

追踪报道

海参加工过程违反标准乱象重重

有的盐干海参含盐量竟高达70%



掺盐量比较高的盐干海参。

“现在市场上的干海参有的一两千元一斤,有的五六千元一斤,甚至超万元,为什么会存在这么大的落差,猫腻就在加盐、加糖上。”一位不愿透露姓名的海参加工负责人介绍,在海参里掺盐是最常见的造假手法。

该负责人称,造假者先把鲜海参晾干,再烧出一锅温度在150摄氏度以上、含盐量饱和的沸腾盐水,将海参在其中浸泡3到4天,然后再晒干,这在行业内叫做“撞缸”。“如此反复‘撞缸’四五次,一斤鲜海参的含盐量就能达到一半,甚至能达到70%以上,市场上所销售的白色海参就属于盐干海参。”

“海参虽然是从海里出来的,但是干海参表层并不会有益分,都是后期加工的结果,‘撞缸’过的海参看起来个大、饱满,这样‘撞’出来的海参,虽然价格



被列为掺假产品的糖干海参。

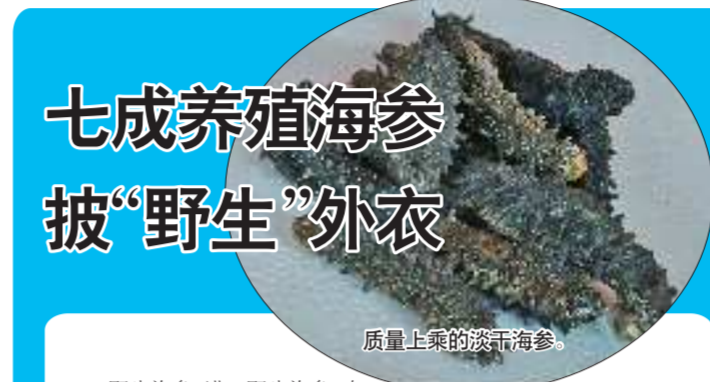
记者在市场上调查发现,有的海参发黑发亮,有的海参却颜色发灰,泛着银白色。记者通过询问业内人士得知,颜色越黑亮的海参,实际上是吃糖越多。

“放的糖多,泡得时间长,海参的糖分可能占到30%,放的糖少,一般含糖量在20%左右。”威海海参加工商刘先生表示,尽管不让加工糖海参,但因为糖海参价格相对低,需求也很大,不少海参加工厂家仍然生产。据了解,做糖干海参,就是将海参放进糖里,让它最大化吸收糖分,等到海参的水分分析出后,糖融化在水里变成糖水,然后将海参放在糖水里泡四五天,再捞出来,放到通风的烤房中。在烤箱中放六七天,海参表面的糖粒就看不出来了。加糖少的糖干参和淡干

参看起来差别不大。

据了解,2009年10月1日起实施的《中华人民共和国水产行业标准干海参》,是目前最主要的行业标准,它在原有的水分、盐分等指标的基础上,增加了蛋白质、水溶性还原糖、复水后干重率、含砂量等内容。还明确规定,除了食盐,干海参中不能含有其他任何添加剂。像“糖干海参”等在加工过程中任意添加杂质的海参正式被列为掺假产品。

“这些泛着灰黑色的干海参,其实才是卖得最贵的干参,本身加盐少,又没加什么糖,干了之后呈现的是海参本身的颜色,不如糖干海参好看,这才是纯正的淡干海参。”金鲁源海参加工商负责人告诉记者。



质量上乘的淡干海参。

野生海参、进口野生海参,自有海城野生海参……近日,记者在多家海参加工店采访时,很多销售人员都称,自己经销的是野生海参,属于最高级的海参,营养价值最高,其价格比其他不打野生牌的海参高出两三成,多则翻倍。

和平路上一家海参加工店,经营海参多年的曲女士告诉记者,近年来,越来越多的消费者意识到野生海参与养殖海参相比,营养价值更高,药物残留更少,买海参时更倾向于购买野生海参。“商家争打‘野生’牌,无非也是促进销售。”

“虽然很多销售者宣称自己卖的是野生海参,但真正的野生海参越来越少了。现在很多专卖店所说的野生海参只能是半野生的。”一名业内人士透露,纯野生海参少是由于本身产量少,捕捞难度大。“现在市场上七成多养殖海参都打着‘野生’的牌子。”

“很多商家销售的野生海参是指将海参苗投放到海里,由其自然生长的海参,从严格意义上讲,这只能属于半野生海参。”该业内人士透露,人工圈养的海参则是指由人工投放饲料喂养长大的,真正的野生海参,一般成长期在4年至6年,时间越长营养价值越高,但因为野生海参生长长期慢,急功近利者往往选择圈养海参。

据威海海参加工商刘先生称,为了加速它的生长,在圈养海参时,养殖人员不但会投放饲料,还会往海底添加除草剂,这样的海参营养价值无法跟在环境干净的深海中长出的海参相提并论,而且圈养海参的捕捞期没有严格限制,很多收购商购买到圈养海参后,往往和野生海参掺到一起卖,达到以次充好的目的。

相关链接

海参怎么吃才健康

业内人士介绍,作为早餐,海参可以切碎熬粥,这样的吃法不但可以让早餐更加方便营养,也更利于胃肠道对海参营养的吸收。这种吃法比较适合平时吃海参的老年人,不但营养吸收好,而且口感比较柔和,也不会伤胃,对于老年人的体弱虚寒大

有好处。而对于产后虚弱的产妇或者术后需要进补的人群,可以将海参与少量木耳切碎后放入搅拌好的鸡蛋中蒸蛋羹,具有很好的滋阴养血效果。

如果想让海参的口感更好,可以选择凉拌,将发好的海参用热水焯一下,用酱油和芥末、糖

等调味,这种吃法会感觉海参比其他鱼类、肉类口感更加润滑。

当海参作为主菜时,人们通常喜欢吃烧海参或者脆皮海参,事实上,这两种吃法都不科学。海参的做法提倡蒸和煮这两种,目的是保持海参的最佳营养。

如何鉴别干海参掺假

正规加工的淡干海参,体形完整并且呈纺锤形。海参的表面很结实,有光泽但并不是特别亮。海参背上的大刺排列很整齐,而且非常尖锐,小刺也非常完整没有损伤。此外,海参腹部的切口很小并且整齐,腹部的一层小吸盘非常完整,而且排列得

整齐密集。

优质的干海参比较坚硬,用两手很难掰开,而且分量较轻,敲着像木炭的感觉。而劣质的干海参特别是加糖过多的海参,相对较脆,很容易被掰开,质量再差一些的海参,有时参体特别是刺和吸盘,甚至已经出现了破损。

横着切开一个干海参,如果参内没有沙子、水泥这些异物,甚至也没有盐、灰等杂质,切面上能看出海参的皮子相对较厚,这样的海参质量上乘。此外,可把个头相近的不同几个品种的干海参放到一起,用手掂或用秤称重,一般情况下,分量越轻的质量越好。

如何区别圈养海参和野生海参

从外观上看,野生刺参是黑褐色的,呈棒槌形,有4到6排刺,并且刺形规整,海参皮厚,这样的海参胶原蛋白含量高,组织密实。而养殖的刺参颜色发黄绿色,皮薄,胶原蛋白含量要低一些,组织稀疏。

其次要看海参底部的吸盘,

野生海参腹部的吸盘数量比较多,而且通常粗、粗、有力,而圈养海参的吸盘量少,看上去更为细、长,还有一点也能帮助消费者判断,野生环境里生长的海参通常外观比较完整,而且外皮不会被划伤。而圈养的海参大多外部有划伤。

最后还可以从发制口感上来区分,野生刺参非常耐煮,即使煮的时间稍长一点,也不会有太大的影响,煮制后的海参参体有弹性,刺透亮,肉质筋道,口感好;圈养刺参不耐煮,煮的时间稍长就发烂,肉质缺乏韧性,口感不好。

本报记者 赵伟 孟敏

启儒学校

启儒教学

1对1模式

拉网式查漏补缺

深度强化辅导

报“启儒保送名校课程”

保进省市重点初高中

启儒学校保过课程名校名录:

济南市省市重点高中学校:

山东省实验中学 山东师范大学附属中学 济南外国语学校

济南高中 历城二中 济南一中 济南中学 历城一中

济南市省市重点初中学校:

济南经二路 实验初中 育英中学 燕山学校 甸柳一中 济南育中 山师二附 舜耕中学 山大附中 历城二中初中部 舜耕中学

八一校区 0034 7755

经十路82号3楼(银座A店西行200米路南)

山师校区 0034 6765

文化西路137号银座大厦B座1楼(历下大街东行300米)

解放桥校区 8834 6765

解放桥正时代广场对过(中心医院对过)

洪楼校区 8834 7765

花园路25号4楼(银座华信店对面)

详情请登录 www.qroedu.com

咨询QQ: 1203535265

齐鲁晚报 生活日报

广告中心服务电话

广告中心客户部: 0531-82963188 82616676(文传)

85196557 85196552

85196150 85196158

设计部: 0531-85196177 85196155 (E-mail: qroedu@163.com 85196232)

财务部: 0531-85196569

拓展部: 0531-85196866(主任室)

85196191 85196299

85196126 85196137

85196215

省内代理部: 0531-82608360 82963199

85196280 85196186

省外代理部: 0531-82616688 82616800

85196278

经济专刊部: 0531-82608362 85196050

(主任室) 82921268

85196166 85196055

85196145 85196030

医疗广告部: 85196055 85196364

85196360

地方广告部: 0531-82966343 85196188

分类广告部: 0531-85196199 67886618

67886628 85196184(传真)

地址: 济南市经十路16122号

邮编: 250014

上市品牌 全国连锁 正品行货 买贵退差

冠芝霖手机大卖场

中国手机连锁第一品牌 中国首家上市零售通讯连锁企业 中国通讯服务业十强 国家A级守信示范单位

2011年学生手机直销会--买手机送5重好礼

学生工薪手机节开幕了

携手联想、诺基亚、三星等十大品牌特惠风暴

学生购机 满500送1200 元超值礼包

满1000返50~300 元现金

一重礼: 奖券

二重礼: 送手机壳

三重礼: 送吹风机

四重礼: 送300元现金券

五重礼: 送手机挂绳

进店免费装手机软件! 购机就送手机主题+音乐下载! 全场购机优惠50-300元再加送60元话费充值卡一张

上市品牌 诚信经营 7天包退 15天包换 终身维修 低价保障