

熟蛋黄咋能“跳高”

莱阳一市民煮熟的蛋黄落地能弹起5厘米,成了孩子的玩具

3·15 维权

热线电话
967066
@今日烟台

让消费更安全

手机: 18660568036



□通讯员 陈伟
□记者 秦雪丽 实习生 王娅 报道
qlwbqxl@vip.163.com

本报3月8日讯 莱阳市民周先生拨打本报3·15维权热线,称早上家里煮鸡蛋吃,却发现蛋黄像个弹力球,不仅捏不碎,扔在地上还能弹起5厘米。这让老周纳了闷。

周先生说,春节期间,亲戚给了他一盒鸡蛋,说这些鸡蛋质量很好,产蛋的鸡都是吃昆虫长大的,专供超市。近期他们拆开礼盒吃了10多个鸡蛋,都没发现问题。

6日早上,周先生一家人吃早饭,煮了6个鸡蛋。“剥开鸡蛋壳,感觉蛋清颜

色怪怪的,有些发暗。”周先生说,吃蛋黄的时候,发现蛋黄非常有弹性,“正常的蛋黄,用手一捏就碎,而这个蛋黄捏下去还能再弹回来。”

此时,周先生的孙子也剥了一个鸡蛋,看着好玩,便把蛋黄扔在了地上,结果蛋黄没被摔碎,反而像一个弹力球一样从地上弹起四五厘米高,鸡蛋黄成了孙子的一个玩具。“吃了一辈子鸡蛋,这样‘坚强’的蛋黄还是第一次见到。”

连续剥了3个鸡蛋,周先生都发现有问题。周先生说,这些鸡蛋是白皮鸡蛋,除了蛋黄有弹性外,这些鸡蛋的蛋清颜色比较深,蛋黄颜色鲜艳。

“这些鸡蛋不会有问题吧?”周先生拨打了鸡蛋礼盒上标注的全国售后电话。一位工作人员称,可以安排工作人员到他家查看一下这些鸡蛋,如果确实存在问题,会给他赔付一箱鸡蛋。



周先生家的鸡蛋很特别,煮熟的蛋黄落地能弹起5厘米。 记者 秦雪丽 摄

这样的问题,是因为饲料和天气原因造成的,“完全可以放心食用。”

同时,这位工作人员说,这些产蛋的鸡并非完全吃昆虫长大,而是在饲料中添加了一些昆虫成分。

芝罘工商端掉一黑作坊

现场查扣绿豆糕70多斤,其他食品1000多斤



黑作坊里的70多斤绿豆糕被查获。 图片由通讯员提供

□通讯员 邱国伟
□记者 秦雪丽 报道

本报3月8日讯 7日,芝罘工商部门在黄务北珠岩村端掉一无证食品黑作坊,现场查扣绿豆糕70多斤,其他食品1000多斤。

7日,芝罘工商部门接到市民举报,在黄务有一处无证加工小作坊,加工售卖绿豆糕等食品,加工环境脏乱不堪,存在很多安全隐患。

接到市民举报后,芝罘工商部门立即进行检查,该作坊位于北珠岩村一个院落,是典型的无证家庭小作坊,院内有三间北屋,用来居住、加工及储存食品。另外,还有两间厢房,用来熬制绿豆,加工环境让人堪忧。

查获时,院子里还晾晒着加工好的绿豆糕,晾晒过程没有采取任何防尘措施。该加工窝点由一对外地夫妇经营,现场提供不出任何证件和执照。

据经营人介绍,这个加工点自去年8月15日开始加工,女的在家加工绿豆糕,男的负责联系客源。这些绿豆糕大都送往农村乡镇的集市上售卖。

除了绿豆糕外,该窝点还存放有很多小米糕、饼干、蜜三刀等食品,“这些糕点都是从其他地方批发来的,一起对外出售,其中很多都是散装的三无食品。”工商人员介绍说。

现场,工商执法人员查扣绿豆糕70多斤,其他食品1000多斤。目前,该案仍在进一步调查中。

厂家回应>>

可能是棉籽饼喂多了

6日上午,记者见到了这箱鸡蛋,礼盒上标有“绿色食品”、“超市专供”的字样,产地为山东曹县,品名为“昆虫”鸡蛋,并称这些鸡蛋是以天然高蛋白黄粉虫为饲养原料,经科学配置后喂养的鸡所产。

记者根据礼盒外包装上标注的该厂家在青岛的销售电话,联系到厂家工

作人员。

“可能是和饲养有关。”这位工作人员称,前段时间,豆粕价格特别贵,为节省成本,他们只好将豆粕改成了棉籽饼,“棉籽饼吃多了,鸡蛋往往会现这种问题。”

工作人员说,这些鸡蛋肯定是鸡产下的,绝对不是假鸡蛋。之所以出现

专家解释>>

有蛋壳膜和脐带,应该没问题

记者带着这些鸡蛋来到烟台大学生命科学学院,让食品专家进行鉴别。

烟台大学生命科学学院副教授贺君仔细查看了这些煮熟的鸡蛋,并将其其中一个生鸡蛋打开放进杯子,并用手摇了摇杯子,其中的蛋黄与蛋清泾渭分明,没有融合。

“从内部构造和外观上看,这些鸡蛋应该没有问题。”贺君说,假鸡蛋打开后用力一晃,蛋清蛋黄很容易交融融合在一起,不成形。

贺君介绍,这些鸡蛋剥开鸡蛋皮后,与正常鸡蛋一样,内部有一层蛋壳膜,而假鸡蛋没有这层膜。

“蛋壳膜比较特殊,很难人为造出,即使能造出,也需要合理调整多种化学成分

的浓度,非常麻烦,而且成本大,如果这样造假,得不偿失。”

在打开的生鸡蛋中,记者还看到有脐带。贺君说,如果是人造的假鸡蛋,是

●相关新闻

饲料和天气都可产生“橡皮蛋”

贺君告诉记者,蛋黄之所以具有弹性是因为内部脂类物质含量高所致,这和蛋鸡所吃的饲料及气候环境有很大关系。

贺君称,前段时间,豆粕价格大涨,不少养殖场都缩减了豆粕用料,有的

直接用棉籽饼替代,用棉籽饼饲养蛋鸡,很容易产出这种蛋黄富有“弹力”的鸡蛋。因为豆粕中含有不饱和脂肪酸,而棉籽饼中含有饱和脂肪酸。

虽说都是脂类物质,但两者却不同。“形象地说,不

饱和脂肪酸类似于油,而饱和脂肪酸类似于肥肉。”贺君说,这两种物质转化到鸡蛋中,产生的情况自然不一样。

另外,如果天气寒冷,蛋黄中的脂类物质就会收缩,质地变得紧密,从而富有弹性。

是否是假鸡蛋

假鸡蛋一说由来已久,国家是否有相关标准或检测方法呢?据烟台市质监局工作人员介绍,目前,只有关于鲜鸡蛋的国家标准,而熟鸡蛋则没有。“目前的国标只是检

暂时无法鉴别

测鸡蛋各种含量的成分,没法辨别是否是假鸡蛋。”

市民应如何辨别假鸡蛋呢?贺君介绍,假鸡蛋外壳比较粗糙,而真鸡蛋摸起来光滑。假鸡蛋用手晃

动,会有一定响声,而真鸡蛋则没有。

另外,还可以通过鸡蛋的气室来判断,“不过这种方法受季节限制,夏秋季节,真鸡蛋的大端位置会有气室,假鸡蛋则没有。”