

这些关于水产品的谣言别信了

进入夏季,小龙虾、烤鱼等水产品大量上市,备受消费者欢迎。然而,关于水产品的谣言却总是影响大家的“食欲”。为了防止一些谣言再次“兴风作浪”,本期梳理了一些“热门”谣言,以正视听。

谣言一 小龙虾是一种虫子,生长环境恶劣,体内聚集了很多重金属。

辟谣:小龙虾的真名叫“克氏原螯虾”,是一种淡水虾,不是虫子。小龙虾原产于美国东南部,所以又叫美国螯虾,它是最具食用价值的淡水龙虾品种。小龙虾是杂食动物,以水底有机质、水草、藻类、水生昆虫、有机碎屑等为食。因为它食性杂,所以生命力很强,能在污染水体中生存,但这并不能说明小龙虾喜欢在污水里生活。野生小龙虾生长在稻田和水沟里,但为了满足市场需求,目前小龙虾绝大多数是人工养殖的,且养殖基地对水的洁净度要求很高。

此外,由于小龙虾环境适应能力很强,能够在污染严重的地方存

活下来。但是,它摄入的重金属大部分被转移到了外壳,且随着不断生长和脱壳,这些重金属毒素被移出体外,所以肉里的重金属未必会超标。即使水中有重金属,从生物富集的角度来说,重金属一般集中在小龙虾的头部,且不会积聚太多,消费者在吃小龙虾时只要不吃虾头即可。

谣言二 市场上经常看到又粗又大的黄鳝,是因为用避孕药催肥了。

辟谣:黄鳝变得又粗又大是因为在饲养过程中,采用了科学的饲养方法,解决了影响黄鳝生长的水温和饵料等问题,与避孕药无关。

资料显示,黄鳝刺少肉厚,营养价值较高,属高蛋白、低脂肪食品。黄鳝是以肉食性饵料为主的杂食性鱼类,喜欢吃鲜活饵料,不吃腐烂变质的食物。黄鳝有忍耐饥饿的本领,吃饱一餐,通常可以3天至5天不吃食物。因此,黄鳝的摄食能力和饵料来源有限,其生长速度与摄食量多少有关。黄鳝在长期不摄食的情况下虽不会死

亡,但体重会明显降低。如果使用避孕药,不仅不能促进黄鳝生长,反而会加速其死亡。因为黄鳝吃了添加激素的饲料后,可能出现代谢紊乱,导致抗病力差,严重时甚至会死亡。

谣言三 鱼贩子为了让鱼更活跃,会在水中添加一些药物,而且人食用这样的鱼后会致癌。

辟谣:网友所说的药物应该是“鱼浮灵”,这个谣言早在2012年就出现了。事实上,“鱼浮灵”既非回生神药,也无毒害,而是固体双氧水,主要成分一般是过氧碳酸钠,投放到水中后,会水解为碳酸钠和双氧水,碳酸钠将提高水的pH值,双氧水碱性条件下更容易释放氧气,从而起到提高水体溶解氧效果。

个别不法商贩可能使用不符合要求的化工品过氧碳酸钠来替代渔业用“鱼浮灵”,这种情况下确实有可能存在引入重金属等有害成分的风险。消费者应通过正规渠道购买水产品。

(据《经济日报》)

孜然黑椒杏鲍菇

每周
一菜



一、原料

杏鲍菇2个,黑胡椒酱适量,孜然粒适量,盐少量,油

二、做法

1.杏鲍菇切片,孜然粒和黑

椒酱准备好。炒锅里放比炒菜稍多的油,油热后,加入杏鲍菇片,全程大火翻炒。

2.开始时,油会被杏鲍菇吸干净,2分钟左右就会出汤汁,继续大火翻炒,翻炒至杏鲍菇焦边,然后加入孜然粒。

3.孜然粒炒至微焦,飘出香味后,加入黑胡椒酱,根据自己的口味,还可以加入少量盐,搅拌均匀,出锅。

(综合)

葡萄酒中为啥会有沉淀

熟化过程中,葡萄酒出现沉淀很正常。从物质组成和来源上看,正常的沉淀大致可分为两类。第一类是细小颗粒状沉淀,一般出现在葡萄酒瓶的底部。这类沉淀往往是由于多年的储存,葡萄酒在微氧化环境下,其中的小分子色素和单宁不断氧化聚合,最终形成大分子析出,仅在红葡萄酒中产生。

第二类是由酒石酸形成的晶体状沉淀,通常附着在橡木塞或者酒瓶内壁上。这一类沉淀是由于低温及酒精含量较高的情况下,原本溶于葡萄汁的酒石酸溶解度不断降低,逐渐形成玻璃状的晶体,这种沉淀在白葡萄酒和红葡萄酒中均会产生,白葡萄酒中居多。

这两种沉淀在一定程度上会影响感官体验,但只要使用过滤网或者筛酒器(也就是我们常说的醒酒器)进行适当处理,将沉淀与酒体分离开,就不会引起饮用的问题。

当然,也有少量的葡萄酒是由于变质引起的沉淀,这需要大家结合风味的特征来综合判断。第一,如果酒底部出现大量沉淀,同时酒体没有任何令人愉悦的香气,相反出现了类似于酱油、咸菜的气味,则说明这瓶酒已经过度氧化,不适宜继续饮用了。第二,有些酒在生产 and 灌装过程中微生物控制不严格,出现了杂菌的污染,例如醋酸菌或者霉菌,致使酒体失光、颜色浑浊、有云雾状或者絮状沉淀、雪

片状漂浮物等,这类杂质不仅难以除去,同时还暗示酒体遭到了不可逆转的破坏。第三,有一类保留有残糖的葡萄酒如果在灌装前过滤不够充分,则会残留极少量的酵母,一定时间后,瓶底就会出现类似酒泥的沉淀。这一类酒适合趁新鲜时尽早饮用,如果存放时间过长,开瓶时酵母带来的硫臭味和酵母味会掩盖酒体的果香,也不适宜继续饮用了。(据人民网)



鸡公山信阳名片酒



除店青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名