碳水化合物、脂肪代谢紊乱,引起人体内分泌失调进而导致多种慢性疾病,尤其对糖尿病患者来说,食用糖干海参,不仅不能滋补,而且可能威胁生命安全。糖干海参不仅不能起到滋补的作用,而且有可能对人体产生危害。糖干海参为什么在市场上大行其道,屡禁不止呢?

同时过多摄入糖分易肥胖,甚至导致糖尿病等代谢性疾病,而糖尿病人本身胰腺出了问题,不能处理转化糖类物质,好端端的一个补品,也就成了“毒品”!

新闻解读

糖干海参 执法遇难题

几元钱一斤的糖掺在糖干海参里,和海参一样卖出了几千元钱的价钱,在这样的利益驱使下,糖干海参可以说是屡禁不止。有关部门表示,将进一步加大对加工、销售糖干海参的打击和惩处力度,保护消费者的合法权益。但是在执法过程中,有关部门也遇到了一些难题,比如说2009年实施的行业标准,只是一个推荐性标准,没有强制性国家标准,就给海参市场的监督和管理带来了一些难度。中国水科院黄海水产研究所副所长殷邦忠告诉记者,由他们牵头制定的干海参强制性国家标准已经报送到农业部,我们希望强制性国家标准能早日出台,让海参市场更加规范,让消费者能放心购买。

新闻链接

糖干海参 暗藏暴利

据央视《每周质量报告》报道:一些不法商贩在利益驱使下,在海参中恶意加糖,以增加重量。辽阳市警方表示,自2011年下半年起,先后查处了5起制售伪劣海参的重大案件,其销售额已逾2000万元。不少糖干海参已经流入了北京、吉林、河北等地市场。

中国水产流通与加工协会的统计数字表明,目前我国海参年产量在10万吨左右,总产值近300亿元。有业内人士透露,其中糖干海参的产值就超过百亿元。如果以糖干海参平均含糖量30%计算,全国每年购买糖干海参的消费支出,至少有30亿元将白糖当成了海参来买。

生产成本 1200元/斤批发商进货价 1500元/斤零售商进货价 1700元/斤消费者购进价 2500元以上/斤



市场调查

市民期待实惠海参现身

拨打热线5202025、3892315交流淡干海参购买之道

海参有非常好的保健作用,在威海就有“老人秋天每天进补一只海参,一个冬天不感冒”的说法。不过通过几天来的走访调查记者发现,海参在广大市民心中的形象很“高贵”,但目前市场上充斥着的各种掺假海参和海参市场的虚高价格,让百姓直呼“想说爱你不容易”。难道真的没有实惠的海参?记者对此也进行了调查发现,并不是所有的海参都是“贵族价格”,有些商家依靠巨大的出货量,把利润压缩到很低后依靠走量赢得

市场。

在市场竞争激烈的大环境下,有没有商家愿意扣除所有中间费用,以厂家直销的形式直接让利消费者,并与消费者之间架起一座诚信经营桥梁。对于这样的商家消费者也在期待。你对糖干海参有哪些看法?是否也在寻找真正不含糖和盐的实惠淡干海参?欢迎拨打热线5202025

3892315和我们一起交流实惠海参的购买之道。

