

“太黑心了,居然给冷冻九节虾注入海藻明胶!”近日,广东媒体的一则报道引发南京市民的担心,咱们吃的难道也是“注胶虾”?3月21日,现代快报记者先就此事向广东省食药监求证,得知新闻属实。随后,记者探访市场发现,南京市面上在售的多为对虾,加上目前正是虾上市的季节,冷冻虾很少。此外,南京众彩农副产品批发市场表示,会开展监督管理工作。

现代快报/ZAKER南京记者 刘静妍 王益

快报调查

热线:96060



◀这就是被注胶的九节虾 图片来自网络

媒体又曝“注胶虾”,南京有吗?

快报记者调查发现,注胶的是冷冻九节虾,南京少见,咱吃的大多是江苏产对虾

这则新闻吓到吃货

广东发现“注胶虾”

3月19日,有广东媒体报道,当地一位市民在菜场买的冷冻九节虾中,发现不明透明胶状物。随后,这家媒体的记者前往该市场买了一些冷冻九节虾,发现有这样的情况存在。

报道中说,买来的虾子看起来很饱满,颜色、手感都不错,和正常虾子没什么区别,但是在剥开虾壳后,虾头和虾身中间发现了透明的、指甲盖大小的胶状物,煮熟后也依旧存在,明显不是虾肉。

这些东西是什么?对人体有没有影响?记者将这些虾送到了广东省食药监的检测部门检测,证实是海藻明胶。随后,当地相关部门抽取了第三批冰鲜虾样品做了检验,其中一个批次的样品检出胶状异物,含量是整只虾的1%左右。接着又对胶状异物进一步做了光谱分析检查,发现属于海藻明胶。据了解,海藻明胶为食用明胶,原料为煮过的动物骨头、皮肤和筋腱,多数用于制作果冻和其他甜品。



冷冻九节虾里发现的胶状物 图片来自网络

南京市场什么情况



记者采购了三种虾,均未发现胶状物 现代快报/ZAKER南京记者 刘静妍 摄

正是虾子上市季节,少见冻虾

注水肉后又来注胶虾,南京市民看到报道后很担心:我们吃的也是这种“注胶虾”?3月21日,现代快报记者走访了南京多家农贸市场和超市,发现在售的冷冻虾很少,主要是活虾和冷冻虾仁。而活虾的品种大多是对虾、明虾,还有竹节虾等品种。这些虾看起来与广东人喜爱的九节虾外形相似,但纹路有些不同。

在科巷菜场,记者转了一大圈才找到一家有卖冷冻虾的摊位。老板告诉记

者,现在正是虾上市的季节,从外省进的冷冻虾很少,他家的冷冻虾是早上没卖出去就死掉的对虾,放在冰柜里冻起来便于防腐。“现在活虾的市价差不多是35元/斤,冷冻虾反倒要38元/斤,价格贵又不那么新鲜,买的人少,大家自然也不太做这个生意。”

在玄武区香铺营菜场,一个水产品摊位的老板娘告诉现代快报记者,她也看到了“注胶虾”的新闻,但是和前些年传言的染色昂刺

鱼一样,做生意这么多年她还没见过。“要注胶的话应该是体型大一点的虾,好让分量重一点,对虾个子小,成本都划不来。”

超市里,记者在摆放水产的冰柜里找到大只的虾——冰鲜南美白对虾,它们看起来光亮、饱满,仔细观察,虾头跟虾身中间并没有发现胶状不明物质。虾这么大,有没有可能里面注了胶?超市工作人员表示,“没听说过”“从来没接到顾客反映这样的问题”。

手感黏滑,剥开没发现不明物

为了解南京市场上的虾是否注入了明胶,现代快报记者特地采购了三种对虾,一种是超市里买的“冰鲜南美白对虾”,69.8元/斤;一种是菜场买的“冷冻对虾”,26元/斤;还有一种是菜场里现捞的新鲜对虾,35元/斤。

实验开始了,这些虾表面摸起来滑滑的,虽然有点

黏,但与明胶的黏腻感不太一样。接着,记者从这三种来源不同的虾里,随机各抓取一只做实验。先从颈部剥开,发现虾头与虾身连接处有一层薄薄的膜,撕开薄膜,虾头与虾身断开,没有发现胶状不明物流出。再剥开外壳,紧致的虾肉露出,在虾头里只发现黏糊糊的虾黄,与

广东媒体曝出的胶状物完全不同。

之前有摊主提到,大虾注胶的可能性较大。于是,记者特别“关照”了冰鲜南美白对虾,发现拿在手里的确是沉甸甸的。难道里面有“料”?事实上,等冰融化了之后,除了一点水,并没有胶装不明物流出。

相关回应

南京众彩农产品检验检测中心的主任王玲告诉现代快报记者,食用明胶是一种食品添加剂,采用的原材料没有问题,在许可的范围内使用,是被允许的,但是这个范围显然不包括虾。

虾中注入明胶,属非法添加

在虾中注入明胶,即便是合格的食用明胶,也是一种非法添加的行为。

她介绍说,南京市面上的虾品种较多,其中对虾占了较大比重,主要来源是江苏本地沿海地区。九节虾是

广东、福建等东南沿海地区的特产,南京市场上也会有一些,但比较少。接下来,市场会对商户下达自律经营通知,完善进货手续,同时联合市场监督管理局等部门开展监督管理。

减肥药别随便吃

金陵海关查获泰国“致命”减肥药

快报讯(通讯员 刘洁 刘诗月 记者 杨菲菲)3月21日,现代快报记者了解到,南京海关隶属金陵海关驻机场办事处近日查获12瓶以及9小包名为“YAN-HEE”的减肥药,约600粒,毛重约640克,相当于4人一个月的用量。据了解,减肥药中含有的西布曲明,有抑制中枢神经、严重损伤肝肾功能等副作用,已有人因服用该药产生毒副作用住院治疗。

海关关员告诉现代快报记者,这是20日在两位从泰国到达南京的人境旅客行李中查到的。据了解,这种减肥药曾在网上风靡一时,卖家大多宣称“人肉代购”并通过各种网络平台进行销售。在一家购物网站上输入“YANHEE”,可以搜索出大量的代购店铺,有的销量还很好。不过,这不代表减肥药没有问题。

记者了解到,这种药的“致命性”早已被媒体曝光过。2013年,就曾有媒体报道北京市药品检验所的检验结果,显示该药品含有西布曲明、马来酸氯苯那敏、呋塞米、氟西汀、比沙可啶等西药成分。其中,西布曲明有抑制中枢神经、严重损伤肝肾功能等副作用,已有人因服用该药产生毒副作用住院治疗。

海关关员表示,西布曲明早已被国家禁止生产销售使用,该减肥药也并未经批准进口,按规定属于假药。目前,金陵海关已将药品移送缉私部门做后续处理。金陵海关提醒,代购未经批准进口药物,涉嫌触犯国家法律。



工作人员检查查获的减肥药 通讯员供图

快报调查

只有冷冻九节虾被注胶

虾子中真的有可能注入明胶吗?3月21日,现代快报记者发现,广东省食品药品监督管理局的官方网站上,在首页位置转载了“注胶虾”的报道。随后,记者拨通了广东省食药监的电话,工作人员证实了这则新闻的真实性。对方表示,检测到的海藻明胶含量较少,占整只虾的1%左右。这一说法和广东媒体的报道吻合。

另外,该工作人员告诉记者,“注胶”现象只发现于冷冻虾,并且品种为九节虾,其他品种的虾类没有检测出,活虾中也没有发现,“注胶后的虾就活不了了。”至于为什么要给冻虾注胶?有食品安全专家表示,可能不是为了增重,而是想令虾身更丰满,保持新鲜的手感和卖相,甚至可以掩盖虾肉腐败变质的缺点。