

# 黄花鱼染色 很黄很“暴利”

■快报调查:南京公然销售“染色鱼”的不多,但可按需加工  
■专家回应:染色剂成分不明待检测,过量食用可能会致癌

每年春季,黄花鱼大量上市,这种鱼价格适中,味道鲜美,是老百姓餐桌上常见的美食。可近日有报道称,外地有无良商贩使用染色剂对不新鲜的黄花鱼染色,而过量的色素可能对肝脏和肾脏造成负担。南京是否也有类似情况?快报记者在调查中发现,在南京的一些水产品市场,染色黄花鱼虽然没有堂而皇之地大量存在,但是当记者提出“加工”黄花鱼的要求时,心领神会的小贩第二天就带来了染色剂,并现场操作演示,给黄花鱼披上了“新衣”。小贩还表示,染色加工已经存在多年了。

□快报记者 是钟寅

## 惊人

### 洗完黄花鱼 清水变“黄汤”

近日,南京市民胡女士收到朋友送来的几斤新上市的黄花鱼。可她在洗鱼时吃惊地发现,一盆清水居然变成了黄汤。原本穿着“黄纱”的黄花鱼,现在的身体有些泛白。胡女士想起最近有网友说,外地市场上查出染色的黄花鱼,她猜测,这些黄花鱼可能也是染色的。

那么南京市场上到底有没有加工过的黄花鱼呢?

连续两天,快报记者走访了南京水产品批发集散中心——惠民桥水产市场。黄花鱼价格便宜,利润空间不大,经营的商户并不多。记者走遍整个市场里也只看到3家在卖黄花鱼。“黄花鱼怎么卖?”“便宜的10块一斤,贵的20、30,看你要哪一种了。”经营黄花鱼的商贩都是主营批发生意,要求顾客整箱拿货,一箱的重量在20斤以上。

在海产品大棚外的两名商贩在被问及黄花鱼是否染色时都直摇头:“我们怎么可能卖染色的黄花鱼呢?染色的东西肯定不好,现在都不讲究绿色天然嘛!”



染色剂倒入水中,几个小时后鱼才会染上色 快报记者 是钟寅 摄

## 暗访

### 小贩可按要求 现场“加工”

莫非染色黄花鱼只是个“传说”?昨天下午3点,记者走进销售贝类海鲜的西市场,在这个大棚里,只有一个摊位主营黄花鱼,卖鱼的商贩是一名30多岁的女子。摊位上最新鲜、最大的黄花鱼18元一斤,最小的10元一斤。

有顾客说:“大的看起来新鲜,肚子是黄的,小的不新鲜,鱼肚子都泛白了。”商贩对此并不讳言,她介绍说,黄花鱼按冷藏时间不同,色泽肯定有差异,这种肚子泛白的小黄花鱼,价格便宜,口感也略微差一些。记者和她商量,想买些小一点的黄花鱼,但希望能加工得漂亮一些。商贩马上试探着问:“是不是要染色?”

据她介绍,用染色剂给小黄花鱼“加工”的办法几年前就开始流传,但惠民桥市场里卖的鱼通常都是未加工过的鱼,这是因为买家大都是行家,商家担心这样一来坏了信誉。“事先给我一个电话,把要货的量和时间告诉我,因为今天染色剂没带,如果你真需要,可以第二天来现场加工。”

采访中,一家摊位的鱼贩悄悄告诉记者,有人把卖相不好的鱼染色后高价卖,一斤鱼可以多卖七八元钱。甚至有人把廉价鱼染色后冒充黄花鱼,这样的利润更高。

## 记录

### 鱼贩现场演示加工流程

记者提出要求,要亲眼看到染色过程才放心,鱼贩爽快答应下来。昨天上午10点,记者如约来到市场。鱼贩从白色泡沫箱里取出一个饮料瓶,瓶中装着暗红色的液体。

#### 方法1:染色剂干拌 颜色较深,看起来不自然

鱼贩把八九条小黄鱼放进一个塑料箩筐里,接着把暗红色的液体直接倒在鱼身上,接着,她像厨师颠勺一样,抄动箩筐中的黄花鱼,让暗红色的液体均匀地沾在每条鱼身上。大约颠了二三十下,鱼贩表示着色已经完成,她用带着防水手套的手又在箩筐里抄了一把,把染色后的黄花鱼端到记者面前。记者拿到阳光下查看,发现原本泛白的鱼果然变成了黄色,但颜色较深,不是很自然。“这个颜色不行,一眼就能看出问题。”记者对效果表示质疑。

#### 方法2:长时间浸泡 用时较长,但颜色自然

鱼贩随后又给记者展示了一招。白色的泡沫箱里盛着泡在冰水中的黄花鱼,她把塑料瓶中的液体倒入箱子里,搅匀稀释。很快,一箱清水变成了淡黄色,记者用手指在水中试着搅动,发现手

指竟然染上一层淡淡的黄色。但箱中的黄花鱼并没有明显变色,鱼贩解释道,这个方法比那种“干拌面”式的染色法慢很多,需要几个小时,但染出的鱼颜色更自然,消耗的染色剂也比较少。

记者午饭后再来到这个摊位,发现鱼的颜色果然已变得金黄,和新鲜黄花鱼的颜色很接近。鱼贩对箱中的“作品”也很满意,她表示,若是顾客需要,她可以长期提供这种染过色的黄花鱼。

#### 染色剂成分不明,用量随意

记者向她询问染色剂的成分,但鱼贩含糊地说,“这可能就是食用色素,我也不知道是哪种黄……”此前,辽宁的媒体曾报道,给黄花鱼染色的成分是一种名为“日落黄”的食用色素,但这个鱼贩对此并不知晓。她表示,这种染色剂成分不明,她批发时可向上一层的经销商索取,若是顾客需要,也可以向她索取。

记者询问,“我买几十斤,能不能送我一瓶,让我自己回去染?”她满口答应,可记者询问染色剂的安全用量时,她一摊手说,用量也是她自己在实践中摸索出来的,放多放少没有太多讲究,但根据她的经验,即便放多一些,也没有事。记者注意到,染两箱黄花鱼,她用掉大约四分之一瓶染色剂,相当于120毫升。

## 连线

### 工商部门 未曾接到相关举报

记者昨天联系上了淡水水产研究所,工作人员介绍,正常的黄花鱼不需要染色,这一行为明显不妥。但至于染色后的黄花鱼有哪些隐患,由于给鱼类染色的事情此前从未发现,需要进行检测才知道。同一时间,记者也将这一情况通报给了下关区工商局。工商人员称,他们负责流通领域的监管,若是有人举报,他们一定会进行调查,但此前工商部门也没有听说过类似举报。

### 检验部门 染色剂成分待检测

昨天下午,记者带着染色剂的样品来到南京市产品质量监督检验院。化工检验室的主任毛敏明将染色剂倒在一张报纸上观察。洒上染色剂后,报纸被染出黄斑,他用手蘸取了一点,发现很难洗掉。毛主任表示,通

过目测还不能肯定染色剂的种类,但看起来这种染色剂附着性很强。

至于是不是此前有媒体报道的“日落黄”,毛主任称,“日落黄”应该是粉末状的染色剂,这个瓶中假如是日落黄,也应该是在用水稀释过的。相关检测人员表示,他们将对染色剂成分进行分析,两天后才能出结果。

### 质检专家 过量食用染色剂可能致癌

当质检专家听说,鱼贩是将染色剂直接倒在鱼上,用量全凭手感时很吃惊,“哪怕是正规的食用色素,也有严格的用量限制,超过规定使用量,会对人有害。”专家告诉记者,食品添加剂并非不可使用,但必须严格按标准执行。过量食用染色剂可能会致癌。“我们现在研究预警机制,通过监控市场的新动向,了解国外、外地的新情况,来预测可能发生的情况。不过,这个机制还需要进一步探索。”

## 链接

### 廉价鱼染色后冒充黄花鱼

山东有媒体报道,一市民买了6条冰冻的“黄花鱼”,回家放进水里解冻后发现,脱了“黄金”外衣的“黄花鱼”竟然是黄姑鱼冒充的。市场管理人员告诉记者,1斤重左右的黄花鱼售价为每斤23—25元,而同样大小的黄姑鱼却只要12—15元,“只要是低于20元的,一般都不是真的黄花鱼。”沈阳近日有媒体报道,当地

警方上月查获不法商贩用廉价的三牙鱼、白姑鱼染色后冒充黄花鱼,身价能暴增3倍。

“现在黄海的大黄花鱼产量每年都在逐渐减少,捕捞的大部分都出口。剩下的一些大黄花鱼,也都是特供产品。现在市场上大量的大黄花鱼,其真假可想而知。”中国水产科学研究院黄海水产研究所马教授说。综合

## 支招

### 四招教你分辨真假黄花鱼

一看鱼的外观大小及形状:正宗的黄花鱼鱼体呈长椭圆形,头比较大,尾柄较细长,体黄褐色,腹面金黄色,鱼鳍黄色或灰黄色,唇橘红色,背鳍和臀鳍的鳍条基部三分之二以上披小圆鳞。而假冒的鱼没有鲜明的黄色。

二看颜色:现在市场上的假冒黄花鱼多数是直接涂抹色素,真黄花鱼的黄颜色较淡、较柔和,而假黄花鱼的颜色普遍着色较重。

三靠手搓:对于染色的鱼,用白卫生纸擦其鱼身,纸上一般会留下明显黄色;而冷冻成一大坨(成块)的染色鱼,有的冰面也会呈现黄色。假黄花鱼浸泡水中约5分钟,水可能变成啤酒色。

四是看价格:黄花鱼在我国海域的产量非常小,价格较贵。而白姑鱼价格较低。如果您在市场上看到几元一斤的黄花鱼,那么应该就是假黄花鱼。综合

## »相关

### 江苏严查“加料面”和“化学火锅”

快报讯(记者 刘峻)昨天,快报报道了《湿面条里加了胶,一点就着?》,引起了有关部门的高度重视。昨天,记者从江苏省卫生厅获悉,根据国家相关通知,日前,全省部署开展食品调味料和食品添加剂专项检查。

据报道,目前面条据传添加了明胶、卡拉胶等食用胶,因此导致湿的面条也能燃烧。甚至有的面条添加了柠檬黄、蓬灰、复合磷酸盐等,以增强面条的筋度和弹性,有的加入明矾使面条白亮光洁。记者了解到,目前南京市有关部门已经对市场上的一些面条进行采样,将送到省一级有关单位进行检测。省卫生厅有关人士介

绍,针对近期发现的一些餐饮单位使用来源不明、标示不清的食品调味料和食品添加剂制作火锅底料以及一些媒体报道的“加料面”等情况,各地将开展食品调味料和食品添加剂专项检查,要对食品调味料和食品添加剂生产、经营和使用单位全面开展专项检查。

检查中,发现食品调味料中添加罂粟壳、罂粟粉、工业石蜡等其他非食用化学物质和超范围、超剂量使用食品添加剂的违法行为,以及对涉嫌造假、超范围使用食品添加剂的企业,各级食品安全监管部门要依法从严、从重、从快处罚。同时,对失职、渎职的监管人员要依法依纪追究责任。