



微信朋友圈里热传“街头烧烤鱿鱼是用火碱泡发、福尔马林保鲜的”的视频,让很多烧烤发烧友不敢再吃街头烧烤鱿鱼。记者实验证实,目前我市市场上鱿鱼未经火碱、福尔马林等化学溶液浸泡。

街头烧烤鱿鱼化学药水泡发?

《瑞报实验室》证实我市目前市场上鱿鱼未经火碱、福尔马林等化学溶液浸泡

■记者 林长凯 文/图

每当夜幕降临,街边鱿鱼烧烤摊上散发出的香味,让很多过往行人垂涎欲滴,很多人停下来买三四串过过瘾。近日,微信朋友圈里热传“街头烧烤鱿鱼是用火碱泡发、福尔马林保鲜的”的视频让很多烧烤发烧友感到心慌,很多人都不敢吃了。

为了证实我市烧烤摊上的鱿鱼串是否如朋友圈里所说的是用火碱、福尔马林等化学溶液浸泡过的,前日,记者在街头鱿鱼烧烤摊上买来生、熟鱿鱼串,在海鲜市场上买来新鲜鱿鱼,然后来到市安阳高级中学化学室让资深化学老师沈老师进行化学检测。

实验一

市场上鱿鱼是否被火碱浸泡过

实验道具:烧烤摊上买的生鱿鱼串、烤熟的鱿鱼串、海鲜市场上买的鱿鱼、三只烧杯、蒸馏水、玻璃棒、PH试纸

实验地点:市安阳高级中学化学实验室

实验人员:资深化学老师沈老师

实验步骤:

一、把3种鱿鱼样本分别放入3只不同的烧杯,贴上标签,并在这3只烧杯中倒入等量的蒸馏水,漫过鱿鱼样本浸泡12个小时;

二、12小时后,用玻璃棒分别从3只烧杯中蘸取浸泡液滴在不同的PH试纸上,与标准色对比试纸的颜色,检测出浸泡液是否含有碱性。

实验结果:市场上鱿鱼未经火碱浸泡

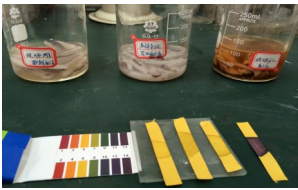
3张滴有浸泡液的PH试纸的颜色都为黄色,PH值为7,这说明3种鱿鱼样品的浸泡液呈中性。看来朋友圈里热传的“化学鱿鱼”并没有在我市市场上出现。

沈老师分析说,火碱俗称烧碱、苛性钠,化学名氢氧化钠,化学分子式为NaOH,是一种具有很强腐蚀性的强碱,一般为片状或颗粒形态,易溶于水(溶于水时放热)并形成碱性溶液。用火碱溶液泡过的鱿鱼就像吹气球一样,体积瞬间变得硕大无比,重量也会增加四五倍!经过强腐蚀性火碱“膨发”,鱿鱼体积和重量虽然增加了,但是内部组织也被破坏了,放不了多长时间就会变质。为了延长保存时间,有些商贩就用甲醛来保鲜防腐。

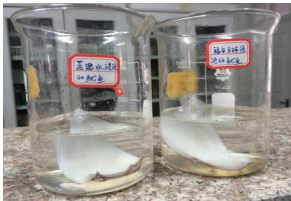
温州医科大学医学博士陈强接受记者采访时表示:吃了被火碱浸泡过的食物后,部分火碱成份会残留在人体内部,当成分蓄积到一定的浓度就会造成胃肠粘膜的损伤,消化系统也会受到一定程度的影响。



3种鱿鱼样本



浸泡12小时后的3种鱿鱼样本浸泡液在试纸上的颜色,右边为强碱对比色



分别放在蒸馏水和福尔马林溶液里浸泡的鱿鱼



浸泡12小时后的鱿鱼样本

实验二

检测鱿鱼是否用福尔马林浸泡来保鲜

实验过程:把从海鲜市场上买来的鱿鱼分成2份,分别放入2个烧杯中,一个烧杯中倒入蒸馏水,一个烧杯中倒入浓度为37%的福尔马林,浸泡12个小时。

实验结果:鱿鱼未用福尔马林保鲜

用蒸馏水浸泡过的鱿鱼,表面柔软,肉质没有韧性,用剪刀一剪,非常容易就剪开了,浸泡液有些浑浊;

用福尔马林浸泡过的鱿鱼,表面颜色还保持着原来的光鲜亮泽,质地硬脆,肉质有较强的韧性,用剪刀一剪,发出“咯吱”一声,而且剪起来有些吃力。

由于现在是冬天,室外

气温较低,鱿鱼搁置12小时变腐烂、变臭一般不会。如果换成夏天,室外气温较高,鱿鱼搁置在外面就容易变腐烂、变臭。

喜欢吃烤鱿鱼串的“吃货们”可能会发现,街头鱿鱼烧烤的摊贩都会把鱿鱼串放在塑料箱里,然后在里面放着冰块。从下午出摊一直到晚上全部卖完,一般要经过四五个小时,然而在这个过程中,冰块很可能早就融化了,那么如何让鱿鱼继续保持新鲜就成了新问题。由此可以初步推断,在炎炎夏日,商贩们为了给鱿鱼串长时间保鲜,可能会在出摊前用福尔马林浸泡一下鱿鱼串。

沈老师分析说,福尔马林是甲醛的水溶液,外观无色透明,因内含的甲醛挥发性很强,开瓶后一下子就会散发出强烈的刺鼻味道。具有防腐、消毒和漂白的功能。

陈强也认为,福尔马林是一种慢性中毒药物,长期接触低剂量的福尔马林会引起慢性呼吸道疾病、女性月经紊乱、新生儿体质降低甚至鼻咽癌等病症。高浓度的福尔马林对神经系统、免疫系统、肝脏等都有毒害作用。低溶度的福尔马林有时被不法商贩用来浸泡水产品,以达到保鲜的效果。这类产品最好少吃或者不吃。

业内人士

市场上曾出现化学药水浸泡的鱿鱼

虽然这次实验的鱿鱼样本都没有检测出火碱和福尔马林等化学药品成份,但不能说明我市市场上所有出售的鱿鱼都没有用火碱、福

尔马林等化学药品浸泡。

“瑞安市场上曾经销售过化学药水浸泡过的鱿鱼、水潺等海鲜,多用于夏季。冬季天气冷,自然条件下保

鲜时间长,用化学药水浸泡海鲜,意义不大。”曾经从事海鲜销售生意的杨师傅向记者揭露了行业内部一个公开的秘密。

相关链接

三招识别毒鱿鱼

如何辨别市场上出售的鱿鱼是不是经过化学药水浸泡过,记者上网搜索了一些相关资料。据相关资料介绍,火碱、福尔马林等化学药水发出来的鱿鱼,吃了轻则对肠胃造成不良反应,严重

的会影响到肾脏、肝脏功能。我们该如何鉴别呢?办法很简单:看、闻、摸。

“看”。如果水发食品色泽过白,失去原有的正常颜色,而且体积肥大,或者在加热后迅速萎缩,说明使用过

有漂白作用的化学药水;

“闻”。如果闻到浓浓的碱味或刺鼻的味道说明有问题;

“摸”。如果手感过于光滑,质地很脆,一捏很容易碎,有可能含有火碱或甲醛。

