



视觉中国供图



市面上的几种蟹丸、蟹肉棒,成分都没有蟹

现代快报+/ZAKER南京
记者 徐红艳 摄

蟹肉棒里没蟹,虾丸里没虾 你可能吃了顿假火锅

专家:这些其实都是仿真食品,通过添加剂来保持口感和色泽

快报 调查

热线:96060

虾丸里没有虾,蟹肉棒里没有蟹……你可能吃了一顿假火锅。近日,南京市市民小吴向现代快报反映,一直以来在海底捞必点的蟹肉棒,前段时间改了名字,变成了蟹味棒,一番打听才知道,蟹肉棒里本来就没有蟹,有顾客反映后,店内才改成蟹味棒。

11月12日,现代快报记者探访发现,市场上售卖的蟹肉棒大多名不副实,不少是鱼肉制成。此外,部分虾丸居然也是鱼肉等制成的。专家解释说,蟹味棒、虾味丸等其实都是仿真食品,通过添加剂来保持口感和色泽,其营养价值确实不及新鲜的海产品。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐红艳 蔡梦莹

火锅店“套路深”: 蟹肉棒、包心蟹丸里根本没蟹肉

“蟹肉棒18元”“撒尿牛丸18元”,南京市秦淮区科巷一家重庆火锅店,记者看到特色菜中有不少丸类。“蟹肉棒是纯蟹肉做的吗?”门店经理向记者解释道:“肯定不是蟹肉做的,和超市里面卖的一样,蟹肉棒不是店里做的,至于有多少蟹肉成分,我就不清楚了。”

她还透露,大多数火锅店里的蟹肉棒都不是自制的,基本从市场进货,“如果是纯蟹肉做的,吃的人少,做起来麻烦,容易坏,而且成本也太高了。”就拿牛肉来说,撒尿牛丸也是如此。“你要吃有牛肉的,我们有手打牛肉丸,但是价格就不一样了。撒尿牛丸一份18元12个,手

打牛肉丸32元10个。”

这样的现象在火锅、焖锅、麻辣烫等店内非常普遍。在另外一家焖锅店也是如此。菜单上,每份200克的蟹肉棒价格标为28元,店员直白地告诉记者,“我们是仿蟹肉棒,不是真蟹肉棒。”

在海底捞火锅店(太平南路店),在菜单介绍栏中,包心蟹丸的主要配料是冻扇贝柱、鸡蛋清、花生油、鸡肉和猪肉,没有一丝蟹的痕迹。而和别家相似的“蟹肉棒”则叫“蟹味棒”。店员称,曾经有段时间,品名也叫“蟹肉棒”,但有食客向门店反映,品名和实际食材不符,后来统一改成“蟹味棒”。

配料表更惊人: 虾球里有猪肉,蟹棒里多是鱼肉

马上要到冬天了,很多人都喜欢在家做火锅吃,蟹肉棒、撒尿牛丸、虾丸等都是必备火锅配菜。如今,在大型超市的速冻食品区,都专门设置有火锅配料区。11月12日,在玄武区一家大型超市的速冻食品区域,不少顾客推着购物车在选购速冻火锅配菜。

现代快报记者也打算以顾客的身份,挑选一份虾丸、一份蟹棒、一份撒尿牛丸。根据以往的经验,记者从外观入手开始了选购,然而放到篮子里后,才发现这些配菜里,竟然没有纯正的虾丸、蟹棒和撒尿牛丸。三份包装的名字依次为“虾味球”“蟹味棒”和“撒尿肉丸”。

虽然从外观看,虾球、蟹棒、牛

丸都是和以往吃到的一样,但翻开配料表,就能发现其中的“奥秘”。比如某品牌的龙虾风味球,在食品包装正面配有虾球照片,看配料表,配料有十几种,光食品添加剂就有七八种,包括焦磷酸钠、三聚磷酸钠等。主要成分是鱼糜,其次是猪肥膘,没有发现龙虾或者虾的身影。

在另外一款蟹味棒产品中,同样超60%是鱼糜和多种食品添加剂,并没有一丁点蟹肉成分。而在一款名为“蟹籽宝”的冷冻食品,和螃蟹一点关系都没有,主要配料是鱼糜、飞鱼卵和猪肉等。配料表中在“食品名称”一行以很小的字体提醒,这是“仿蟹风味包馅鱼丸”。

专家

这些仿真食品,蟹味虾味是添加剂做出来的

蟹味棒、虾味丸、仿制蟹肉……这些虾蟹制品为啥难从外观和味道上判别?

江苏省农业科学院农产品加工研究所刘小莉研究员解释,大家生活中经常吃到的都是仿真食品。“并不是虾肉或者蟹肉的成分带来的天然味道,它的味道很大一部分是食用香精做出来的。”此外,配料表上的稳定剂、增稠剂等添加剂的使用,是为了保证它的形状和质地。“比如说口感要Q弹,就需要加食用胶。”她还表示,这类食品属于预调理的食品,在长期冷冻过程中,食品品质会下降,因而需要放一些稳定剂和食用胶来保持口感和色泽。而稳定剂和食用胶是淀粉制成的。

不过,她也强调,虽然是添加剂,但

只要含量不超标,都是国家允许采用的。“营养上肯定不如新鲜的海洋产品,由于含淀粉比较多,它的蛋白质含量肯定没有真蟹肉或虾肉高。”不过,在没有选择的情况下想要解馋,也可以选择这些。

此外,这些水产加工制品并非不卫生或者不营养。刘小莉还表示,目前市场上都没有纯的蟹肉棒,一般都是仿真的。不过,由于方便,对吃不到新鲜海鲜的人来说,还是很有市场的。

她表示,从名称看,不少餐馆、批发商,将蟹肉仿真食品从蟹肉棒变成蟹味棒,说明行业也在规范,让消费者能明白消费。这也给消费者提个醒,在购买时一定要看清配料表,选购正规厂家产品。

疑问

蟹味棒、仿蟹风味,是打擦边球吗?

此前,浙江工商部门曾对绍兴全市火锅店展开一次突击检查,发现40多家火锅店普遍存在品名宣传与实际不符的情况。多家火锅店中发现的“撒尿牛丸”,并没有任何牛肉成分,菜单中的虾饺,来自一种名为“虾味火锅饺”的速冻食品,配料表中只有鸡肉、鸡皮、水、鱼糜等,虾味是靠各种添加剂调配出来的。

“风味”“仿”等字样,是不是在打擦边球?是否造成消费误导?现代快报记者了解到,《食品标识管理规定》中要求,以动、植物食物为原料,采用特定的加工工艺制作,用以模仿其他生物的个体、器

官、组织等特征的食品,应当在名称前冠以“人造”“仿”或者“素”等字样,并标注该食品真实属性的分类(类属)名称。

不过,根据GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》中要求,食品标签不应直接或以暗示性的语言、图形、符号,误导消费者将购买的食品或产品的某一性质与另一产品混淆。

为此,11月12日下午,现代快报记者将上述情况向南京市秦淮区市场监管局反映。

该局答复称,辖区分局已经展开调查。现代快报记者将持续关注。

名医专家在宁摆擂挑战妇科微创“极限手术”

“第八届新协和围产与不孕不育学术论坛”在宁召开

由南京市科学技术协会主办,南京自然医学学会、南京新协和医院承办的“第八届新协和围产与不孕不育学术论坛”于2018年11月11日在南京新协和医院隆重召开。

本次峰会上,北京同仁医院妇科专家纪克宁教授、南京医科大学第二附属医院应小燕教授、南京市第一医院徐友娣主任、南京市中西医结合医院刘德佩主任等妇产专家对国内妇科微创技术进行学术探讨。这次峰会引发社会各界的强烈关注,不少市民纷纷致电峰会的承办单位南京新协和医院申请手术预约。

国务院特殊津贴专家、原首都医科大学北京同仁医院妇产科专家纪克宁在国内微创医

学界颇具影响力,此次将北京妇产科微创技术同步嫁接到活动承办方南京新协和医院,这必将促进南京新协和医院乃至整个南京地区微创技术水平再上新台阶。

南京新协和医院不孕不育研究院沈文华副院长表示,“我们召开本次学术论坛的目的,是希望与南京新协和医院一起搭建一个以妇产科微创技术的临床应用为主题的交流平台,促进北京、南京两地间的学术交流,共同分享诊疗新技术、新理念,以及我们的临床技术经验。同时让更多的患者享受到现代微创医疗技术进步带来的成果,造福百姓健康。”

通讯员 张冰