

渤海湾参苗南方速生“返乡”卖

从渤海湾到福建,本报记者一路追踪其“回游”全程

文/片 本报记者 吴金彪

渤海湾有着其独特的气候和水质条件,生产的海参历来以营养丰富著称。那么市场上动辄几千元甚至上万元一斤、酒店里百元一份的海参,果真都是这种优质海参吗?近日,记者从渤海湾一直跟踪到福建,深入调查海参养殖各环节发现,在北方要生长两三年的海参,在福建沿海三四个月就能“长成”。

1 海参进入寻常百姓家

76岁的李恩玉老人是济南高新区一名普通退休职工,最近几年尤其是这两年,逢年过节他都会收到亲朋好友送来的各种礼品,其中就包括时下流行的海参礼盒。

春节期间,老人收到了一盒即食海参,“觉得是好东西,没舍得吃。”李大爷就将海参礼盒放进了冰箱冷藏室当宝贝一样珍藏了起来。这两天李大爷把“宝贝”拿出来准备吃,却傻眼了:海参化成一摊黑

水,而且已经发臭。3月14日上午,记者在李大爷家见到了这盒原产“辽宁大连”的即食海参,一盒10袋,气味熏人。袋子上面写有储存方法和时间,不过并没有标注生产日期或者包装日期。

“我们都是现装的,因此没有标注生产日期。”在济南海鲜市场附近的一家海参店,店员解释,是李大爷储存不当导致海参化水,并从仓库拿来了10个海参给李大爷。

2 北方海参育苗大棚暴增

3月7日中午,在即墨田横镇山南村,一位妇女和她雇来的两名打工者正在搅拌海泥,准备给大棚里的海参喂食。他们告诉记者,原来村里海参大棚很少,这两年南方海参苗需求大,村里很多人都建起海参大棚。

即墨田横镇是全国最有名的海参育苗基地之一,海参棚“连绵起伏”,一眼望不到头。据海参养殖户介绍,海参一年需要有两个休眠期,分别为夏眠和冬眠,正常生长周期需要2到3年,一些野生海参的生长周期甚至需要3到5年。而

随着大棚养殖技术的不断提高,海参生长周期也开始缩短。

“大棚烧煤、充氧,还需要投放饲料,成本虽然不小,但是海参不冬眠,只要喂得好,就会一直长,去年秋天投上的苗,今年5月份就可以出棚了。”一位姓孙的养殖户告诉记者。

海参大棚另一个特点是养殖密度大。“六七平米就可以养殖数百斤海参,而同样的海参数量,池养的话可能需要六七十平米。现在一个中等规模的海参棚大约有30个池子,平均每个棚可产两三千斤海参。”一位养殖户说。

3 南方养3个月就能上市

一些养殖户把北方的参苗移到南方越冬,海参的生长周期再一次被大大缩短,从北方运来的海参苗只需要在南方海水中生长3-4个月,就可以上市买卖。

3月12日,福建霞浦东安渡口,北参南养的主产区,渡口下的海参鲍鱼养殖区水天相连,竹排连片。这里的养殖区与北方不同,上面是竹排,下面吊着参笼,一个笼子有6层,每次喂食都需要打开笼子将食物投放进去。吃的食物也主要是小鱼和海带搅拌而成的混合物。

“如果放在北方的池子里,这个月基本上不长,而在这里,只要三个月,体重就能增加两三倍,效益可观。”当地一位养殖户告诉记者,2012年11月份,他从北方拉来了2000斤海参苗,如今已经长到了6000斤左右,现在正打算卖掉,“再不卖,水温高了,海参就会变瘦、死掉,一分钱也不值了。”

当地一位姓蔡的专家表示,东安海面的网箱容量在3万到5万个,但现在已经翻倍超出了,有十多万个,有些航道都被挤占了,不利于海参养殖。

4 速生参进酒店身价倍增

包括养殖户、收购商在内的众多业内人士告诉记者,2/3的海参在南方养殖后,其实又返回了北方市场。“现在不到每斤70元,价格能比北方参便宜10-15元,我每年都要到南方去采购上万斤南方海参。”济南一位从事海参生意的商户告诉记者。

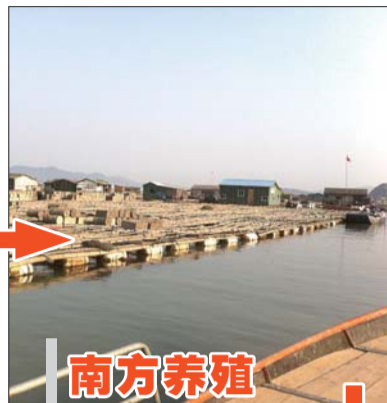
“80%的海参都走酒店了。”济南海鲜市场一位商户告诉记者,普通消费者购买海参自吃或者送礼一般都集中在中秋节或者过年这段时间,海参市场

的购买主力其实是酒店。“酒店要的海参成本价一般在15元到20元一头,包括很多高档酒店也是这样,不会超过20元,但销售时,一头要几十元甚至上百元。”这位商户透露,随着节约之风的推行,现在海参市场的生意越来越不好做了,原来一天能批发上百斤,现在50斤不到。“相比去年,海参销量下降了四成。”济南一家四星酒店的工作人员告诉记者,不过相比其他菜品,海参利润“确实不错”。



北方育苗

青岛即墨:养殖户在育苗大棚喂海参。



南方养殖

福建霞浦:成片的海参鲍鱼养殖竹排。



长成返乡

这些已经长成的刺参,大部分重新运回北方销售。

速生海参 营养打折扣

“光看海参重量是没有意义的,重要的还是看品质。”专家们告诉记者,海参最好的是野参,其次是底播,再次是围堰,接着是北方的虾池,最后是南方的虾池。

“海域养殖的海参与速成投料喂药的海参有本质区别,通过外力缩短海参养殖周期养殖出的海参,由于扰乱了原有的生理机制,在保健属性上难与海域养殖的海参相比,海参体内营养成分的积累,南参自然也是无法与北参相提并论。”

本报记者 吴金彪

海参不是“神丹妙药”

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示,海参真正的价值不在于高蛋白,如果单纯从优质蛋白来说,海参和一个鸡蛋的营养价值大同小异。

当然海参有很多尚待研究的活性成分,例如粘多糖、甾醇等,不过也并非“神丹妙药”,包治百病。目前市场上审批的海参类保健产品的功效,国家允许写的其实只有两样,一是增强免疫力,一是抗疲劳。全世界的营养专家推荐吃海参的远远低于推荐吃豆腐、牛奶、鸡蛋的。“所以说,不吃海参都别纠结。有条件的可以吃,没有条件也完全可以不吃,并不会失去什么。”

对于这两年兴起的一些海参奶等,中国海洋大学食品科学与工程学院教授薛长湖认为市民选购时应谨慎,“海参奶中海参多糖等营养物质的多少,并没有相关的标准,概念炒作的成分大。”

本报记者 吴金彪

米其林坚持质保高标准,为消费者提供优质产品和放心服务

米其林公司致力于提升人类和货物的移动性,始终以消费者利益为先,把产品质量放在第一位。包括中国在内的全世界每一间米其林工厂均遵循全球统一的质量标准,从产品研发、生产到客户服务均严格执行米其林质量保证程序。

米其林在中国对其轮胎产品采取高于中国国家标准的质保标准,米其林乘用车轮胎产品无质保时间限制,无花纹磨损限制,经检测有质量问题的产品均会给予理赔,理赔标准根据胎面花纹磨损程度按比例赔偿。

在确保产品质量的同时,米其林在产品的销售和售后环节也为消费者提供至佳的服务体验。驰加汽车服务中心是米其林在中国建立的全国性汽车售后服务网络。消费者在驰加门店可享受轮胎、机油、制动、灯光、雨刮、蓄电池等六大类31项免费查车服务。米其林还为其乘用车替换轮胎用户提供“随你行”会员服务,凭借覆盖近260个城市的领先、专业的售后服务网络,为消费者提供24小时全国免费道路救援、轮胎扎钉免费修补、免费定期轮胎保养提醒、轮胎品质保证和多种VIP用户专享服务。

米其林努力满足消费者需求,并高度重视每一位消费者的意见和建议。米其林24小时服务热线4008890088将竭诚为消费者提供服务。

米其林(中国)投资有限公司
2013年3月21日



禁售“糖干海参” 市场仍不少

3月14日,记者在济南海鲜市场看到,大大小小的海参种类很多,店里陈列的海参种类繁多,淡干海参、盐干海参、冻干海参及各种即食海参,每斤价格从几百元到上万元不等,售价在1000-2000元的干海参居多。

但也有商家偷偷以糖干海参冒充其它海参。糖干海参不仅增重,而且还会让海参看起来颜色发黑,色泽亮丽,所以极具欺骗性。鉴于糖干海参的欺骗性和危害性,2011年卫生部下文,生产经营干海参,不允许使用除食盐以外的其他食品添加剂。

“现在技术提高了,有些海参加工户按照7成糖、3成盐的比例制作干海参,消费者有时连甜味都尝不出来。”一位海参养殖加工户向记者透露。

济南市工商局直属分局商品监管监测中心主任葛峰介绍,他们在海参市场检查发现,不少干海参存在掺杂使假的情况,除了常见的含盐量超标,另外一个现象就是糖制海参比较多。有的海参含糖量高达30%。

本报记者 吴金彪