

15:00 快报记者 刘峻为你报道

广东从染色燕窝中检出高浓度亚硝酸盐,一位燕窝卖家自曝—— 燕窝染个色,价格相差十几倍

昨天,有媒体报道称,广东检验检疫局首次从一些所谓“血燕”“黄燕”等染色燕窝中检出高浓度的亚硝酸盐,有的含量甚至达到几千毫克/公斤,对人体危害相当大。据此,各地海关销毁、退运了多批“血燕”。而快报记者调查南京市场发现,血燕的价格普遍高于白燕,而燕窝价格更是差距惊人。



燕窝(资料图片)

»市场调查

价格差距惊人,血燕普遍高于白燕

记者首先来到南京一家中高档商场六楼,销售人员告诉记者,这里的燕窝有散装的还有包装好的礼盒,最好的有上万元,按克来销售,血燕最贵的一克达到上百元左右。血燕的价格要比白燕高一点,一克就要贵上十几块钱。记者看到,燕窝多数来自马来西亚、印尼等国家,这也是燕窝品质最佳的地区。“我们国内没有生产燕窝的条件,所以现有的燕窝都是进口的,然后到国内进行分装销售。如果有人说是国内出产的,那肯定是假冒的。”记者随后又来到南京一些药店进行调查,标签上写明燕窝“产地”,既有海南、广东的,也有马来西亚、印尼的。销

售人员告诉记者:“所谓国产,也就是国外进口然后到国内分装的。”

在淘宝网上,燕窝的相关网页多达七万个,而且价格差异极大,最低只有10块钱一克,而且是商场里常见的大血燕,让人不敢相信,奉为保健之上品的燕窝价格却如此低廉。业内人士告诉记者,这里存在两个可能,一个就是进货渠道的问题,可能是直接从国外代购,但是品质也能说很好。正常的燕盏,一克大约需要50-60元左右,如果是形状更好的话,价格会达到上百元。另外一个就是有可能是伪品。市场上的燕窝良莠不齐,网络的销售更是如此。

»业内揭秘

洞燕染成血燕,价格翻几番

2000—3000元/公斤的洞燕,染成血燕,价格20000—70000元/公斤

记者采访中,染色似乎成了公开的秘密,一个卖家更是自称揭内幕,知道里面的染色内幕。卖家称,血燕产量相当稀少,有人就想出了制假的方法,比如,燕窝越放越黄,这是很多人都了解的事实。但若在涂了染料的红色木板上放置并不断喷水,燕窝将会不断吸收染料的湿气,慢慢由黄转橘红,再由橘红转鲜红。此种方法

为较老式的制造方法。但因费时太长,所以早已被淘汰。

另外一种就是仿品,全是燕粪和泥沙的洞燕,因纹理较粗,杂质较多,与人们想像中的血燕最为接近,最适合染成血燕。此款燕窝,大概1公斤只售2000—3000元,但染成血燕后,则售价可达每公斤20000—70000元。因为染红后的成品,颜色漂亮,销量不错。

染色的燕窝,为什么不掉色?

血燕的染料多数是油溶性,所以在水里不掉色

许多顾客不解,为何我所买的假血燕,泡发和炖制时并没有脱色的现象。卖家爆料说,染料主要分为水溶性及油溶性染料。染制血燕的染料,多数是油溶性,故当各位顾客喜滋滋地看到水的颜色并没有变红时,已经是上当受骗了。

虽然尚不能证实这名卖家所说的

真伪,但据相关媒体报道,检验检疫系统的专家提醒市民,购买血燕,一定要警惕颜色很均匀的,很鲜红的,真正的血燕应该是褐色的,颜色不均匀的。“现在燕窝染色的工艺很先进,而且不会掉色,在印尼,5000美金就可以学习燕窝染色。”

除了染色燕窝,还有假燕窝

真假燕窝,用水泡、火烧就能分出来

南京同仁堂的高珊告诉记者,市面上燕窝质量良莠不齐,假燕窝也不少。目前燕窝造假的手法主要有三种:一是把廉价的白燕窝染色加工,充作高价品种卖,广东的这个就是典型;二是用鱼胶粉、鸡蛋清等涂裹在品相较差的燕窝表面,使其看起来光亮,并增加重量;三是用树脂或漂白的海苔等材料,冒充即食燕窝或燕碎。因此,挑选燕窝

时最好选择大型药店或燕窝专门店选购,产地要以印尼、越南和泰国等地燕窝为主。

高珊还介绍了两个辨别真假燕窝的方法:一、用水泡,将燕窝放入清水中浸湿,颜色呈透明状,用手轻拉会有伸缩感,即是真燕窝。二、用火烧,真的燕窝被烧着后几乎没有“噼啪”的声响,也不会有火光四溅的情况。

»他们说燕窝

医生:燕窝只是有一定功效的保健品

在不少人眼里,燕窝是高档保健品。南京市中西医结合医院营养与食疗专家王东旭告诉记者,燕窝只是一些蛋白,对女性有一定的养颜功效,但是如果说有多神奇的疗效,那是不科学的。从医疗功效来说,燕窝中用得非常多,甚至医治功能还不如冬虫夏草。“冬虫夏草在中药里算是药,还有一定的治疗效果,而燕窝充其量只是个有一定功效的保健品而已。”

业内:白燕和血燕,营养价值差不多

高珊告诉记者,无论是白燕还是血燕,除了颜色不同,总体来说在营养价值上是差不多的。一般来说,白燕蛋白质含量高,血燕矿物质含量高。血燕之所以颜色特殊,是因为金丝燕在筑巢时,恰巧被岩石上的红色液体渗透,所以通体形成暗红色,故产量稀少,价格名贵。高珊提醒消费者,购买燕窝时应该按照滋补的需求购买,不需迷信“燕窝越金贵越好”的说法。

11:00 快报记者 马薇薇为你报道

果冻摔不烂,正常不正常?

厂家回应:卡拉胶使果冻有韧劲,可放心食用

近日有媒体报道称,在武汉有家家长就发现,有一款果冻从3米的高度摔下来竟然摔不烂。南京市民马先生看到这条新闻后,也拿刚买来的果冻做了试验,发现不管怎么摔,果冻都是完整的。马先生担心:这种果冻能吃吗?



漫画 沈明

【市民试验】

上抛两米,落地依然完整 二楼扔下,还是没有变化

家住江宁的马先生平日喜欢吃果冻,前两天他在附近的欧尚超市购买了几个特价的“如果”牌果冻。昨天早上他无意看到了“摔不烂果冻”这条新闻,于是自己也做了一个试验,拆开一个买来的果冻,先是上抛,果冻从两米处摔在地上,捡起来发现仍是完整的。接着,他又将果冻从二楼往一楼扔,下楼一看果冻竟也没烂。

真的摔不烂吗?昨天上午,记者来到马先生家中试了一下,将果冻使劲往地上一摔,果冻的形状有些变化,但并未破损。又扔了一次,果冻摔成了两瓣,不过捡起来这两瓣果冻仍是弹性十足。

马先生说,自从做了这个试验心里就有顾虑,“果冻摔都摔不烂,是不是里面放了什么胶,吃下去对人体有害啊?”

【厂家解释】

原因是加了卡拉胶,对人体无害

这家果冻的生产商是上海华元食品有限公司。公司生产部的负责人陈先生解释,果冻这么“坚强”,是因为在制作时加入了卡拉

胶。他介绍,这是一种菜胶,属于魔芋胶体系,含有丰富的膳食纤维,是果冻常用的凝胶剂,既可以维持口感,又可以让造型好看。

他说,不仅有卡拉胶,公司所产的果冻里还加入有槐豆胶、黄原胶、果胶等植物凝胶剂,“加的量是有标准的,主要依据公司研制的配方。”他说,国家还没有一个相应的标准,规定制作果冻时放入卡拉胶的比例,每一个生产商根据需要,在制作时放入卡拉胶的比例并不相同。不过他同时表示,既然这种凝胶剂是一种植物纤维,即使过量食用也只是有益无害。

记者提出,有市民怀疑果冻里放入了塑化剂。这位姓陈的负责人称“不可能”。

【食品专家】

卡拉胶可放心食用

南农大食品科学学院食品安全与营养专家安辛欣说,卡拉胶是国家允许使用的食品添加剂,本身也可以当作食品吃,对人体并无害处,市民们可以放心食用。不过他建议,果冻不应多吃,尤其是孩子,因为里面含有色素和防腐剂,食用过多对人有伤害。

另据了解,之前被媒体曝光的“蜡笔小新”果冻,该公司也作出回应,称由于其食品内部添加的利于儿童和成人健康的魔芋粉,而造成的更具韧性的结果。

邮发代号:2-511



敬请关注最新出版的环球杂志

扩至96版,售价8元 全年订阅价格192元
全国各地邮局均可订阅 订阅热线:010-63077013 63077014