

低价洋海参多是海茄子冒充

干海参成本价2000元以上,野生的更贵

淄博市场上海参的价格每斤从几百元到几千元不等,一些洋海参因为价格便宜受到许多消费者青睐,洋海参真的是便宜又有营养吗?消费者怎样在众多海参品种中挑选呢?

本报见习记者 贾佳 陈姿彦

不少海参是池子养出来的

在张店和平路一家海参专卖店里,十几种装在瓶子里的海参被陈列在柜台上,记者看到,这些海参的标价从每斤2000元到1万元不等,专卖店的销售人员介绍说:“由于海参品种较多,不同种类的海参定价也不一样,一般野生的海参价格较高,养殖的海参价格则相对较低。”

张店海盛水产市场的商户王女士告诉记者:“海参价格很难有一致的定价,一般来说,每斤3000多元的海参就是品质比较好的,低于3000元的海参营养价值就没有那么高了。”

另一家商户的老板则告诉记者:“海参一般来说每斤5000元以上的才能算是好的海参,你想要买到真的好海参,低于这个价你是绝对买不到的。”

不同的商家对于海参价格也有不同的说辞,海参市场定价无标准已经成为一种普遍现象。

山东德晟成海洋科技有限公司总经理遇程波介绍:“现在海参的品种很多,并不能统一定价,一般来说,好的海参每斤成本不低于2000元,2000多元钱一斤的干海参如果是六七十个头一斤的话很可能是池子养的,池子养的海参的价值与海区的海参是不能比的,池子里的海参可能会人工喂药等,甚至会对人体有害。一般来说,好海参价位高,但是价位高的不一定是好海参。”



张店一家海参专卖店里所谓“北极参”每斤不到300元。 本报见习记者 陈姿彦 摄

千元以下的海参多是忽悠人

记者来到位于张店和平路的一家海参专卖店,记者看到,专卖店里有国内海参跟国外海参两种,国内海参价格2800元/斤到5600元/斤不等,而国外的海参则便宜了不少。

专卖店里销售员向记者介绍:“这种海参叫做北极参,价格为290元/斤,因为价格便宜,这种海参卖得比较好。”

当问及洋海参价格为什么会这么便宜时,店员说:“外国人一般都不吃海参,因为在海外市场比较

小,所以这种海参虽然是从国外进口的,但是价格却比较便宜。”与国内的海参相比,这种洋海参表面更有光泽,个头也比国内海参大了一倍。

记者带着这家店所谓的“北极参”来到和平路的另一家海参店,该店总经理看了这些“海参”之后表示,这些是海茄子。该经理向记者介绍:“海茄子又称茄参,因为身上没有刺又被称为光参,产自中国南海,其口感与刺参相差无几,但海茄子几乎没有什

么营养价值。”

据了解,这种茄参的价格便宜,许多店家因为顾客不了解情况,都会用这种海茄子来冒充洋海参。

遇程波告诉记者:“每斤两三百元的国外参,这个价位很可能是热带水域的海茄子,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。”在此提醒消费者,不要贪图便宜而上当受骗。

肉眼无法辨别,用水泡发优劣自现

遇程波介绍说:“市场上以次充好的情况并不少,有拿养殖参当野生参的,有加糖的,还有加工过程中造假添加了化学物品,这种海参看着很大,发出来后部分烂了,并不是完整的海参。”

至于消费者在买海参的过程中应该怎样辨别真伪,遇程波告诉记者:“对于海参的真伪,肉眼不容易

发现,造假的手法可谓千奇百怪。消费者最好从正规的厂家或是正规的超市购买,也可以在出海参的季节到海边,买些经过现场加工的海参,回去后经过晒晾就可以做着吃了。”

张店和平路上的一家海参专卖店告诉记者:“可以通过发泡率来鉴别海参,一般一斤干海参可以发出10斤以上算是比较好,很明显,这样的海参里是烤上了盐和糖的。”

的海参,有的甚至能发出十五六斤。”

对于干海参真伪的鉴别方法,市水利渔业局质检科杜科长也告诉记者:“对于干海参,鉴别真伪比较实用的办法就是用水发一下,将海参泡在水里后可以尝一下水的味道,一般偏咸偏甜的都不算好的,很明显,这样的海参里是烤上了盐和糖的。”

相关链接

海参含有50多种营养成分

现代科学研究证明,海参体内含有50多种对人体有益的营养成分,其中蛋白质含量极高,所含的18种氨基酸中,有8种是人体自身不能合成的必需氨基酸。

海参不仅营养丰富,而且营养均衡、合理,是世界上少有的高蛋白、低脂肪、低糖、无胆固醇的营养保健品。男人吃强身壮体,女人吃延缓衰老,老人吃延年益寿,小孩吃益智补脑。同时还具有预防心血管疾病、增强人体免疫力的作用,可用于手术患者最佳补品、孕产妇的保健等。

据《本草纲目拾遗》中记载:海参,味甘咸,补肾,益精髓,摄小便,壮阳疗痿,其性温补,足敌人参,故名海参。现代研究表明,海参具有提高记忆力、延缓性腺衰老,防止动脉硬化、糖尿病以及抗肿瘤等作用。

不过,海参的品质才是决定海参营养价值高低和滋补养生功效好坏的标准。

挑选海参要“望闻问切”

作为价格较贵的进补佳品,选择海参时注意选择优质淡干海参。

望:刺粗壮而挺拔者为好参。海参的体色主要与栖息环境有关,所以,颜色决定不出海参好坏。好的海参刺粗壮而挺拔,也就是俗称的短、粗、胖,而劣质海参的刺长、尖、细。

闻:有鲜美味道者为好参。不同海域里的海参的味道也有不同。好的海参闻起来有股鲜美的味道,劣质海参则有股怪味、腥味。如果闻着海参有药品的味道,那就更不能买了,里面可能掺有添加剂。

问:问明海参产地很重要。中国国内的海参产地主要是北方海参和南方海参之分,北方市场形成了以山东海参和辽宁海参为主的两大主流板块。

切:海参弹性很重要。用手感知海参是最直接准确的挑选方法。用手摸,首先要判断海参潮湿不潮湿,有的海参水分严重超标,用手一摸就能感觉到。摸的最大学问在于手感。好的海参手感特别好,有弹性,而那些质量不高的海参摸起来发软,缺乏弹性。

沂源樱桃进入盛花期

本报4月14日讯(见习记者 唐菁 贾佳) 目前淄博市场上本地樱桃还不多,要想吃到本地樱桃还得等到5月份。

淄博樱桃主要产地沂源县燕崖镇,2万余亩樱桃进入盛花期。燕崖镇胡围村樱桃种植户胡女士说:“我们镇主要种的樱桃品种就是红灯、美早、乌克兰,红灯的产量最好,一棵能产70—80斤。”

据了解,燕崖镇是长江以北集中连片发展有机大樱桃面积最大的镇,到了5、6月份,樱桃成熟期间,燕崖镇的樱桃批发市场便会聚集大量各地前来采购的水果商,“今年樱桃预计会在5月中旬开始大量上市,持续不到20天,6月初就差不多卖完了。”燕崖镇胡围村樱桃种植户李先生说。

“今年天气不错,冬天比较暖和,从花开的情况来看,产量会比去年多,这样樱桃大批量上市后,价钱可能会比去年低十几元钱。”沂源县南麻镇红旗岭樱桃种植户王先生说。



在张店柳泉路一商场樱桃售价220元一斤。
本报记者 姜文洁 摄

等咱本地的樱桃下来再来买吧,还不到吃樱桃的时候。”市民郑女士说。

记者走访了张店几个农贸市场,还没看到樱桃的身影,卖水果的摊主告

“本来想买点樱桃,但一看价格就吓住了,一斤200多元钱,这可吃不起。”市民刘女士说。记者在卖樱桃的区域观察了10分钟,只有几个顾客前来咨询,问了价格后并没有购买。“还是

告诉记者,现在本地的樱桃还没成熟,要到5月才能上市,今年天气比较暖和,应该会比往年来的早。“等咱本地的樱桃上市后,价格肯定会落下来。”