

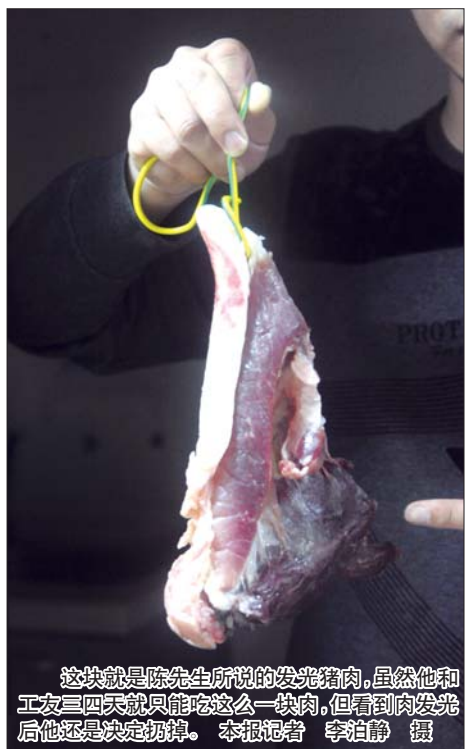
奇怪!买块肉回家半夜发光

专家称猪肉发光有两种原因:荧光杆菌感染或磷含量超标

本报见习记者 于飞 实习生 杜俊林

核
心
提
示

22日,市民陈先生拨打本报热线电话967066称,他从一家肉店买到了一块半夜发光的猪肉,这样的猪肉还能吃吗?还敢吃吗?对此,卖肉摊贩称半夜发光的猪肉都是从正规品牌店进货,猪肉都经过正规检测。



这块就是陈先生所说的发光猪肉,虽然他和工友三四天就只能吃这么一块肉,但看到肉发光后他还是决定扔掉。本报记者 李柏静 摄

967066读者讲述——

黑夜里这块猪肉居然发光

我和工友在马山寨打工,两个月以来我们一直在北寨村的一家菜店买猪肉。一般每隔三四天买两斤左右,每天中午做饭的时候就割一点。

4月18日,我还像往常一样,到北寨村去买猪肉,当时买了31块钱的,两斤多一点。平时肉买回来后,放在盆里,要吃的时候就割一块。可是现在天气越来越热了,住的地方储藏条件有限,怕肉坏了,我们就把肉挂在了床边。

21日夜里,工友老张起床上厕所,看到床边挂猪肉的地方发出亮光,靠近后才发现,发出亮光的竟然是挂在床边的那块猪肉。

老张赶紧把我们同屋的工友叫醒,我们都不敢相信自己的眼睛,猪肉居然能发光,我们都有些懵了。后来又叫其他屋的工友来看,他们也都不知道是怎么回事,只觉得挺可怕。

这么长时间以来我们都是在那家菜店买猪肉,也不知道他们店里的猪肉是不是都能发光。我们找过这家店,老板说可以给我们换一块肉,可是这不是换一块就能解决的问题。

前一段时间,我和工友身体有些不舒服,但根本没往猪肉这方面想。现在想想真有些后怕。不知道我们出现恶心厌食的症状跟这个猪肉有没有关系。

记者调查

店家称有正规进货渠道,质量没问题

4月22日,记者来到北寨村陈先生常买肉的肉店,当记者询问老板,在这里买的猪肉为什么会发光时,老板表现得很惊讶,她说卖了这么长时间的猪肉,从来都

不知道猪肉还会发光。老板说,她是最近才搬到,这里以前是某知名肉类品牌的专卖店,现在虽然没有门头,但所卖的猪肉都是从品牌店进货,猪肉也经过

了正规的检测,绝对没有质量问题。

记者在这家店里看到,店里所卖的猪肉上印有检测的印章。“如果猪肉有问题,是不会盖这个章

的,我们的进货渠道很正规。”老板坚持自家卖的肉没有问题,但对于猪肉检测的具体项目,是否会检测磷的含量等,老板说并不清楚。

专家说法

疑为荧光杆菌感染或磷含量超标

猪肉在夜里发光确实有些不可思议,到底是什么原因呢?

记者联系到了烟台大学生命科学院副教授贺军,他告诉记者,猪肉发光已在多地有过案例。一般有两种原因会导致猪肉发光,一个是猪肉中磷含量超标,另一

个是猪肉在流通环节中被荧光杆菌感染。

猪肉磷含量超标一般是猪摄入了磷含量过高的饲料,才导致猪肉含磷量比较高,这样猪肉在夜里会发出微弱的蓝光。贺军说,这样的猪肉偶尔吃一次对人体的危害不是很大,但是决

不能长期食用。如果猪肉在流通环节中被荧光杆菌感染后,也会在夜里发光。这样的猪肉要高温煮熟再食用,对人体的危害不是很大。

山东省畜牧局饲料处的工作人员告诉记者,国家规定猪饲料中需要含有磷元素,但这是微量元素,含

量不得超过规定范围。但是会有一些养殖户给猪饲料添加过量的磷,因为磷具有很强的吸水性,养殖户在生猪交易以前会给猪灌水以便增加猪的重量,但是又怕猪会排泄,就提前给猪吃一些含磷量高的饲料,这样水就不会轻易排出了。

记者验证

试了多次猪肉都没发光,可能是肉已变质

4月22日,记者来到陈先生的住处,陈先生将“发光猪肉”拿出来,记者仔细观察发现,这块猪肉与普通猪肉没有什么区别。

陈先生说这块猪肉白天看起来很正常,只有在晚上会发光。为了验证这块猪肉到底能否发光,记者与陈先生一起,拿着猪肉到比较阴暗的楼道里,观察了很久也没有发现猪肉有发光的迹象。

随后,记者又带着猪肉,来到地下室,虽然是白天,但是地下室里很暗,记者在里面等了十几分钟,猪肉还是没有发光的迹象。

在白天经过反复验证,记者还是没有看到这块猪肉发光,无奈记者只好等待天黑后再观察猪肉是否会发光。

晚上7点半,记者将猪肉放置在黑暗的房间内,经过

一段时间的观察,还是没有发现这块猪肉发光。

后来考虑到,猪肉可能不是本身发光,而是反射某种光。于是,记者又将猪肉在灯光下放置了五分钟再拿到暗处观察,还是没有发光。

然后,记者又拿着猪肉来到有微弱自然光的地方,观察了一段时间,依然没有发现猪肉有发光迹象。

经过各种情景验证,这

块猪肉为什么始终没有发光呢?记者在网查阅相关资料得知,如果猪肉是因为荧光杆菌感染而发光,那么随着猪肉的腐烂变质,荧光杆菌就会死亡,猪肉也就不再发光了。

这块猪肉是陈先生在4月18日购买的,至今已有5天,一直在常温下储藏,现在这块猪肉已经发出了一股刺鼻的味道,局部出现腐烂。

教你一招

用纸巾按压猪肉 水分多,小心磷含量超标

通常情况下,市民买回猪肉,会放在冰箱储存起来,或放在厨房里,夜里也不会随便进厨房,很难知道买的猪肉是否会发光。市民该如何辨别猪肉是否是磷含量超标呢?

烟台大学生命科学院副教授贺军告诉记者,市民在选购猪肉的时候,可以用手

指使劲按压一下猪肉,如果感觉湿湿的,而不是黏黏的,就表明猪肉里的含水量较大,购买就要谨慎了。或者用纸巾在猪肉表面按压,看是否会有水分渗透在纸巾上,如果水分在纸巾上很快扩散,要谨防养殖户为了用水增加猪的重量,给猪喂了含磷量高的饲料。

相关链接

对“蓝光猪肉”说法不一

“蓝光猪肉”,是一种在暗处能发“蓝幽幽”光的猪肉。对于“蓝光猪肉”,各方说法不一。有人认为是猪肉本身存在某种有毒物质,是生猪养殖环节的问题。有人认为是超市销售或物流过程保管不当,还有的认为可能是消费者购买和存放过程中污染所致。在2010年“3·15”前夕,湖南长沙市食品安全委员会宣布,经过科学细菌培养分离,专家发现“蓝光猪肉”系超市发光细菌二次污染所致。2011年12月,北京通州区动物检验检疫所表示,可能是生猪被喂食过量含磷饲料引起。

2012年财富风暴

加盟惠万家连锁超市轻松做老板,赚大钱。

低门槛 风险小 一站式整店输出

选址 策划 办证上货 硬件配套一条龙帮扶服务,
真正体验轻松赚大钱,品牌共享的力量。

惠万家连锁超市 火热加盟中.....

财富热线: 18660550689 马小姐 18660550607 姜先生

烟台金升投资发展有限公司

惠万家连锁超市加盟总部