

专家认为,昂刺鱼“掉色”是正常现象,但同样不能排除“色素饲养”的可能。



核心报道

快报实验室



因昂刺鱼营养价值高,不少市民喜欢买来做成鱼汤。最近,市民宁女士在购买昂刺鱼时,发现号称野生的昂刺鱼不如人工饲养的昂刺鱼黄,老板娘称,又大又黄的昂刺鱼是用黄色色素饲养的,这让宁女士十分气愤。黄艳肥美的昂刺鱼真的是“色素饲养”的吗?日前,现代快报记者选取了不同菜场、不同大小的昂刺鱼若干条送到相关机构检测,检测结果将在下周揭晓。

现代快报记者 郝多 朱薇

网络热帖

这位女士很气愤
昂刺鱼为何“掉色”

宁女士平时对食物都特别讲究,上周日,她准备买几条昂刺鱼烧汤,在常去光顾的一家摊位前,她发现眼前的昂刺鱼不如其他摊位的黄,心生疑惑,她随口问了一句,没想到老板娘“悄悄”告诉她:“我们家卖的是野生的,所以贵一些,25元一斤,其他摊位又大又黄的,是用色素饲养的。”宁女士“恍然大悟”:“难怪一个月前买的昂刺鱼,用油煎的时候,发现铲子上竟然都有黄色。”

气愤之余的宁女士随后又购买了一些人工饲养的昂刺鱼,回家后,将野生的和人工饲养的同时放在白纸上,很快,白纸上留下了深浅不一的黄色印记。宁女士拍下照片后,发在微博上,短短一天,转发上千条,网友们纷纷表示:“求真相,求安心,半斤一顿就吃光的小朋友该怎么办?”这条微博让妈妈们非常担心:“一直给宝宝买昂刺鱼,一声叹息!”

市场调查

南京摊主很不屑
昂刺鱼就是黄色的

昂刺鱼在鱼类中算价格昂贵的,在南京的各大菜场,价格普遍在15~16块钱一斤。在香铺营菜场,现代快报记者看到,每家卖水产的昂刺鱼都差不多,基本都是又大又黄,价格为16元一斤,当记者询问:“为什么这么黄,是不是上了色素?”摊主满脸不屑:“人工饲养都是这样,昂刺鱼本来就黄,你想太多了。”

在科巷菜场,昂刺鱼也都是人工饲养的,价格从12元至16元不等,办公室陈一顺主任介绍,南京市场上的昂刺鱼大多都是人工饲养,肥大的反而便宜,12元左右一斤,中等大小的在16元左右一斤,有些野生的更贵。“除了鲑鱼,就数昂刺鱼最贵了。”

陈一顺说,昂刺鱼因为营养价值高,很多人喜欢买回家烧给孩子、老人或者病人吃,餐馆购买的也较多。至于昂刺鱼身上的黄色,陈一顺表示“挺正常的”,是不是上了色素,他表示“说不准”。

昂刺鱼“掉色”因“色素饲养”? 快报取样送检,结果下周揭晓

专家表示,“掉色”是正常现象,是不是“色素饲养”待检测

快报实验

昂刺鱼真的会“掉色”



1号:购于香铺营菜场



2号:购于龙江菜场



3号:号称野生昂刺鱼

放在白纸上5分钟后



结果:纸上有淡淡的黄色



结果:纸上的黄色比较明显



结果:纸上的黄色非常明显

本组摄影 现代快报记者 李雨泽



扫描二维码
看看昂刺鱼会不会“掉色”



放置一夜的昂刺鱼用纸巾一擦露出灰黑底色 现代快报记者 是钟寅 摄

根据网友提供的情况,现代快报记者分别在不同菜场的三个摊位购买了7条昂刺鱼,其中包括宁女士提到的那家自称野生昂刺鱼的摊位。将鱼按照购买地点分为三组,1号两条购买于香铺营菜场,比较肥美,黄色鲜亮;2号两条购买于龙江菜场,不如1号肥大,黄色部分也同样鲜亮;3号三条较小的昂刺鱼,则是购买自宁女士提到的号称野生昂刺鱼的摊位,比较小,黄色也并不鲜艳。

分别从这三组昂刺鱼里取样,放置在白纸上。5分钟后,将鱼取下,三张白纸上都明显地留下了黄色的印记。1号、2号的黄色印透纸背,但第二层白纸上却只见水迹,不见黄色;号称野生“无色素饲养”的3号昂刺鱼,在白纸上留下的痕迹却更为明显,不仅印透了第一张白纸,连第二张白纸上也能看到淡淡的黄色。

分别从三组鱼中各取出一条,放置一晚上之后,三条鱼基本都已

经干透,表面的黄色黏液有脱落的迹象,用餐巾纸一抹,黄色的黏液全部沾到了餐巾纸上,鱼上被擦过的部分,显露出了灰黑的底色。样品昂刺鱼,无论是被指“人工色素饲养”的还是自称“野生无色素饲养”的,都出现了黄色脱落的情况,那么,我们不免对摊主提供的昂刺鱼“饲养内幕”产生了怀疑。这种“掉色”现象是正常的吗?这些昂刺鱼的饲养过程中,饲料中是否真的含有色素呢?

淡定派:“掉色”很正常

资深家庭主妇胡女士:

“太无知了,要是色素养大的,怎么可能颜色只沉积在表皮呢?”胡女士说,平时她弄昂刺鱼时,手上也确实会沾上黄色,“那不是正常的嘛,就像抓蝴蝶手上会有粉一样。”

胡女士认为,如果是脂溶性的色素,应该在肉里,或者至少在鱼的脂肪里都有颜色。如果是水溶性的色素,那养鱼的水就该是黄的。

胡女士觉得,昂刺鱼表皮的黄色是品种的问题,“和鱼长期生活的环境有关系吧。”至于抓手上黄,“应该和昂刺鱼外面的黏液有关系。”

观点对撞

担忧派:就怕有猫腻

农村长大的网友“momo的流水”:

小时候在农村,昂刺鱼都是野生的,不大,颜色是浅黄,很便宜,现在在城市大多是人工养殖的,个头大,颜色深,弄的时候黄色还脱落,确实会有这方面的担心。

南京一家菜馆的大厨熊师傅:

我们经手的昂刺鱼从来不会“掉色”,“我们进的一般都是野生的,人工饲养的接触不多。”熊师傅还提醒记者,如果“掉色”,那估计是鳢鱼冒充的,或者有其他问题。

专家说法

昂刺鱼“掉色”是正常现象

水产专家对昂刺鱼“掉色”一事又是怎么看的呢?现代快报记者咨询了南京市水产科学研究所的水产专家周国平。专家认为,昂刺鱼“掉色”是正常现象,但同样不能排除色素饲养的可能。为此,现代快报记者将取样剩余的4条昂刺鱼,都送到检测机构进行人工合成色素的相关检测。这些昂刺鱼的体内是否真的含有人工合成色素的存在,就需要等待检测结果,才能最终确定。

1 昂刺鱼“掉色”正常吗?

答:昂刺鱼的色素是附着在浅表层皮肤上的,产生色素是为了保护自己、适应环境,一般是根据周围环境的变化而变化。活鱼印出黄色、死鱼的黄色能擦到餐巾纸上,可能是因为其色素的不稳定构成,稳定性较差之后,那一块组织很容易从肌体剥离。

2 有“色素饲养”的可能吗?

答:南京市场上的昂刺鱼70%~80%都是产自广东,本地产的少之又少。广东一年四季都能生产昂刺鱼,而南京只适合生产一季。南京本地产的昂刺鱼应该不存在色素饲养的可能,至于激素,过去昂刺鱼在繁育过程中使用过激素,但不能存在激素残留进入鱼苗,而现在南京市水产研究所通过自然繁育方法取代了之前的繁育方法,不需要使用激素。这是南京本地产昂刺鱼的情况,至于广东生产昂刺鱼,是否存在色素和激素饲养,这不好下定论。昂刺鱼在进入市场前,所进行的抽检一般包括饲料中是否含有禁用药品残留、抗生素、重金属等,并不会检测出色素和激素。

3 如何挑选野生昂刺鱼?

答:理论上,野生昂刺鱼周围水质好些,颜色也更黄一些,所以,卖鱼摊所说的野生颜色淡,人工饲养色素才变黄,其实是说反了。但颜色,并不是判断野生昂刺鱼的绝对依据,最好的判断方法,就是看鱼肚子上的油,人工养殖的昂刺鱼活动量小,又吃的是饲料,肚子里肠衣边上会有白颜色的油存在,这个比较容易辨别。

网友评论

@爱吃苹果的马:看图上是放在纸上的鱼的表皮被粘下来了,这也是正常的。另外别动不动就说了放了激素,激素也是要钱的,要想说事别拿菜市场大妈的话来佐证。

@丑不丑不丑:谁告诉你饲料里面有激素?谁告诉你昂刺鱼脱色就不正常?

@白糖莲心粥:昂刺鱼野生的很多,我都是吃自己钓的,有一次吃菜场买的,明显有一股汽油味。

@月半子歪风:真的还没吃过这鱼。

@糖炒栗子:买过一次,也是因为觉得这个黄色,就再没敢吃。

@永远的App:这鱼是让你们买回去画画的。