



A牌紫菜、B牌紫菜和塑料袋分别浸泡在水中做实验

继“染色紫菜”之后,最近一段时间,紫菜又被指使用黑色塑料袋加工制作而成,被推上了风口浪尖。在网上热传的视频里,黑色的紫菜泡过水后,没有变烂,反而很有韧性,需要花一点力气才能撕碎,视频拍摄者直呼这紫菜是用塑料做成的。

这是真的吗?专家表示,坛紫菜本身就很有韧性,有的比塑料袋还好,并且加工中需要经过高温烘烤,塑料袋根本无法承受。另外,紫菜富含蛋白质,烧过有烧焦蛋白质气味,明显不同于塑料袋。

现代快报/ZAKER南京记者 王益/文 施向辉/摄



# 你可能吃了塑料袋制的假紫菜?

商家:紫菜销售利润不高,不敢冒这个险;专家:紫菜需高温烘烤,塑料袋无法承受



## 网传 紫菜泡不开 是由塑料袋制成

在发布最早、流传最广的一个视频中,一名中年女子将镜头对准一包圆形包装的紫菜,撕下一块放入碗中,打开水龙头,加水搅拌后,将一块紫菜抻开。她说,这块紫菜拉开后光滑薄透,需要花力气,才能把它撕碎,像是装垃圾用的黑色塑料袋。

不少网友仿效拍摄了许多不同的版本,还有的在视频中表示,难怪吃的时候觉得紫菜嚼不烂,原来是吃了假紫菜、真塑料。



泡过水的紫菜不费力气就能撕碎



撕塑料袋有明显的黑色细纹向两侧蔓延



紫菜被点燃后,有烧焦蛋白质气味



塑料袋被点燃后,气味刺鼻

## 商家 卖了40多年 没听说过这种事

网上视频说的是真的吗?2月20日,现代快报记者探访了南京的商场和超市,在售的紫菜品牌很多,有圆形筒易包装的,卖20多元一斤,也有分小袋包装的,售价2元一袋。

在香铺营菜市场,一名卖调味品的老板说,她卖了40多年紫菜,还是头一次听说这样的传言,“从网上看到的时候我也吓了一跳,赶紧问供货商,我们合作多年,他说不可能。”

一名专营紫菜的经销商则表示,这和早些年流传的“染色紫菜”一样,都是谣言。视频中所使用的紫菜为坛紫菜,产地位于福建沿海一带,而他就是福建人。“加工时要火烤烘干,有一个专门的烘干炉,通过高温烘干水分。这样的环境里,塑料袋很容易就变形了,压不成圆盘形状。”

“紫菜收获是一茬一茬的,视频里应该还是比较老的了。韧性比较好,就像海带一样。”

他还表示,这些吃进嘴里的东西,商家一般不敢冒险。紫菜销售利润本就不多,即使用塑料袋要便宜,利润也不会增加多少,一旦被查到,损失太大了。

## 市场 江苏本地条斑紫菜,未发现问题

众彩农产品质量检验检测中心主任王玲透露,在监控到网络这个传言后,众彩对市场内流通的紫菜开展专项调查,目前暂未发现来路不明的紫菜。“主要是检查进货凭证,品质上因技术手段原因,暂时无法检测。”

江苏省紫菜协会希望通过媒体做一下科普和辟谣。协会副秘书长董晓平介绍,市面上的紫菜大致分坛紫菜和条斑紫菜两种。江苏生产的为条斑紫菜,在挑拣、冲洗后进行粉碎,做成泥状,像纸张一样制成一片一片的,变成我们常吃的海苔和寿司用紫菜。

坛紫菜产地在福建,造型多

为圆盘状包装,“干燥缩水时要经过300℃以上的高温,从工艺上来说,用塑料袋做紫菜是无法实现的。”对于视频中紫菜较难撕碎的现象,他表示是因为紫菜长老了。要区分紫菜和塑料袋很简单,紫菜中富含氨基酸和蛋白质,点燃后会有烧焦蛋白质气味,但塑料袋的主要成分是聚乙烯,闻起来很刺鼻。

2月18日晚,一个视频中出现的某品牌紫菜,发布辟谣声明,称已经接受当地工商局的调查,并出具了当地一家检测机构的证书,以证清白。同时解释,浸泡时间短、水温较低都可能造成泡不开的现象。

## 实验 紫菜和塑料袋泡过后差距明显

2月20日,现代快报记者在市场上随机购买了两份紫菜,和一个黑色塑料袋,取样后分别用冷水和热水冲泡,获得6个样品,分别编号。

1号为冷水冲泡的A牌紫菜,2号为冷水冲泡的B牌紫菜,3号为冷水冲泡的塑料袋,4号为热水冲泡的A牌紫菜,5号为热水冲泡的B牌紫菜,6号为热水冲泡的塑料袋。

在对比冷水冲泡的1-3号时,记者观察发现,冲泡5分钟后,两个紫菜抻开时可以感受到弹性,确实需要稍微用力才能撕碎,但是所需的力气和3号的塑料袋相比,要小很多。同时,3号

抻开时可以看到,有明显的黑色细纹从中间向用力的两侧蔓延开,上面沾有一个个小水珠,而1号、2号则没有。

对比热水浸泡的4-6号时记者发现,塑料袋刚接触到热水,刺鼻的气味就散发开来了。同样浸泡5分钟后,6号仍是比4号、5号难撕开,5号几乎是变烂了。

另外,分别对比1号和4号、2号和5号,记者发现,1号的韧性比4号好,2号比5号更难撕开。

最后,记者也按照董晓平所说进行了点燃实验,发现两个品牌的紫菜点燃后散发出烧焦蛋白质气味,并没有塑料袋所有的刺鼻气味。

## 结论 紫菜与塑料袋有3个不一样

1. 塑料袋刚接触到热水,刺鼻的气味就散发开来;而紫菜用热水冲泡则没有刺鼻的气味
2. 塑料袋用水浸泡后撕开时,有明显的黑色细纹从中间向两侧蔓延,上面沾有一个个小水珠;紫菜则没有。紫菜也比塑料袋容易撕碎
3. 点燃紫菜发出烧焦的蛋白质气味,点燃塑料袋则发出刺鼻的气味

# 厨房做饭时接打电话容易引发爆燃?



“你有没有在厨房里打电话或接电话?”最近不少人的朋友圈被一则消息刷屏。这则提醒消息中称,在厨房里接打电话容易引发爆燃事故。真有这么可怕?现代快报记者采访了几位燃气行业专家,他们均表示,这个提醒不靠谱。

现代快报/ZAKER南京记者 蔡梦莹

## 追踪:消息最早来自国外

近日,一则标题为“请务必转发到朋友圈”的消息在朋友圈疯传。消息中称,一名医生分享了一个6人伤亡的事件,受伤原因是在厨房煮饭菜时使用了手机。在厨房接听和拨打电话,与在加油站使用手机一样危险。

现代快报记者搜索网络发现,这条消息的初始版本来自尼日利亚一家英文网站的网帖。在2016年11月6日,一名叫“Ade-mola”女士在网上称,她的丈夫

就职于尼日利亚一家医院,遇到一起6人伤亡的事故。这6人就因为在开着燃气灶的厨房里持续接听电话,引发爆燃而受伤。

## 引发爆燃须满足3个条件

现代快报记者将这则信息传给3位燃气行业负责安全生产的专业人士。他们均表示,不靠谱。厨房内引发爆燃事故,必须满足3个条件。首先是发生燃气泄漏,燃气浓度达到爆炸极限。其次,厨房处在一个密不透风的封闭空间。最后,明火或有电流通过产生

一定的能量,从而引燃气体。

南京燃气管理处相关负责人表示,手机在接打的过程中可能会产生弱电流,但不会达到引发爆炸的程度。市民家的厨房里,同时满足前两个条件就很难,手机更不会产生大量电流引发爆燃。即使各方面条件已经满足,做饭时的明火比接打手机可能产生的弱电流更易引发爆燃。

网帖称厨房里不能接打电话和加油站不能接打电话是同样的道理。南京港华燃气公司工作人员表示,这种类比也不靠谱。加油

站加油枪附近时常有挥发的汽油,整个空间易燃气体的浓度比家中高。加油站禁止拨打电话,实际上是避免了一定的安全风险。

## 接电话需离开液化气灶10至12英尺? 不靠谱!

南京百江燃气专家表示,“网上这一说法也不靠谱。如果整个厨房面积很大,离灶台远并没有用,发生爆燃时还是会伤人。不能看距离,而是要看空间,一旦发生爆燃,在室外才安全”。