



网上流传着“小龙虾是在污水里养大的”、“小龙虾重金属超标几百倍”……这些可怕信息,让很多喜欢小龙虾的吃货不敢再品尝。记者通过相关采访和实验证实,小龙虾多为清水养殖,只有虾头重金属含量较高。

# 小龙虾生长在污水中,且重金属超标?

《瑞报实验室》证实:小龙虾多为清水养殖,只有虾头重金属含量较高

■记者 黄丽云 实习生 赵晓彤/文 记者 王鹏洲/图

一只只带着鲜亮红壳的小龙虾,是瑞城夜宵摊上的常客。当夜幕降临,吃货们叫上一盆龙虾,配上两瓶啤酒那是很惬意的事。

但是,“小龙虾并不是虾而是一种虫子”、“小龙虾是在污水里养大的”、“小龙虾重金属超标几百倍”……这些听起来可怕的信息在网络上流传,让人对小龙虾是又爱又怕。但人们真的了解小龙虾吗?小龙虾到底能不能吃?如何吃最好?日前,记者进行了相关的实验和采访。



## 小龙虾多为清水养殖

说起后埠,很多吃货戏称这里是市区“小龙虾胜地”,赵先生就在后埠经营一家小龙虾夜宵店已有2年多时间。对于网络上流传的“小龙虾是在污水里长大”的说法,赵先生有自己看法。“都说小龙虾是臭水沟里捞的,但是每年这么大的量,臭水沟里够捞吗?人们对小龙虾的误会其实主要源于对它生存环境的误解。”赵先生说,“市场里的小龙虾大多是从养殖场来的,养殖场都是清水养殖,和其他的鱼、虾、蟹一样。”

业内人士表示,小

龙虾喜欢呆在臭水沟是误读,其实这是虾逆流而上的习性导致的。上世纪六、七十年代,排水系统多为露天,一旦下雨,小龙虾就顺着水势而上,给人的视觉上造成小龙虾喜脏、爱待在臭水沟的错觉。其实小龙虾对生长水域的环境要求甚至比一般鱼蟹要高,所以当市场需求量大的时候,清水养殖小龙虾也就兴起了,主要以池塘养殖和稻田养殖为主。目前浙江省小龙虾养殖约1万亩左右,市场上的小龙虾主要来自江苏、江西、湖南、安徽等地的养殖厂。



### 实验目的

### 小龙虾是否重金属超标?

那么我市市场上的小龙虾,是否有重金属超标的情况

呢?日前,记者在市望江菜市场购买了半斤活虾和半斤死

虾作为实验样本,送至我市食品检验检测中心检测。

### 实验一

### 虾头重金属含量较高

记者首先在不添加任何调料的情况下将部分活虾和死虾煮熟,随后送至市食品检验检测中心让检测人员对小龙虾的重金属含量进行测定。

检测人员将记者送检的煮熟活虾身体、活虾虾头,以及生的活虾身体标记为1号、2

号、3号进行检测,检测结果:1号:总砷量0.16mg/kg;2号:总砷量0.36mg/kg;3号:总砷量0.15mg/kg。2号煮熟的活虾虾头重金属含量最高。

同时,1号煮熟活虾身体和3号生的活虾身体都没有检出铅、镉,只有2号煮熟的

活虾虾头检测出每千克含总铅0.16毫克、含镉0.20毫克。为什么小龙虾头部的重金属含量会高于身体呢?据了解,小龙虾的腮、胃等主要脏器等集中在头部,所以食物、水流经过、停留的位置都集中在头部。

### 实验二

### 死虾大肠菌群高于活虾

检测人员随后将记者送检的死虾进行检测。

经检测,煮熟的死虾身体总砷量为0.16mg/kg,其总砷

量与活虾身体总砷量的差别不大,但是煮熟的死虾身体其每100克中,含大肠菌群60个,煮熟的活虾身体每100克

含大肠菌群<30个,而标准限值为每100克≤30个。

现在你知道为什么死虾不能吃了吧。

### 专业人士

### 吃小龙虾最好去头

既然小龙虾的重金属超标部位集中在头部,那么去虾头吃显然会更安全一些。

“食客可以通过口感来分辨死虾和活虾的区别,死虾有腥味、虾肉松软缺乏弹性;而活虾的虾肉有弹性,吃起来劲道。”赵先生说,“我夜宵店里经营的小龙虾都是无虾头去壳的,而且,小龙虾背部的肠道也会去掉,这样顾客就能吃到安心的小龙虾了。”

赵先生说,小龙虾每天购买以后都是直接去头,甚至连虾背上的肠道都要去掉,清理干净后放清水里泡一段时间,之后再经过6道水的反复搓洗,之后放入7成热的高温油炸30秒(温度约210度)。最后,等客人点菜后,再一份一份的重新加工过才会送上桌面。

许多顾客就为着这份安心,特别寻了赵先生的小龙虾店铺去。但也有部分消费者

认为还是吃传统的小龙虾更有味道,“就像吃瓜子和吃瓜子仁的区别,要的就是那份剥虾壳的乐趣。”

当下,瑞城还出现了小龙虾盖饭,亦是经过多种程序处理的小龙虾身体的部分入菜,也很受消费者的欢迎。

无论是传统的小龙虾,还是时兴的无头去壳小龙虾,消费者们公认的是,吃的主体是小龙虾的身体部分,不吃头。

## [小贴士] 如何烹饪小龙虾

自己购买小龙虾后可在清水中养殖一段时间,能有效溶解小龙虾外壳上附着的重金属等有害物质;烹饪前,要对小龙虾进行多次搓洗,外壳部分清理干净,头部直接去除;下了锅则要烧透,甚至可以油炸一下,高温下很多附着的细菌、寄生虫可以被有效杀死;最后一点,死虾千万别吃。

