

很多人都喜欢买冷冻保鲜的水产品,看着硬邦邦的“冰甲”,总感觉到新鲜有保障。可也有人质疑,冰块占了重量,花钱买冰不划算。近日,南京市民吴女士发现,她买的冷冻虾仁化冻后,近一半是水,剩下的还不够炒盘菜。她认为,这些冰块已经大大超出保鲜冷藏的需要,有欺诈消费者的嫌疑。1月31日,快报记者也购买了5种水产品(其中3种为散装称重)进行化冻实验。

□快报记者 是钟寅 文/摄

585克的对虾 解冻后只剩300克

■记者解冻实验:水分大得惊人,5种水产品中4种瘦身得厉害

■南京市质监局:虾仁净含量没达标,另外几种散装产品,含冰量国家暂无相关规定

■市民投诉

虾仁化冻后 分量缩水一半

市民吴女士春节期间在超市买了一盒冰冻虾仁,拿回家拆开包装袋一看,虾仁冻在厚厚的冰层里,数量不多,似乎个头还挺大。结果她把虾仁解冻后,出来一大碗水,虾仁的分量还不到原来重量的一半,虾仁的个头儿也小了一圈。

“怎么就这么几颗虾仁?太坑人了!”吴女士拿虾仁做了盘菜,丈夫抱怨虾仁太少。她挺委屈,不是舍不得买,只是没想到解冻后只剩这么一点。她希望借快报提醒大家买虾仁时注意。

无独有偶,中国之声《全国新闻联播》栏目近期也报道了类似事件。北京的朱女士收到女儿送来的一盒冰冻虾仁,可没想到解冻后分量大大缩水。报道提醒消费者,不仅是虾仁,其它冰冻海鲜,甚至冰冻鲜牛羊肉都存在“以冰充肉”的怪现象。为此,中国消费者协会律师团团长邱宝昌提醒消费者,在购买这类产品时,一定要看清净含量。在超市购买的冷冻海鲜,往往只标注称重,消费者无法判断净含量,这样的做法涉嫌侵害消费者权益。

■市场调查

水产品 都穿着“冰甲”

1月31日下午,记者来到南京大行宫一家超市,冰柜中摆放着各种冷冻的水产品。品种最多的是各品牌的虾仁,还有各种瑶柱、扇贝、海鱼,都冻得硬邦邦的,仅从外包装上看,很难分辨出哪种冰多,哪种冰少。

超市营业员也表示不清楚,让消费者自己分辨挑选。倒是几个顾客有经验,一位大妈告诉记者,只要是冰冻的海产品,都会有不少冰,一般鱼类的冰含量会小一些,而虾类的冰含量会多一些。“一分价钱一分货,如果比同类产品便宜太多,肯定是冰多的。”这位大妈告诉记者,春节前她在超市里买了一种非常便宜的冰冻虾仁,回家花了整整24小时才化冻,一斤虾仁解冻后只剩半斤,实在不划算。

记者在超市里挑选了不同品牌的太湖银鱼和抽肠虾仁,又买了超市里散装称重的扇贝和熟对虾。之后,记者又来到科巷农贸市场。在水产柜台,一种冰冻的带鱼卖7元一斤,旁边另一种已经解冻的带鱼,10元以上。记者问摊主,能不能把带鱼的“冰甲”敲下来以后再称重,摊主笑道,带着冰才会只卖7元一斤,如果把冰都敲掉,就不能卖这个价格了。说罢,她把鱼放到台秤上称重,“1斤半多点,收你11块吧。”随后,她递给装在黑色塑料袋里的鱼,只是轻微碰撞一下,袋子里已经落下不少冰碴。

A | 熟对虾

冰层最厚,一个个虾子都如同冰雕一般,解冻前称重是580多克,解冻后一个个都苗条了许多,总共只有300克了。



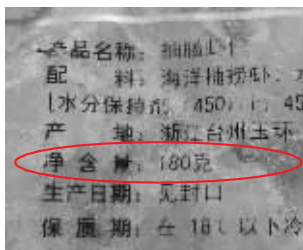
B | 扇贝

扇贝除冰后重255克,融化出220克的水。换算一下,这盒售价35.03元的扇贝,消费者买冰花了16.19元。



C | 虾仁

这些虾仁看起来像个冰饼,外包装上写的净含量是180克,融冰后实际重量只有150克,短缺了16.67%,没有达到国家标准。



■记者实验

35.03元的扇贝,里面的冰占了16.19元

第1步:过秤

记者先将这些水产品一一过秤,记录重量。除了在科巷农贸市场买的带鱼出现了1两误差,其余的散装称重水产,误差都很小。超市销售的定海针牌银鱼,包装袋上标明净重150克,未化冻前实际重215克。协东盛牌抽肠虾仁,包装袋上标明净重180克,含冰实称为240克。这两种包装好的水产品,含冰重量都大于包装袋上的标注净重。

对比这几种水产品,冰冻熟对虾冰层最厚,一个个虾子如同冰雕,冰层厚度有两三毫米。抽肠虾仁的冰含量也较高,在阳光下看着晶莹剔透,像是一个冰饼。扇贝看不出冰含量多少,只感觉每个扇贝都是沉甸甸的冰坨子。带

鱼和银鱼冰含量相对较少。

第2步:解冻

记者将这几种水产品逐一放进微波炉加热解冻,为防止水分蒸发,水产品都用塑料袋包裹,微波炉也打到了功率最低的解冻模式。解冻过程比较漫长,银鱼解冻最快,用了6分钟完成。熟对虾和扇贝解冻最慢,微波炉加热15分钟,仍有不少虾仁上带着冰,记者只能用手剥掉冰层。

解冻后几种水产品的重量都发生了变化(见下表),比较前后变化,银鱼基本保持原貌,只从塑料袋里倒出小半碗水。再一称除冰后的重量,正好与包装袋上标注的净重量吻合。

相对来说,品牌袋装水产品解冻“减肥”的情况还不算严重,

几种散装称重的冰冻水产品则大大缩水。剥掉冰层后,原本厚实饱满的扇贝,变得又薄又小。变化最大的是熟对虾,穿着“冰甲”时,一个个都像虾中壮汉,脱下“冰甲”后,变得纤细苗条了。

第3步:计算

记者计算一下解冻除冰后的结果,脱去冰甲的带鱼只剩550克,鱼贩售价11元,相当于10元一斤,比原本摊贩报的带冰价格“7元一斤”,贵了近50%。

扇贝除冰后重255克,融化出220克的水。熟对虾除冰后重300克,化出285克的水。

换算一下,一盒售价35.03元的扇贝,消费者买冰花了16.19元。一袋售价16.12元的熟对虾,消费者买冰花了7.87元。

解冻前后五种水产品的重量变化

名称	预包装标注净重	解冻前实际称重	解冻后实际称重	短缺量
银鱼	150克	215克	150克	0%
抽肠虾仁	180克	240克	150克	16.67%
名称	销售称重	解冻前实际称重	解冻后实际称重	解冻失水率
熟对虾	584克	585克	300克	48.72%
扇贝	476克	475克	255克	46.32%
带鱼	750克	695克	550克	20.86%

■相关规定

冷冻商品净含量 不应含冰块

记者查看这几种水产品的包装,只有菜场销售的带鱼没有标重,而其余在超市购买的都标着“净重”。

南京市质监局计量处的工作人员表示,预包装冷冻水产品包装袋上的净含量,应该是解冻除冰后的商品实际重量。国家计量技术规范《JJF1070》净含量指“除去商品的包装容器和其他包装材料后,内装商品的量”。

标准中特别说明,不论是商品包装材料,还是任何与商品包装在一起的其他材料,均不得记为净含量,比如方便面中的调料包。同理,包裹在水产品上的冰层,也属于“其他材料”的范畴,不应该计入净含量。

工作人员还介绍,国家目前并没有出台规定,对于散装称重的冰冻水产品含冰量加以限制。但记者买到的银鱼和虾仁属于预包装食品,可以根据《定量包装商品计量监督管理办法》处理。虾仁融冰后的实际重量只有150克,比标注的净重量少了30克,短缺了16.67%,而按照相关规定,允许短缺量是4.5%,显然没有达到国家标准。

■业内建议

对散装产品制定 含冰量标准

从事水产行业多年的林先生介绍,含冰量控制在5%~10%就可以达到给水产品保鲜的目的,再多加裹冰就纯粹是为了增加重量。可在水产品的生产、分销的各个环节,总有人会在裹冰上动脑筋,重量不断增加,水产品与冰重量1:1,也不是什么新鲜事。其实,很多分销商也不希望产品裹上太厚的冰。因为冰的重量也会增加运输成本,而产品送给下游经销商时,行内人也会根据含水量的差别,给出不同的价钱。这样一来,多掏的这些运费其实只能转移到消费者身上。

业内人士建议,国家制定一个关于散装销售的冰冻水产品含冰量的标准。都按10%的标准来裹冰衣,让整个市场规范起来。而在超市、菜场等面对消费者的环节,无论定量包装,还是散装的水产品,都应注明产品含冰量、解冻后的净重量,让消费者明明白白消费。

■教您一招

怎样挑选 散装冷冻虾仁

购买散装冰冻虾仁时,先试着敲打一下虾仁。这样一来,冰的厚度一目了然,而且对于颜色过亮或者过暗的虾仁尤其要谨慎,最好不要购买。