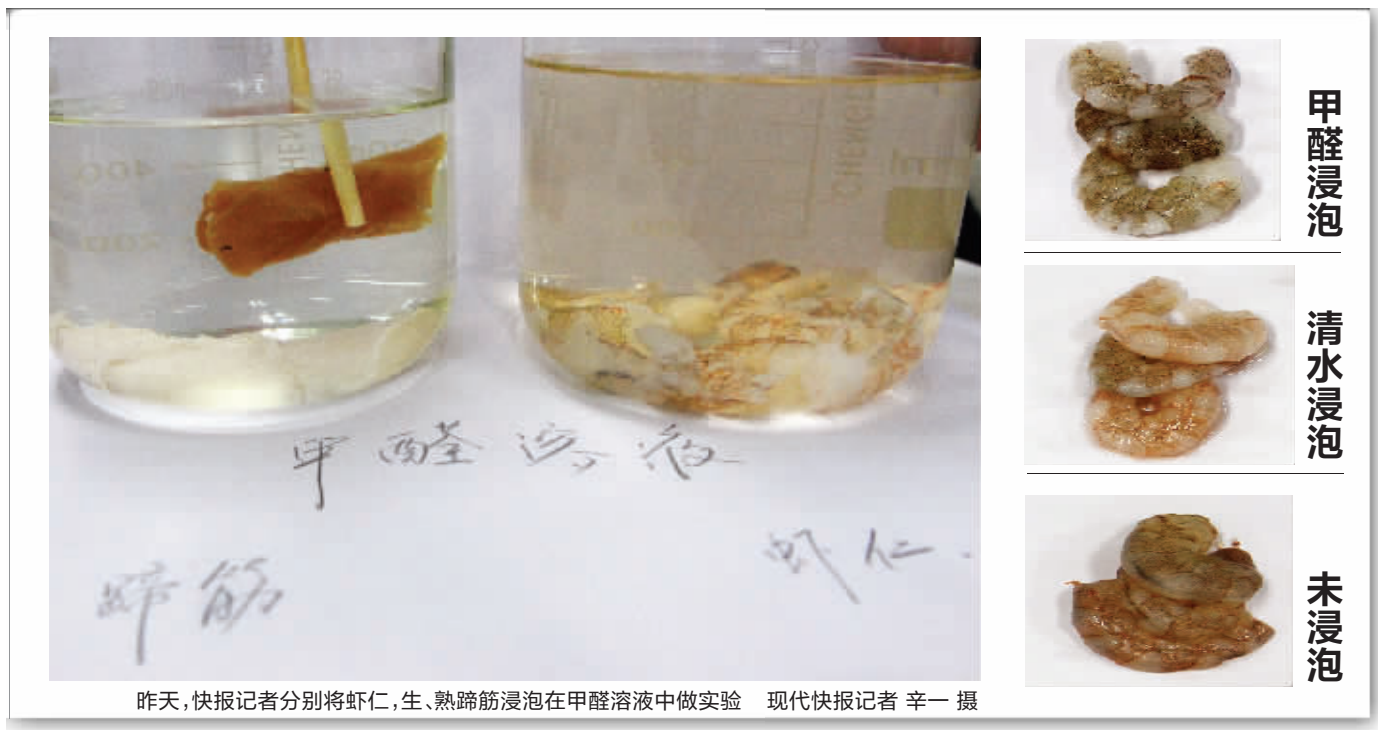


# 甲醛溶液泡过的虾仁卖相更好?

快报实验:浸泡确能改变卖相;专家提醒,购买时最好闻一闻再捏一捏



昨天,快报记者分别将虾仁、生、熟蹄筋浸泡在甲醛溶液中做实验 现代快报记者 辛一摄

## 专家提醒

### 购买此类产品不能只看卖相

甲醛有强烈的致癌和促进癌变作用,对人体的影响主要表现在嗅觉异常、刺激、过敏、肺功能异常、肝功能异常等方面。

江苏省卫生监督所专家介绍,使用甲醛溶液浸泡食物是绝对禁止的,也是严厉打击的。但甲醛的检测比较麻烦。专家建议,消费者在购买这些产品时,不能只看卖相好,还要用手翻看,捏一捏,甚至闻一闻。甲醛溶液具有使蛋白质变性的作用,可以使已经变质的食物看上去依然新鲜,但这只是表面现象,如果食物已经变质,那么只要仔细观察,内里的变化依然会被察觉。

## 相关链接

### 看看这些“毒物”

#### 甲醛泡的墨鱼



商户自曝:墨鱼跟虾仁一样,惯用甲醛一泡。

对比发现:天然鲜墨鱼(右)发乌;经甲醛一泡(左),墨鱼白白胖胖,就像煮熟的鸡蛋一样。

#### 染色的海米



商户自曝:色泽鲜亮、发红的海米不一定就是好海米。

对比发现:用着色剂染色的海米(左)色相泛红;天然的海米(右)颜色是以黄色为主。

#### 硫磺熏的莲子



商户自曝:莲子发黄要注意!

对比发现:天然莲子(右)很白,有轻微的面粉附着感,并有少许斑点;硫磺熏过的莲子(左)发黄、发干。

#### 工业药剂泡的海参



商户自曝:海参使用工业药剂发泡而成,有毒。

对比发现:纯水发的海参(右)呈土黄色;浸泡后的海参(左)晶莹剔透,但很脆,用手一捏即碎。 半岛都市报

## 快报实验

经过甲醛溶液浸泡的虾仁和蹄筋是否真的能改变卖相?改变之后的卖相又具有哪些特点呢?快报记者通过实验展示整个改变过程。

## 虾仁经甲醛溶液泡过后既饱满又鲜亮

### A 关键词 材料选择

昨天下午,记者着手购买实验材料,先后走访了进香河和科巷两家菜场。摊贩所售一般都是未剥壳的活虾或者冷冻过的虾仁,很难看出区别;菜场中的蹄筋在色泽和透明度上也较为正常,细闻之后也没有食物以外的其他气味。

为了保证虾仁的新鲜,记者购买了带壳的活虾,然后逐一剥

壳。菜场中的蹄筋分生熟两种,因为蹄筋的浸泡处理可能是煮熟前,也可能是在煮熟后,所以,实验材料便选取了一段生蹄筋和一段熟蹄筋。

### B 关键词 溶液配比

一般商贩在使用甲醛溶液浸泡虾仁和蹄筋时,都不会加入很多。

甲醛是一种无色,有强烈刺激性气味的气体,易溶于水、醇

和醚。

如果浸泡的水溶液中含有甲醛含量过高,那么泡出的虾仁和蹄筋就会带有强烈刺激气味,再好看的卖相,消费者也会自然

然而敬而远之。记者用于实验的甲醛溶液经过了充分的稀释,将5毫升含量为37%到40%的甲醛溶液,加入到装有600毫升水的烧杯中,然后进行搅拌。

### C 关键词 实验结果

## 虾仁:浸泡后变得“白白胖胖”

刚剥好壳的虾仁,呈青灰色,没有光泽,看上去很暗淡,有一些暗色斑块,有几个较干瘪。

下午3点18分,实验开始。因为虾仁本身会吸收水分涨大,所以分成三份,一份浸泡在配制好的甲醛溶液中,一份浸泡于清水中,另一份则放置于空气中。

下午3点28分,浸泡于甲醛溶液和清水中的两份虾仁没有太大区别,而放于空气中的虾仁开始逐渐发干,但颜色没变化。

下午4点18分,浸泡于甲醛溶液中的虾仁比放进溶液之前涨大一些,虾仁颜色发白;浸泡于清水中的虾仁肉质也略有发白,但没有甲醛溶液中浸泡的虾仁变色明显;暴露于空气中的虾仁较为干瘪,水分蒸发后,虾仁逐渐发干。

下午5点18分,浸泡于甲醛溶液中的虾仁明显比放入之前涨大了整整一圈,虾仁上的斑纹颜色并未改变,但肉质基本呈清

透的白色;浸泡于清水中的虾仁,斑纹颜色微微变红,肉质颜色与一小时前几乎没有区别;暴露于空气中的虾仁颜色暗淡,斑纹比另外两种虾仁颜色更深。

将甲醛溶液中的虾仁和清水中的虾仁捞出,将三种虾仁放在一起对比,甲醛溶液浸泡后的虾仁明显比另外两种虾仁饱满圆润,色泽鲜亮,卖相更好。而剥好后正常放置于空气中的虾仁,卖相却并不吸引人。

## 熟蹄筋:色泽、透明度轻微改变

生蹄筋呈乳白色,韧劲较好,很难切断,而熟蹄筋经过蒸煮后颜色较深,略带透明。据了解,一般顾客在选购蹄筋时,更倾向于颜色光亮、半透明状、干爽无杂味的蹄筋,这样的蹄筋品质最好。那么,经过甲醛浸泡之后的蹄筋是否真的能增加透明度和光泽呢?

记者分别切取了两段生蹄

筋,和两段熟蹄筋,将其中一段生蹄筋和一段熟蹄筋放入配置好的甲醛溶液中,将另外一段生蹄筋和熟蹄筋放置在空气中。

经过两个小时的浸泡,将两段蹄筋从甲醛溶液中捞出。浸泡过的生蹄筋和未经浸泡的生蹄筋在颜色和光泽上并没有任何区别。而经过甲醛溶液浸泡后的熟蹄筋颜色比没有经过浸泡的

熟蹄筋略淡,光泽也更好。经过浸泡的熟蹄筋透明度只有轻微改变,这可能是受到实验时间长度的限制。

通过实验证明,浸泡甲醛溶液2小时后,虾仁能够明显地改变卖相,无论是大小、颜色、光泽度都变得更加诱人;经过浸泡的生蹄筋没有明显变化,熟蹄筋则在色泽和透明度上略有改变。



近日有消息称,青岛南山市场30多家商户自曝干海货、水产品等多个行业黑幕,特地向市民展示了硫磺熏过的莲子、福尔马林(甲醛的水溶液)泡过的虾仁、甲醛泡过的墨鱼、药水浸过的蹄筋等行内“毒物”,并进行了“真假对比”,提醒市民购买时不能轻信好卖相,要注意仔细辨别。

用甲醛浸泡过的虾仁和蹄筋是否真的能够让卖相更诱人呢?改变之后的卖相又是什么样?昨日,现代快报记者通过实验,将虾仁和蹄筋“增加卖相”的过程进行了模拟。

□现代快报记者 朱蓓

## 青岛商户曝黑幕:好卖相可能有大问题

4月15日,青岛南山市场30多家商户在市场外搭起展台,将虾仁、蹄筋、墨鱼、比管、海米、莲子、茴香等30多种商品放在展台前,引来大批市民围观。每种商品都标明“真”“假”,“真”的是未经任何化学药品处理的产品,而“假”的是使用各种化学药品泡过之后,卖相不错的产品。

据报道称,鲜虾仁惯用福尔马林(甲醛水溶液)浸泡,浸泡后虾仁不但个大饱满,还色泽鲜亮,略微泛着蓝色荧光;天然虾仁色泽暗淡,虾肉上有暗色斑块,个别干瘪。天然的蹄筋其实不透明,而且没有光泽;用甲醛提亮的蹄筋用药水浸泡,达到透明效果。墨鱼和虾仁一样,惯用甲醛浸泡。天然的新鲜墨鱼体色发黑,看上去仿佛有淤泥附着,经过甲醛一泡,墨鱼白白胖胖,就像煮熟的鸡蛋一样。天然的莲子很白,有轻微的面粉附着感,并有少许斑点。用硫磺熏过的莲子发黄发干,而硫磺有剧毒。纯水发的海参呈土黄色,卖相不好,泡后的海参晶莹剔透,但很脆,用手一掐即碎。