

洗过红毛丹的水咋也红了

专家表示是被能致病的色素胭脂红染的

本报记者 王倩

看上去颜色鲜艳、红得亮眼的红毛丹,吃上几个手就变成了红色,这是怎么回事呢?记者调查发现,洗了红毛丹的水也被染成了红色,有专家表示,这些红毛丹是被盐酸加胭脂红染红的。



从彩色照片上就能看出来,泡了红毛丹自来水变成了红色。 本报记者 周青先 见习记者 汪振荣 摄

剥完红毛丹手成红色

近日,有市民反映在市场上买到的红毛丹看上去毛茸茸的,特别新鲜。回家剥开后发现,手指染成红色的了,而且里面的白色果肉也被染成了红色。

18日,记者在日照一家大型批发市场看到,市场上出售的红毛丹颜色鲜艳,个头也特别大。记者以8元钱的价格购买了一盒保鲜盒包装的红毛丹。19日,记者又来到银座商城日照店超市、利群商城超市、石臼市场,分别购买了一盒红毛丹。

被薄膜包裹的红毛丹,除了包装盒外标注水果名称的标签外,并没有这种水果的产地、厂家、检验标志等。拆开薄膜,记者就闻到了一股刺鼻的味道,不但每一个红毛丹都红得亮眼,不见一点杂色,就连木枝也变成了红色。

记者拿出其中一个红毛丹剥开发现,里面的白色果肉表面也已经变成了红色,看着像染上去的颜色。记者剥了两个红毛丹发现,双手也染成了红色的,与市民反映的情况一样。

泡了红毛丹水也变红

记者买到的红毛丹是不是被染过的呢?记者对此做了一个实验发现,泡了红毛丹的自来水也变成了红色的。

记者首先用杯子盛了几杯自来水分别编号1、2、3、4,随后将从批发市场、银座商城超市、利群超市、石臼市场买来的红毛丹放入自来水中。

10分钟后,1号杯中无色的自来水变成了淡红色,原先颜色鲜艳的红毛丹颜色开始变淡。一个小时后,泡红毛丹的水又红了很多,水中还散发着一股刺鼻的味道,而被泡过的红毛丹颜色没有先前鲜艳,有些还没褪色的部分颜色红得刺眼,褪了色的部分颜色发黄。

不止1号杯内的自来水变成了红色的,其他杯中的自来水也变成了红色,红毛丹也开始慢慢褪色。

专家:这有可能是被染红的

褪色的红毛丹到底是怎么回事呢?记者得知,红毛丹属于热带水果,目前全中国只有海南岛的保亭和三亚较大面积种植。

成熟的毛丹果并非都是红色的,也有黄色的果子,树枝与北方植物树枝颜色差不多,并不是记者买到红毛丹中的红树枝。

在与一名做过多年水果买卖的商贩聊天中得知,由于红毛丹价格较高,很多摊贩直接不进货。“我们也不知道这颜色是怎么回事,但是居民买水果往往都是选颜色好看的,个头大的,所以才出现了很多橙子上色、红毛丹染色的情况。”这名商贩表示。

针对这种情况,记者电话咨询了海南热带作物研究所的相关人员。据专家介绍,记者买到的红毛丹可能就是被染红的,但是具体是被什么染红的,因为没见到实物进行检测,也不好判定。

记者从相关部门了解到,如果需要检测红毛丹是被什么物质染红的,日照目前还不具备检测的条件,山东省能检测的也只有几家,可能一些大学的实验室可以检测出来,不过需要的时间要长一些。”日照市质监局工作人员说。

在网上,记者也查询到了很多类似的报道,国家对于色素胭脂红的使用标准是不能超过万分之三,而有专家指出被染过的红毛丹中色素胭脂红的含量肯定超标,食用后有可能导致慢性中毒,并可能致癌。

没有染色的红毛丹在存储中很容易变黑、变质,但是经过染色处理的红毛丹可保持长时间鲜艳,甚至内部腐烂,外表都不会发生变化。鉴别红毛丹的方法:一看。天然的红毛丹透出淡青色,色泽不会完全一致。过于鲜红或色泽十分统一的就有可能经过人为加工。二闻。闻上去有刺激性气味的可能经过化学药剂浸泡。三擦。擦拭红毛丹表皮,天然水果不会掉色,染过色的一擦就会留下颜色。

相关链接

如何鉴别红毛丹

大梭蟹一斤贵了15元

价格看涨源自货源短缺和成本增加

本报1月20日讯(见习记者 张照朋) 临近春节,记者在市区海鲜市场了解到,海鲜市场开始升温,同去年相比,海鲜价格均有所增幅,海蟹价格增幅最大,最大增幅达20元/斤。海鲜货源短缺和捕捞成本增加是影响海鲜价格上涨的根本原因。

“现在大梭蟹带蟹黄的一斤最贵卖到80元,比去年贵了将近15元。”海鲜店宋先生说,蟹子价格上升得最大。经营20多年海鲜生意的刘老板告诉记者,现在海鲜价格普遍比去年有所上涨,像今年带鱼和鲈鱼比去年每斤贵了3—4元,去年最高一斤才卖5元的黄狗鱼今年最便宜卖到了8元。

“现在海鲜贵了不少,自己家买便宜点的就可以了,送礼就买点个头大的。”市民徐女士告诉记者,虽然许多海鲜产品价格比去年贵了很多,但是临近年关,许多市民表示,餐桌上还真不能少了海鲜,而且走亲访友海鲜也是不错的礼品。

做海鲜生意的鞠先生告诉记者,他主要做梭子蟹生意,不同的梭子蟹有不同的价格,最贵的蟹子是个头大而且蟹黄饱满的,一斤能卖到85元左右,个头小蟹黄少的价格在40—60元不等,也比去年价格贵了4—5元。鞠先生还告诉记者,现在蟹子等海鲜价格涨的还不是最高的,等到过完小年之后,海鲜价格会更贵,像野生的蟹子价格将会翻一番,那时候是海鲜市场最火爆的时候。

影响海鲜价格的主要原因就是海鲜货源不足,曾经做过船员的胡先生向记者介绍,今年不论是养殖的还是捕捞的蟹子,产量都比去年有所下降,影响了海鲜的正常供应。再就是养殖和捕捞成本增加,现在人工费用和燃油费用都比去年增加很多。



石臼市场内,一海鲜摊位上摆放着捆绑待卖的梭子蟹。 见习记者 张照朋 摄