

绑在蔬菜上的胶带 有甲醛残留？

专业检测机构：正规超市用的胶带基本不会影响菜品安全

最近，有关蔬菜上胶带甲醛超标数倍的消息引发朋友圈热议，很多人担心自己买到的蔬菜是否会受到影响，对身体造成伤害，为此记者走访了菜市场 and 超市，也请专业检测机构给出了他们的意见。

记者 毛雷君
文/摄



超市：正规超市胶带都经过检验

昨天，记者在三江购物华严店看到，生鲜区里的不少蔬菜都绑着蓝色的胶带，品种有卷心菜、韭菜、芦笋等。据工作人员介绍，用塑料胶带对蔬菜进行捆绑，一来可以减少蔬菜的受损率，二来也便于摆放整齐。工作人员说，他们采用的胶带都是公司总部统一配送的，每个门店只是负责进行捆扎。记者观察到，三江购物的蓝色胶带上都注明了“定制胶带 检验合格”的字样。随后，记者联系了三江购物总部，相关负责人告诉记者，他们使用的绑带都

是由通标标准技术服务（上海有限公司）经过严格的检验，符合相关标准。

在华润万家天一店，记者同样看到生鲜区里有不少蔬菜使用了蓝色的胶带进行捆扎，有公司的统一标识，并且他们的做法更加细致。在每个蓝色胶带的下面，直接接触蔬菜的部分都包裹了一层透明的保鲜膜或者包装纸。工作人员表示，他们的捆扎打包工作在总部已经做好了，然后再配送到各个门店，所用的胶带也是公司统一采购，经过检验的，没有直接接触蔬菜，不会

对人体造成伤害。

宁波爱默隆生鲜连锁有限公司的工作人员也告诉记者，他们所用的胶带都是由公司统一定制，经过专业机构的检测，顾客可以放心使用。

从记者实地了解的情况来看，宁波本地各大连锁超市使用的胶带基本上是由总部统一配送，标注了名称，并且进行了相关检验检测，都比较规范。

在江东区华严菜市场，记者看到生鲜蔬菜基本没有捆扎，个别也有用橡皮筋或者塑料绳简单绑扎的。

专业检测机构：正规胶带基本没问题

针对市场上捆绑蔬菜的胶带，记者咨询了第三方检测机构——美成生物。这是一家专业的独立第三方检测机构，主要给相关部门提供各种快检和实验室检测。据美成生物技术部的丁向红介绍，他们不久前刚刚对市场上的胶带进行过相关检测，主要是检测甲醛含量和对人体的影响，从检测结果来看，蔬菜胶带本身的甲醛含量基本不会对人体健康造成

影响。

丁向红告诉记者，他们从大型连锁超市上随机选购了三种有胶带捆扎的蔬菜，然后将胶带部分与非胶带部分分开，清洗后，利用试剂测试甲醛含量。检测结果表明，均未检测出甲醛含量。丁向红表示，通过其他类似检测显示，样本的甲醛、苯及二甲苯均未超标。从检验的结果来看，目前市面上大型连锁超市的蔬菜胶带本身的

甲醛含量基本不会对人体健康造成影响。

丁向红解释说，甲醛、苯、二甲苯等物质均具挥发性，尤其在温度较高的条件下挥发速度更快，且胶带与蔬菜接触面很小，甲醛等物质为水溶性，洗涤或烹饪中也会消失。她表示，胶带蔬菜一般为超市分装时使用，与蔬菜接触时间较短，一般都在几个小时以内，不足以形成迁移。

宁波3年前已出台相关规定

据了解，早在2013年7月，为了规范超市使用胶带包扎蔬菜销售的行为，当时的市贸易局下发了《关于要求规范超市使用胶带包扎蔬菜销售的通知》要求，规范超市蔬菜捆绑行为，同时给出了几种建议替代方案。

《通知》要求在使用胶带捆扎蔬菜时，一是要选用正规厂家的合格产品，

二是要停止使用有粘性胶带直接接触包扎蔬菜。如直接接触包扎青菜、包心菜、芹菜等可能影响使用价值的行为，建议改用保鲜膜等隔离后再捆扎蔬菜。

《通知》鼓励超市和配送单位采用无粘性纸质环保材料包扎蔬菜，如使用环保保鲜袋包装，以避免造成蔬菜的二次污染等问题。

《通知》还称，将积极支持超市改善蔬菜冷链销售环境，逐步向销售包装规格化、标准化方向发展。

记者从市商务委了解到，这些年随着超市环保意识的提高和经营管理的规范化，很多超市已经越来越多地开始使用保鲜袋或者保鲜膜对生鲜蔬菜进行包装，直接使用胶带捆扎的情况也在逐年减少。

能当充电器，还能做自拍杆

手机壳越来越智能

商报讯（记者 史妮超）随着智能手机越来越普及，周边产品的功能也越来越强大。记者走访宁波数码市场看到，原来仅起到保护作用手机壳，也衍生出不少新功能，不仅能当充电器，还可作自拍杆，市场热度颇高。

附加功能不断升级

不需要自拍杆，不需要用手拿，手机就可以吸附在任何光滑的物体上。昨天下午，在颐高数码广场的一家数码周边产品店铺，记者看到一款具有吸附功能的手机壳。

据店员介绍，这款手机壳从开卖以来就销量不错。“手机壳使用特殊硅胶制成，所以吸附能力很强。其可吸附在任何光滑的表面上，适合用户在双手不便的情况下，使用手机进行视频直播、观看影视作

品和通话。”

此外，不少手机壳还能用作充电宝和内容扩容器。记者在淘宝上输入智能手机壳，弹出大量搜索结果。其中一款月销量3000余件的充电手机壳，看起来与普通手机壳相似，厚度在13.5毫米左右，号称内含2000毫安的电池容量，可将电量为零的手机充电至电量70%左右。

而另一款售价299元的手机壳，具备充电功能的同时，还能手机的储存扩容16G。还有功能更齐全的手机壳上自带了一个屏幕，通过蓝牙与手机连接，把相应的信息“转移”到电子屏幕上，间接减少点亮手机屏幕的次数，达到节省手机电池消耗的效果。

将来或成出厂标配

在手机壳附加功能不断升级、衍生的功能使手

机使用越来越便利的同时，有部分品牌开始将手机壳作为出厂标配。如InkCase就在去年成了华为P8手机的出厂标配。

市民陈先生昨天收到在京东订购的一款华为P9手机，原本打算拿着新手机去手机店贴膜买手机壳，却在打开后发现包装盒内已经有一个配套的原装手机壳。“挺意外的，但是细想，现在手机壳与手机的联系越来越紧密，几乎大部分人买了新手机后都会第一时间配备手机壳，把手机壳作为标配，也不无道理。”

宁波一位经营数码产品多年的人士认为：“在未来，手机壳可能会像耳机、充电器那样成为手机出厂时的标准配置，不过这还需要不断地对手机壳的附加功能进行进一步的开发。让手机壳像耳机、充电器一样，成为手机离不开的配件之一。”

东海杂鱼，混搭的美味



开渔后，捕捞上来的海鲜品种是一年里最丰富的，除了高大上的大黄鱼、白蟹、鲳鱼等高端海产品，像梅鱼、虎头鱼等

杂鱼，个头不大，也都非常鲜美。这些新鲜杂鱼混搭烹煮，别有一番风味。

选择三四种即可

记者在批发市场、菜市场采访时了解到，这些个头小小的杂鱼，多数只能长这么大。有些品种价格不菲，像个头稍微大点的梅鱼、齐鱼，每500克上百元，有

时可以卖出黄鱼的价格。不过，杂鱼的平均价格偏低，一般每500克也就20元上下。

记者在菜市场看到，一些海鲜摊的摊主会给顾客搭配，如果有顾客要购买杂鱼，摊主一般会建议购买一条小带鱼，几条小梅鱼、小黄鱼，或者再加上虎头鱼，有时会再加几只虾，一般都是选择三四样。

烤杂鱼

从梅鱼、小黄鱼、小带鱼、虎头鱼等鱼种中选择三四种备用，然后在不粘锅里放少量油，油加热后放入姜、蒜，爆出香味后，把杂鱼平铺在锅底，不用翻面，然后略加黄酒和美味鲜酱油，再撒一把小葱，等鱼肉熟透后，关火。等待5分钟左右，待锅子温度下降后再起锅，这样鱼就不容易碎。

杂鱼个头小，容易入味，鱼肉鲜嫩，是一道不错的家常菜。

清蒸杂鱼

清蒸杂鱼的调料可以根据各人喜好来添加，可以是咸菜汁，也可以加点姜丝、料酒、盐等，然后上锅隔水蒸熟。

芹菜煮杂鱼

把三四种杂鱼加上几只花蛤、虾，直接用清水煮，煮开后放点美味鲜酱油，起锅前再撒一把芹菜粒，然后用盖子闷一下，就可以马上出锅。一位吃客朋友告诉记者，这种做法最近比较流行，以前烧海鲜都是撒把小葱，而改用芹菜后，芹菜的香气和多种小海鲜混合，有别于传统的葱香味，对于很多吃客来说，充满新鲜感。

记者 谢昭艳 鲁威