字路成都 2019年6月12日 星期三

高峰期一天能吃掉10万公斤小龙虾的宁波人,把 小龙虾推上了夏日餐饮界"头把交椅"。不过对小龙虾 的质疑,一直没断过,比如"重金属超标""越脏的地方 小龙虾越肥""虾头最脏"……

最近象山县市场监管局食品检验检测中心(以下 简称"象山县食检中心")专门为小龙虾设计了一组实 验,用数据告诉您怎么吃小龙虾才健康。

小龙虾 吃的时候要不要 剥虾肠?

组实验来告诉您



虾黄、虾肠、虾肉及混合样 含不含重金属铅和镉?

上月底,象山县食检中心的工作人员以消费者身份购买 了9家餐饮店经过烹制的小龙虾,包括大排档美食街、城乡接 合部餐饮店、菜场附近熟食店等。然后对每个样本处理为虾 黄、虾肠、虾肉及三者混合样等四类样品,对四类样品的铅、镉 含量做对比检测。

为什么要单独检测虾肠呢?

虾肠是贯穿在虾肉上的一条细线,剥掉虾肠,一般人称之 为"抽线"。"有次几个朋友去吃小龙虾,对要不要'抽线',大家 吵起来了。有人觉得只是细细一条线,没那么可怕。"象山县 食检中心技术负责人、高级工程师石守江说,因此,这组对比 实验中专门把虾肠剔出来做检测。

把虾肠、虾黄、虾肉的混合样单列为一类检测样品,目的 也是如此。"一些食客不讲究,一股脑儿都吃掉,会不会重金属 超标呢? 我们也做个检测。"石守江说,"为了保证实验结果的 准确性,我们做了两次实验,把实验数据放在一起对比,看看 有没有误差。"

食品检测分为快检和实验室检测。快检,是用试纸检测 做定性分析,用于筛查;实验室检测,是对食品中的某一元素 或物质进行定量检测,科学严谨。这次对小龙虾重金属含量 的检测用的是仪器分析、定量检测。

从检测结果来说,小龙虾中铅、镉的含量大致分布为:

铅:虾肠>混合样>虾黄>虾肉

镉:虾黄>虾肠>混合样>虾肉

小龙虾山铅含量检测值(ma/ka)

小龙虾甲铂各重位测值(Mg/kg)						
样本	虾肠	虾黄	虾肉	混合样		
1号	0.46	0.021	未检出	未检出		
2号	0.45	未检出	未检出	未检出		
3号	0.66	0.024	未检出	0.053		
4号	0.21	未检出	未检出	未检出		
5号	0.51	未检出	未检出	0.036		
6号	0.27	0.037	未检出	未检出		
7号	0.28	0.038	未检出	0.049		
8号	0.27	未检出	未检出	未检出		
9号	0.36	未检出	未检出	未检出		

小龙虾中镉含量检测值(mg/kg)

样本	虾肠	虾黄	虾肉	混合样
1号	0.16	0.40	0.020	0.047
2号	0.14	0.30	0.017	0.052
3号	0.095	0.37	0.014	0.170
4号	0.11	0.22	0.021	0.040
5号	0.084	0.22	0.013	0.095
6号	0.22	0.30	0.020	0.065
7号	0.097	0.20	0.015	0.029
8号	0.13	0.22	0.018	0.041
9号	0.13	0.28	0.010	0.026



工作人员对买来的小龙虾剥壳取样。 通讯员供图

结果解读

重金属含量均在限量范围内

根据国标GB 2762-2017要求,水产制 品中铅元素的限量为1.0mg/kg,取样的9份 小龙虾无论哪个部位均合格。国标中对甲 壳类制品的镉没有限量要求,参考鲜、冻甲 壳类的镉元素限量0.5mg/kg,9份样本也均 在限量范围内。

据悉,小龙虾体内重金属含量与多因素 相关,如产地的水土污染程度、养殖环境及 虾龄等。本次取样的9个点的小龙虾,主要 来自湖北和汀苏。

"我们通过这几年的食品检测观察,发 现小龙虾重金属含量有递减趋势。"石守江 说,小龙虾作为一个产业进行了规范化养 殖,市面上大多数小龙虾都来自水产养殖基 地,质量可控。

吃小龙虾还是要"抽线"

"通过这个实验可以看出,吃小龙虾还 是要'抽线',铅、镉容易在虾肠中聚集。"石 守江说,此外,虽然虾黄蛋白质含量高,但因 为虾头聚集了胃、肝脏、性腺等,虾黄容易被 小龙虾自身处理产生的垃圾毒素所污染,重 金属检出值比虾肉高。

"有一种说法是越脏的地方小龙虾长得 越肥,这个说法是有误的。"石守江说,有机 物含量高、水体营养丰富,小龙虾会长得快, 但如果水体环境不好,比如重金属超标、水 质污染,小龙虾会死掉的。

记者 王冬晓 通讯员 李欣芝

吃了发苦的夜开花 上吐下泻10多次 吃到本应不苦 却发苦的食物 要当心!

本报讯(记者 孙美星 通讯 员 谢美君) 民间有一种说法,夏 天吃苦胜似进补,每到夏天不少 市民喜欢吃一些苦味蔬菜来清心 泻火、解热祛暑。但一些本应不 苦的食物如夜开花、丝瓜等,若尝 出苦味,就要提高警惕了。最近 一周,鄞州二院急救医学中心陆 续接诊了4例患者,都是吃了发 苦的夜开花导致中毒。

54岁的俞大伯就是其中之 一。6月10日晚饭时,他从自家 田地里摘了点夜开花做了一道 菜,但这碗夜开花一改往日的柔 嫩爽口,入口有些发苦。家人只 尝了一口,嫌味道不好就没继续 吃,俞大伯想到夜开花是自己辛 辛苦苦种出来的,倒了实在可惜, 加上听说夏天吃点苦味蔬菜有好 处,于是一个人吃掉了大半碗。

吃完饭没过多久,俞大伯就 开始出现腹痛、恶心、呕吐、拉稀 等症状。短短几小时,他上吐下 泻了10多次,呕吐物里还出现了 血丝。当晚11点多,家人将俞大 伯送入鄞州二院急救医学中心。

经过一系列检查,医生诊断 为苦夜开花中毒。俞大伯由于频 繁上吐下泻导致脱水、血液浓缩, 已经对肾功能造成了一定损害。 至于呕吐物里夹杂着血丝,医生 认为,很可能是俞大伯反复呕吐 得过于厉害,胃黏膜形成了轻微 出血。经过一个晚上的消炎、护 胃、补液等治疗,俞大伯的情况有 所好转。

"这已经是近一周来接诊的 第4例夜开花中毒患者了。"据接 诊的鄞州二院急诊抢救室刘洁泉 医生介绍,每到夏天,该院或多或 少都会接诊这样的患者。

"夜开花是常见菜,正常情况 下应该是微甜的,有苦味的夜开 花是不能食用的。"医生说,苦夜 开花中含有一种叫碱糖甙的植物 毒素,漂洗和加热均不能将其去 除,人一旦食用后,就可能引起食 物中毒,轻度中毒表现为口干、头 晕、恶心、乏力,重度中毒可表现 为腹痛腹泻、频繁呕吐,甚至会危 及生命。所以,发现夜开花味道 发苦,就得当心了,最好不要吃。

医生提醒广大市民,夏季吃 苦味食物,一定要选择已知无毒、 常见的品类。即便是安全的苦 瓜,因为其性寒凉,每次也不宜吃 太多。