宁波日报报业集团主管主办
国内统一连续出版物号
CN 33-0087
今日16版 第8818期

宁波晚报

『心系寻常百姓 可读可用可亲』

新闻热线
87777777
宁波晚报官方微信
2019年7月10日 星期三
己亥年六月初八

生吃海鲜 蘸醋 开水烫 有用吗

宁波人喜欢生吃海鲜，但随着气温升高，海鲜被副溶血性弧菌感染的概率直线上升，生吃海鲜存在患食源性疾病的风险。宁波市食品检验检测研究院日前就醋和沸水能不能杀灭副溶血性弧菌进行了实验，结果表明——

A

醋对副溶血性弧菌有一定的杀灭作用，蘸醋能减轻副溶血性弧菌的摄入风险，但要达到完全杀灭，需要一定的时间。

B

在处理贝壳类海鲜时，温度对副溶血性弧菌影响很大。壳较薄的海瓜子、蛏子等，用开水烫洗1分钟以上基本能达到杀灭效果；壳较厚的血蚶、毛蚶、生蚝等，用100℃沸水煮1分钟以上才能达到杀灭效果。

记者 毛雷君 通讯员 宣文

本次实验所用食材包括生蚝、血蚶、蛏子、毛蚶、海瓜子、花蛤、炝蟹、泥螺、生鱼片、鲜虾刺身等

广告
永赢基金
MAXWEALTH FUND
信任传承
相伴成长

宁波哪些职位“钱途”看好？

我市发布2019年度企业人力资源市场工资指导价位

A03

今日天气 阴有阵雨，夜里转阴到多云 21℃-25℃
明日天气 多云到阴局部阵雨 21℃-25℃

责编 钱元平 董富勇
审读 刘云祥 美编/制图 严勇杰