



网传西瓜放入冰箱裹了保鲜膜比没裹保鲜膜的菌落数要多,记者实验证实确有其事。

网传市场上售卖的鸭血有些不是真的,记者通过实验,假鸭血是猪血块和鸭血块的混合体。

西瓜裹保鲜膜菌落数更多？

《瑞报实验室》证实：当天放入冰箱裹了保鲜膜西瓜比没裹的菌落数多 275 个

记者 黄丽云

最近,网上流传着一则“一网友因吃了存放于冰箱里一块裹了保鲜膜的西瓜后而陷入昏迷”消息,不少市民开始担忧,隔夜的西瓜还能吃吗?裹了保鲜膜真这么不可靠吗?日前,记者针对网传消息做了实验。

裹了保鲜膜的西瓜菌落数更多

7月22日,记者从市场上买了一个西瓜,然后用清水冲洗刀具、菜板和西瓜,把西瓜平均分成2份,将其中的1份用保鲜膜封盖后放入冰箱保鲜层,另外1份西瓜则直接放入冰箱保鲜层。

7月23日和7月24日,记者分别买了一个西瓜,用同样的办法将切成2份的西瓜放入冰箱保鲜层。至此,冰箱保鲜层里已经有了存放分别为3天、2天和当天的西瓜。7月24日,记者带着6份样本来到市食品检验检测中心进行细菌检测。

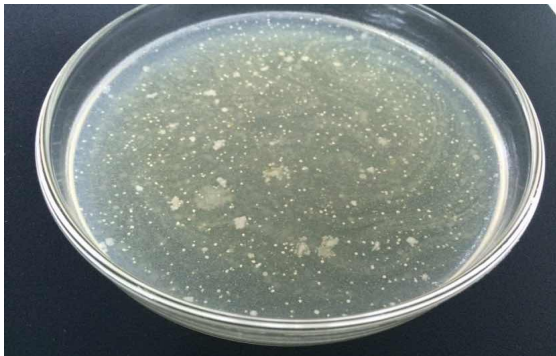
第一次检测 :检测员将7月22日放入冰箱的西瓜样品进行检测。检测结果为:没有

裹保鲜膜的西瓜样品内,菌落数为15个;裹了保鲜膜的西瓜样品内,菌落数为290个。

第二次检测 :检测员将7月23日放入冰箱的西瓜样品进行检测。检测结果为:没有裹保鲜膜的西瓜样品内,菌落数是95个;裹了保鲜膜的西瓜样品内,菌落数为1000个。

第三次检测 :检测员将7月24日放入冰箱的西瓜样品进行检测。检测结果为:裹了保鲜膜的西瓜样品内,菌落数高达220000个。

三个实验的结论是:覆盖了保鲜膜的西瓜确实对细菌的生长起到了一定的促进作用。



菌落数高达220000个

[专家解读] 裹了保鲜膜的西瓜有一个细菌生长小环境

“这是因为裹了保鲜膜之后的西瓜有了一个细菌生长的小环境,水分、温度都要比不裹保鲜膜的西瓜更利于细菌生长。”市人民医院体检中心健康管理部副主任谢海波说,“如果冰箱里面有单独储藏西瓜的空间,不会造成串味、不会造成水分损失的,就不建议覆盖保鲜膜,覆盖了保鲜膜的西瓜一定要在最短的时间内尽快吃完。”

西瓜并非人人皆宜,谢海波提醒,以下几种人应该限量:体

质弱、易累、怕冷的人。西瓜性味偏寒,以上人群体质虚寒、阳气弱,多吃更会“寒上加寒”;肾功能不全的人。这类人排出体内水分的功能大大降低,常会出现下肢或全身水肿,西瓜含水量近95%,不但会使水肿加重,还容易诱发急性心力衰竭;肠胃虚寒的人。由于西瓜属于“生冷食品”,吃多了容易伤脾胃,导致食欲不振、消化不良,引起腹胀、腹泻;糖尿病人。西瓜含糖量在5%左右,糖尿病患者不应

多食,而且尽量不要在饭后吃,否则加重胰腺负担,最宜在两餐之间食用;高龄老人。人上了年纪,多数都有脾胃偏寒、心肾功能差的问题,吃过多西瓜容易引起脾胃损伤。

“并不是所有的食物都需要用保鲜膜保存的。尤其是一些本身会散发出催熟气体的水果和蔬菜,例如西红柿和香蕉,用了保鲜膜,会不利于催熟的乙烯气体散发,反而缩短了保存期。”谢海波说。

新闻

真鸭血表面光滑 ,假鸭血表面蜂窝状气孔

《瑞报实验室》教你辨别真假鸭血

记者 欧苗苗

鸭血作为一种食材,被越来越多的人喜欢,特别是当鸭血“遇上”粉丝,更是满足了广大吃货们对于美食的欲望。然而,网上流传市场上售卖的鸭血有些不是真的鸭血,而是通过将其他动物的血制作成血粉加工而成。那么如何在市场上购买到真的鸭血?《瑞报实验室》通过真假鸭血的制作,教你如何辨别真假。

实验材料:一只鸭子(用来取鸭血)、几块从市面上买来的猪血等、食用色素(胭脂红)、食用明胶。

实验一:制作假鸭血块

假鸭血的主要的材料之一是血粉。血粉是一种非常规动物源性饲料,将家畜或家禽的血液凝成块后,经高温蒸煮、压出汁液、晾晒、烘干后粉碎而成,因其较高的细菌含量,国内的血粉原料未经杀菌不可直接用于饲料的加工和混合。

由于血粉是国家禁止售卖的物品,为了还原市场上假

鸭血的生产过程,记者只能将从市场上买来猪血块和鸭血块等粉碎,然后将粉碎后猪血块和鸭血块的混合体——假鸭血汁放进锅里煮沸,并在锅里添加色素、明胶,继续加热,最后用容器装起来放进冰箱冷却。大约半个小时后再拿出来,如假包换的“鸭血块”就这样出炉了。

实验二 制作真鸭血块

记者把从菜市场买来的一只鸭子宰杀后,将鸭血放在了一个容器里(注意,收集鸭血前一定要放少许

盐才能让鸭血凝固),待锅里的热水烧开后,将容器里的鸭血放进热水里煮熟,即可。



真鸭血



假鸭血

[结果对比]

看切面气孔 :真鸭血煮熟时没有气孔,表面光滑,用刀切开后,里面几乎看不到气泡;而假的鸭血煮熟时有蜂窝状气孔,切开后,切面出现大小均匀的气孔。

摸质感 :真鸭血摸着柔软;假鸭血因为里面有猪血的成分摸起来比较硬,而且久煮不烂。

品口感 :真鸭血细、滑、嫩,吃在嘴里像豆腐,容易夹碎,有

种淡淡的鸭香味;假鸭血有韧性,可以拉伸,吃起来口感很嫩,像果冻,不容易夹碎。

闻气味 :真鸭血有着鸭香味;假鸭血的血腥味较浓。

[专家分析] 假鸭血食用过多造成人体锌元素流失

“鸭血作为一种血液制品,缺铁性贫血的人可以食用,而且鸭血具有清理肠道的功效。市面上的假鸭血多是将其他动物的血液打碎后,加入明胶和色素制作而成,其中猪血用得比

较多,最可怕的是用死猪血。”市人民医院营养师戴福仁说,“实验中所用的食用明胶和食用色素,在一定的食用量内对人体不会造成影响,但是摄入过多,就会造成人体锌元素的流失。有

些无良商家在假鸭血中添加的还是工业明胶,其中含有的金属铅、砷、汞对人体的肝脏、肾脏有很大危害。因此大家在购买鸭血的时候,要特别注意辨别。”