

中国

洗蟹粉洗出“山寨大闸蟹”

成分与洗虾粉相同,是工业用草酸

俗话说,“秋风起,蟹脚肥”,国庆黄金周,肥嫩鲜美的大闸蟹开始上市,并“晋升”为饭桌上价格不菲的头道尝鲜菜。然而,南京近日大量上市的“大闸蟹”中,有一批“山寨版大闸蟹”,它们外表看起来与正常大闸蟹无异,却是“洗蟹粉”的产物,市民如不慎选购,不仅多付许多冤枉钱,还可能对健康不利。

亲历“掉包”>>

稻田蟹“加工”后利润翻一倍

10月3日中午,记者赶到南京下关水产品交易市场附近,很快找到了兜售“大闸蟹”的一家小贩。记者以饭店采购员的身份向小贩表示,“今天需要采购的(大闸蟹)很多,希望价格上能再谈谈。”小贩开始有些为难,称手上没那么多的货。见记者要去别家转转,小贩心有不甘地连忙拉住记者,并称:“要那么多大闸蟹也不是没办法,但要等一会。”

“你想拿什么冒充大闸蟹?”记者故意询问,小贩见记者也是“内行人”,诡秘地一笑称:“你是饭店采购的,要(大闸蟹)的量,只要配合我们加工一下普通稻田蟹,价格一样卖到大闸蟹那么高!大家都有赚啊!”见记者有些“心动”,小贩继续表示“真心合作”:“如果换成是普通市民来买,我才不轻易卖这样的‘青壳大闸蟹’,毕竟是加工过的,一般人知道真相后也不会再买了。

你们是饭店采购的,我才会摺底!”记者初步估算了下,如果交易成功,从普通的稻田蟹、河沟蟹变成“青壳大闸蟹”,价格至少可以翻一倍,如果一次采购数百上千只螃蟹,利润十分可观。

一位水产经营人士暗示记者,现在市场上位居“黄金周销量榜首”的大闸蟹,在公母体型以及单只重量上都有讲究,“一般最好的是二两到三两五的母蟹,或者二两五到四两的公蟹”。由于“大闸蟹”并非讲究个体匀称,因此对于熟谙洗蟹、换蟹的无良商贩来说,完全可以参照市场上销售最好的大闸蟹分量,“加工”普通而廉价的稻田蟹,“把普通的螃蟹加工成阳澄湖青壳大闸蟹,一般过程只需要20来分钟,又黑又黄的稻田蟹就能提升身价了,当中唯一的加工成本就是洗蟹粉的费用。”

目睹“变蟹”>>

半盆水一袋药稻田蟹就“变身”

一位业内人士亲自向记者进行了一番演示:一只塑料盆,一小袋白色药粉。在盆里倒上半盆水,又将小袋子中的白色药粉倒入少许,就水和匀。药粉溶解,原先的清水就散发出刺鼻的气味儿。

一袋纯白色的药粉,就是传说中“威力超过增白剂”的“洗蟹粉”。记者从小贩处获悉,一般使用过洗蟹粉的商贩都清楚,由于洗蟹粉破坏力很强,所以他们洗螃蟹都是“看单清洗”,因为被洗过的螃蟹,最多再养一两天,便会死亡。“螃蟹提前出事,卖不出去,经销商损失会更严重,所以一般商贩只有在接了‘订单’之后才会私下洗蟹。”

记者看到,浸泡在刺鼻气味水中的稻田蟹拼命挣扎,不过十分钟,就没了反抗力,这时只需拿出抹布,轻轻一擦,原本“貌不惊人”的稻田蟹居然就与大闸蟹“体貌相近”了,再经过自来水冲洗,残留在稻田蟹身上的洗蟹粉很快就留痕迹了。整个变身过程仅仅20来分钟。将记者当做饭店采购员的小贩还表示,他们还有一个妙计,就是先用充气泵在水中充气,让“洗蟹粉”充分溶解,再把螃蟹放入水中,让螃蟹们互相抓爬,让它们相互将对方身上的脏污“磨”掉,然后再统一清洗。“这样做,成本更低了。”

以伪“证伪”>>

防伪标签只要一元一个

稻田蟹摇身成了大闸蟹,但正宗的大闸蟹不都有防伪标签做“护身符”吗?对此,防伪经验甚是小贩笑着称,简单的防伪技术,难不倒他们。记者了解到,小贩所谓的“再加工”,还包括给那些已经被“清洗”过的稻田蟹和河沟蟹做“防伪”处理。

记者看到,小贩包里都有早已准备好的标上数字的“防伪圆环”,套在螃蟹腿上作为防伪标签,标签也都是直接采自部分

饭店已经食用后的大闸蟹腿上卸下来的真实标签,“还有一种就是我们通过采购关系,购买到的空标签,它们跟其他防伪标签一样,无论套在那只螃蟹上,都可以通过电话查询到这只‘被贴标’的螃蟹。这样的防伪标签只要一元一个,成本不高,很多商贩那里有卖。如果想把防伪做得更逼真,还可以动用激光防伪枪,在螃蟹背上打上扫描标志,让稻田蟹、河沟蟹,卖出比一般大闸蟹更高的价格。”



探秘“洗蟹粉”>>

比洗虾粉更毒 能分解蛋白质

神奇的“洗虾粉”、“洗蟹粉”,究竟是否同一药粉,对螃蟹危害又有多大呢?记者采访了一水产品业内研究人员后获悉,“洗蟹粉”与“洗虾粉”同样,都是工业原料草酸。所谓的“洗蟹粉”其草酸含量比“洗虾粉”更高,毒性更强。

和河沟蟹的确是成了干净漂亮的大闸蟹,且卖相极好,可是“洗”过的螃蟹却是危机四伏,吃了“被清洗”的螃蟹会对人体造成很大危害。记者从水产专家处获悉,“洗蟹粉”的主要成分草酸,其实是工业领域普遍使用的一种除锈剂,有漂白还原的功效,但是具有一定

的毒性,其酸性为醋酸的10000倍,对人体健康有很大危害。同时,还含有蛋白酶,能分解蛋白质,会使人体内的酸碱度失去平衡,过量摄入草酸还会造成人体长结石。

挑蟹有窍门>>

“白毛”的蟹不要买

不少消费者选购螃蟹的时候都会特别去挑肚子比较白的,有不少人认为“白肚”更是判断螃蟹是否品质好,生长环境清洁的重要标准;然而高淳螃蟹养殖户周典民先生却告诉我们,如果螃蟹的肚子过于洁白,就要小心了。

“你看,刚从湖里捞上来的螃蟹肚子是白里带有一些金黄色,并不是和想象中那样雪白雪白的。”在周典民的家里,我们看到了现捞上来的真正的固城湖螃蟹。

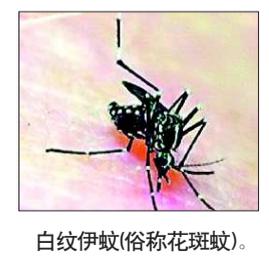
“如果要把螃蟹肚子刷得雪白是很费事的,所以很多螃蟹肚子特别白的,都是用化工原料泡的。”周先生告诉我们一

个简单的判断方法:“好螃蟹是青背、青爪、白肚,如果用化学原料浸泡过的螃蟹,看起来会比较干瘪,而且是全身整体都会发白,特别是螃蟹爪上的毛,正常的蟹爪上的毛是黑色或者金黄色,但如果发白或者是灰白色,就很可能用化工原料泡过的。”

东莞发生基孔肯雅热疫情

花斑蚊是传播媒介,已发现91例疑似病例

本报讯 据《南方日报》报道,广东省卫生厅10月3日晚通报,东莞市发生一起基孔肯雅热社区聚集性疫情。截至本月1日共发现91例疑似病例。病例均为轻症病例,以发热并伴有关节痛、肌肉骨骼痛或皮疹症状为主,绝大多数已经痊愈,无住院、重症和死亡病例。



于非洲的病毒性传染病。“基孔肯雅”的意思是“屈肢痛”,形容病人因严重的关节疼痛而蜷缩着身体的特征体态。其潜伏期一般为2天至4天,也可长达7天至12天。主要症状有发热、关节痛、躯干部皮疹等,可伴有恶心、呕吐、畏光、结膜充血、腹痛或出血症状。

本月1日,广东省东莞市报告万江新村社区发现基孔肯雅热疑似病例。2日,广东省疾病预防控制中心在东莞市送检的15例发热病例血标本中检测到10例基孔肯雅热病毒核酸阳性。根据病例的

临床特征、流行病学调查及实验室检测结果,广东省疾控中心认定这是一起基孔肯雅热社区聚集性疫情。广东省疾控中心专家何剑峰介绍说,基孔肯雅热其实不是新病,而是一种始发

据介绍,蚊虫是基孔肯雅热的主要传播媒介,包括埃及伊蚊、白纹伊蚊等。白纹伊蚊(俗称花斑蚊)是引起近期印度洋岛屿基孔肯雅热流行的主要媒介,该蚊种在我国分布较为广泛。

大商桥·调味品

诚招各地经销商

50年 好味道

诚聘销售精英加入公司销售团队

公司总部:山东省济南市二环路, 电话:0531-8123456, 网址:www.dashangqiao.com

- 2010中国调味品行业领军品牌
- 全国调味品行业安全、卫生、健康十大品牌
- 通过ISO2000食品安全管理体系认证
- 中国调味品工业协会理事单位

联系电话: 13971678503 027-84516058

糖酒会期间: 济钢宾馆313房 (济南工业北路21号)