

近日，浙江永康一名男子因传播“棉花肉松”的虚假信息而被当地警方行政拘留。记者从市场监管部门了解到，宁波地区目前没有发现“棉花肉松”，也没有接到过类似举报和投诉。

“棉花肉松”谣言让经营者不胜其烦

专家教您如何辨别优质肉松

经营者每天接到十几个电话

施建全是台湾人，来宁波生产经营台湾传统肉松已超过20年了，目前在南塘老街开了一家肉松专卖店。针对这几天网络上传播的不实信息，他很气愤：“这些都是无稽之谈，有良心的企业怎么会这样做？当消费者都是没有脑子

的吗？”可是，最近他每天会接到十几个电话，有客户来询问“棉花肉松”的情况。对此，他只好不停地解释和辟谣。据他了解，目前宁波市场上没有生产企业会做这种愚蠢的事情。他希望广大消费者不要轻信网络上的谣言，真

的肉松和所谓的“棉花肉松”口感上差别很大，一般消费者通过触摸、揉搓、拉扯、泡水等方式就容易辨别。

随后，施建全现场给记者进行了演示。他用染色的棉花和真的肉松进行比较。虽然表面上看起来差不多，但是放在手

里揉搓，感觉明显不同。经过拉扯之后，真的肉松比较容易断裂。而染色的棉花明显有纤维状。真的肉松放到水里就会下沉，而所谓的“棉花肉松”就会漂浮。用火烧的话，真肉松有蛋白质的特别焦味，而棉花是植物纤维，气味明显不同。

市场上肉松品质参差不齐

虽然目前宁波市场上没有这种所谓的“棉花肉松”，但是不同种类的肉松品质还是有很大差异的。

施建全告诉记者，业内来说，只要原料是动物肉类的，就可以叫肉松。其中最主要的就是猪肉松和鸡肉松。还有一种就是利用植物蛋白，经过适当的工艺，

做成类似肉类的口感，这种叫素松。其中最主要的原料是大豆。“如果有动物的肉，就叫肉松。用植物蛋白拉丝做成的就是素松。现在有的产品叫什么素肉松，明显是在打擦边球。”施建全认为，目前肉松市场还有待进一步规范。

目前，很多面包店里出售的肉松面包，主

料用的是鸡肉。而宁波鹿港食品有限公司总经理许琳表示，这主要是从成本考虑，鸡肉松里还添加了豌豆粉，主要是为了增加口感。而且，为了卖相更好看，也有一些商家添加了食用色素，颜色显得更加亮丽。“当然，在国家允许的范围内，是可以添加食用色素的，但是必须要在

配料表里标明成分。”

许琳说，目前市场上肉松因为原料、配料、加工工艺等不同，价位也相差很多。比如豌豆粉，好的应该是脱脂去皮的，只用里面的豌豆仁。但是有的厂家没有进一步处理，把整个全部粉碎，这样成本就减低了。这样算下来，每吨也要相差1000多元。

如何辨别不同种类肉松

目前国家的肉松标准是2009年颁布和实施的，其中规定了感官要求和理化指标。但是宁波市焙烤协会秘书长詹伟恩认为，很多规定也只有定性的分析，很多标准还是缺乏定量的内容。比如在制作肉松过程中，添加的糖、油以及水分含量，只是规定了一个上限，并没有规定下限。这样就给了

某些厂商打擦边球的余地。比如调整一定比例的配料，就可以增加重量，特别是对于水分的控制，理论上低于20%都是合格的，但是10%和20%的水分不但对口感有影响，对成本的影响也很大。

还有的厂家在配料表上打擦边球，比如没有明确标明不同种类原料的比例，由于目前国

标还没有对此明确规定，有的厂家就会把猪肉和鸡肉按照不同比例混合，然后按照纯猪肉松的价格来出售。施建全表示，好的纯猪肉松用的都是猪的后腿肉，每1.25公斤~1.5公斤纯猪肉能生产出0.5公斤猪肉松。而如果加入鸡胸肉的话，成本就会下降不少。所以，詹伟恩也提醒，如果市场上有价格特别便宜的猪肉松，消费者就要注意了，要看看

配料表里是否含有鸡肉成分。

施建全也告诉消费者，辨别猪肉松和鸡肉松，有一个简单的方法，就是看纤维的长度。经过拉扯之后，猪肉松的纤维要长一些，而鸡肉松的纤维要短一些。

事实上，由于市场上存在消费差异，各种类型的肉松都有其消费群体。

昨天，市场监管部门相关工作人员在接受记者采访时表示，宁波市场上目前肉松产品总体质量是有保证的，他们在抽检结果中也没有发现不合格产品。但是生产企业要把产品成分明确地告诉消费者，让他们有自由选择的权利。除了要遵守国家有关规定外，还要加强自律，严格保证食品安全。

记者 毛雷君

今年枇杷遇大年
白枇杷价格比去年便宜一半多

商报讯（记者 谢昭艳）昨日，象山新桥镇高湾村的白枇杷运到鼓楼步行街宁波市名优农产品展示展销中心直销售卖，每公斤售价40元，而刚上市时每公斤零售价高达160元。记者了解到，今年是本地枇杷大年，尤其是白枇杷种植面积大、产量高，零售价明显低于去年。

在售卖现场，记者了解到，枇杷产量和气候关系很大。2016年枇杷在开花和结果期都遭遇寒潮，导致产量大幅下降，白枇杷卖出了高价。而今年，因为气候合适，本地枇杷迎来了大年，产量猛增。象山枇杷种植基地达2.2万亩，预计产量8000多吨。而且枇杷旺市特别集中，主要在半个月。现在象山白枇杷已集中上市。

记者从宁海一市镇新山村了解到，宁海的枇杷种植面积达1.5万亩，主要是白枇杷，本周起逐步成熟。象山和宁海是我市主要枇杷种植基地，产量占全市的80%。

今年遇到枇杷大年，最近白枇杷的售价每公斤40元，而去年同期高达100元。对于

今后的售价，高湾村一位种植户称：“枇杷的种植成本很高。比如枇杷成熟前20天需对挂在树上的果子套袋，而成熟后的人工采摘等都需要大量的劳动力，现在人工费很高，每天需要150元~200元，因此价格不会再往下跌。尽管枇杷上市非常集中，不过可以冷藏保鲜，缓解了果农的售卖压力。”

记者了解到，因为白枇杷口感更甜，售价高。前几年，很多种植户把普通枇杷树砍掉嫁接白枇杷，目前象山的枇杷种植基地，有70%种植了白枇杷。现在市场上白枇杷的均价每公斤40元，而普通枇杷的售价是36元，相差不到5元。

记者走访水果店时了解到，目前宁波市场上福建枇杷已经落市，售卖的白枇杷基本都是本地货，而红枇杷为本地货或者本省的塘栖枇杷。同等品质的红枇杷和白枇杷价格相差不大，今年白枇杷上市量大，价格自然回落，而红枇杷产量少，价格比较坚挺，往年同等品质的红枇杷价格只有白枇杷的一半，而今年差距明显缩小。



记者 谢昭艳 摄

