

虾蛄煮熟后成了“芥末”色

宁大专门从事虾蛄研究的教授建议：最好不要食用

□实习生 龚晶晶 记者 吴震宁

“吃了这么多年虾蛄，还是第一次碰到这种煮熟以后虾肉会变绿的情况。这究竟是什么原因？这些虾蛄还能吃吗？”昨天，市民孙小姐致电本报87777777新闻热线，反映家人从菜市场买来的虾蛄煮熟之后出现了异样。记者找了宁波大学海洋学院的资深教授进行鉴定，得知这种虾蛄很可能受到污染，建议最好不要食用。

煮熟虾蛄肉显异常

孙小姐一家向来很喜欢吃虾蛄，前天一大早，她的父亲从慈溪横河菜市场花了30多元钱买了十几只活蹦乱跳的虾蛄回来。到了午餐时间，孙小姐的妈妈跟往常一样用清水煮起了虾蛄，照旧只放了点姜、老酒和盐。可是煮着煮着，眼前的一幕却让大家都奇怪了：锅里的虾蛄居然一个个开始变绿了！

看火候虾蛄应该已经熟透了，于是大家就拿了几只拨开来细看，发现虾壳和膏都没有什么问题，就是部分虾肉变成了“芥末”色，而且颜色分布也很不均匀。

变绿原因众说纷纭

孙小姐就此在网上发了一条图文微博，一下子引起了众多网友的关注。多数网友表示自己以前买来的虾和螃蟹也曾出现过类似的情况，但是虾蛄变绿却还是第一次听说。也有少数网友表示曾碰到这种虾蛄肉变绿的情况。多数网友觉得虾肉呈现不均匀的绿色很怪异，觉得还是不吃为妙。

专家建议不要食用

就此，记者找到了专门从事虾蛄研究的宁波大学海洋学院的副院长王春琳教授。从1990年起，王教授就开始研究虾蛄的基础生物学、暂养与运输技术、繁育生物学、人工育苗与养殖技术等。

根据记者提供的变绿虾蛄的实物照片和一些情况介绍，王教授对此进行了研究分析，表示这种虾蛄确为市场上常见的普通虾蛄，并非稀有种类。

“螃蟹、虾一类出现变绿的情况，多数是因为养殖水域浮生藻类附着的缘故，这种还是可以食用的。但是虾蛄目前只有野生的，生活的水域不太可能接触到藻类，即使是真的吃了，也只会存在消化道上。哪怕是不新鲜、头部

“我爸经常买虾蛄，在选虾蛄方面也算半个行家了，但他从来没买到过这种会变绿的。这虾蛄没煮之前看上去是完全正常的，怎么会出现这种情况呢？”孙小姐对此很是不解。

无独有偶，家住鄞州的蔡小姐也向记者反映，两天前，她的家人在鄞州一菜市场也买到了同样的虾蛄。“煮之前看不出什么问题，煮了以后味道闻起来也没特别的，但就是这虾肉的颜色实在是让人有点慌。哪还敢吃啊。”蔡小姐这样告诉记者。

此外，也有网友觉得这可能是虾蛄吃了海藻，导致绿色素沉淀的结果，认为这种虾蛄是稀有种类，营养价值反而更高。也有网友怀疑虾肉里是否会含有一种叫孔雀石绿的有毒化学物质。因为个别无良商家为保持海鲜类产品的色泽与新鲜，会添加这类化学药剂。更多网友建议当事人去有关部门检测一下此类虾肉里含有的成分。

胸部破裂，也不可能造成肉色变成绿色。”王教授说，导致虾肉一煮变绿的原因，很可能是虾肉受了污染。

对于网友提到的添加了孔雀石绿的说法，王教授给予了否定。“孔雀石绿是一种染料，也是一种杀菌剂，属于致癌物质，是国家明文规定禁止添加的。虽然有个别不法商家仍偷偷添加，但那也是在养殖过程中添加的，而目前市场上的虾蛄全都是野生的，所以不存在添加孔雀石绿的可能。”王教授明确表示，这种绿色绝对不是虾蛄本身的，很可能是受到了某种污染。但具体是什么物质，则需要做进一步的实物取样研究才能判断。而出于对市民健康的考虑，王教授建议大家最好不要食用此类虾蛄。

新闻我发现 我有我报料

87777777

欢迎参加“最佳报料”评选



烧熟后虾蛄颜色变“芥末”色。孙小姐供图

相关链接

虾蛄，又叫爬虾，俗称皮皮虾、虾耙子、虾公驼子、琵琶虾、螳螂虾、濼尿虾。

欧丽薇兰引入国际橄榄理事会认证实验室 联合疾控中心启动橄榄油消费大调查

欧丽薇兰橄榄油世界品质开启国人健康新时代

4月25日，中国上海的一场“国际盛会”，让世界粮油行业为之振奋，更给期待已久的中国粮油人带来了惊喜。橄榄油领导品牌——欧丽薇兰(Olivoila)引入中国首个国际橄榄理事会(以下简称IOC)认证实验室，这也是目前亚洲唯一获此殊荣的橄榄油实验室。IOC油脂化学委员会主席兰弗兰科·康特教授、意大利驻沪总领事馆领事帕拉吉、国家商务部驻上海特派员张国庆、中国疾病预防控制中心食品安全与营养研究所副所长马冠生等国内外有关领导、行业代表共同见证了这一激动人心的时刻。

活动现场，马冠生副所长宣布，为帮助更多的中国居民正确选择橄榄油，提供合理的营养建议，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所即将与欧丽薇兰展开合作，并联合丰益全球研发中心展开联合调研，全方位解读中国橄榄油的消费需求、橄榄油的公众营养价值、以及橄榄油对中式烹饪的影响等。该调研堪称中国市场橄榄油消费和使用指南的首部白皮书，预计在年内发布。



中国疾控中心马冠生正在接受媒体采访

液体黄金，橄榄油开启健康新时代

马冠生告诉大家，他们之所以选择橄榄油作为研究关注点，正是被橄榄油独特的营养价值所吸引。一直以来，橄榄油都是尊贵、高端、健康的象征，以其独特的营养价值、烹调用途、天然保健、美容功效等因素，享有“液体黄金”、“植物油皇后”、“地中海甘露”等美誉。在欧洲地中海沿岸的意大利、西班牙、希腊、摩洛哥等国，居民心脏病发病率很低，普遍寿命较长，其独特的膳食特点——“地中海饮食”起到关键作用，备受现代营养学推崇。而橄榄油，正是地中海饮食的组成核心之一。

研究发现，橄榄油中单不饱和脂肪酸含量高达78%，是植

物油中含量最高的，橄榄油富含与皮肤亲和力极佳的角鲨烯和维生素E、K、A、D等及酚类抗氧化物质，是一种可以“吃”的美容护肤品。

值得强调的是，橄榄油自古以来都是采用物理方式冷榨的方式加工，保证了营养成分几乎100%保留，这是其他用化学方式高温提炼的食用油所不能比拟的。而随着现代生产技术的进步，曾经极为稀有、昂贵的橄榄油，如今逐渐走入了寻常百姓家，可以说为广大的群众提供了食用油的新选择，开启了营养新时代。

权威调研，好品质让百姓吃得放心

橄榄油由于烟点值高、耐煎炸、口感清淡、抗氧化性强等优点，适合冷餐凉拌、烘焙糕点、煎炸烹炒、酱料调味等多种食用方法，近年来越来越受到消费者的青睐。马冠生表示，本次健康消费大调查将从橄榄油分类状况和国内消费情况、中国消费者对橄榄油的认知，以及橄榄油消费误区三个方面入手，以橄榄油营养和膳食结构为切入点，研究地中海地区居民与中国主要地区居民膳食结构和脂肪酸摄入方面的异同，通过对比分析，探索出中国居民对橄榄油的营养需求。同时，通过行业内权威专家的论证和建议，让更多的中国百姓了解橄榄油的健康价值，避开消费误区，能够正确选择优质的橄榄油。

从营养方面，该调研将重点了解橄榄油与其它常用食用油在脂肪酸结构方面的异同、橄榄油中脂肪酸以及多酚等活性物质对中国居民的健康价值、橄榄油中脂肪酸结构与中国居民健康的关系等。

从烹饪方式方面，将重点关注橄榄油与其他食用油在中

式烹饪中的对比研究，以及中西方国家对橄榄油食用方法的差异化研究和不同地区居民对食用油的口感偏好等，找出符合中国消费者的橄榄油风味与使用方式。

作为橄榄油领导品牌，欧丽薇兰一直引领着国际橄榄油的品质和技术创新。目前，欧丽薇兰是国内橄榄油市场销售份额遥遥领先的品种，其市场份额超过40%。

国际认证，为高端生活把好健康关

IOC素来被称为橄榄油世界的“联合国”，是促进橄榄油种植和产业发展、制定和实施欧盟橄榄油贸易标准、促进技术研发、橄榄油分析检测标准认证的最权威、最高级别的非营利性国际政府组织。欧丽薇兰能够成功引入我国首个IOC认证的实验室，标志着欧丽薇兰的科研、检测等各项能力均达世界一流水平，实现了与国际水平接轨，有利于更全面地监测和监控国内市场上的橄榄油品质，并为公众的橄榄油消费提供符合国际标准的检测技术保障。

因此，马冠生呼吁，希望IOC认证橄榄油实验室的成立，能为公众对橄榄油营养需求的研究、品质控制和正确的消费引导方面有所促进。政府、企业和公众联合起来，一同推动食品安全，为提高百姓生活质量把好健康关。

在橄榄油文化的推广上，欧丽薇兰可以说是行业内的佼佼者。而欧丽薇兰在产品品质上也代表了国际水平，中国首个橄榄油实验室的成立，也意味着中国消费者在橄榄油营养健康的正确选择、橄榄油品质优劣的正确辨别、以及正确的橄榄油使用方式上获得更加专业和科学的引导。

转载自《生命时报》