

吃街头烧烤 小心鱿鱼有毒

三年来,日销毒鱿鱼上百斤被公诉
提醒:又白又嫩口感脆的鱿鱼最好别吃



7月26日,长沙月湖小区,烧烤摊主说现在卖的都是没漂白过的老鱿鱼,卖相不好,但很安全。
见习记者 张明阳 摄

本报7月26日讯 烧烤鱿鱼一直是夜宵摊的招牌菜。如果碰到一家鱿鱼,看上去白吃起来脆,你可要小心了,十有八九是被化学物质泡过的。今天上午,长沙市西长街销售冻货和水产品的彭威因涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪,被长沙市开福区检察院起诉。

“三四年了,鱿鱼、毛肚等产品平均一天的总销量至少上百斤。”彭威交待,加工后的鱿鱼,除工商部门查获的,其他大部分已流入长沙及周边等地的菜市场和饭馆。

“双氧水”美容,鱿鱼又嫩又脆

2007年,娄底人彭威在长沙市开福区西长街杨家巷开了家水产店,后来听说工业用火碱和双氧水加工浸泡后的鱿鱼又白又大,彭威便偷偷加工生产鱿鱼、毛肚等水产品。

“鱿鱼解冻后放入水槽,加双氧水、烧碱等,过两小时再泡进清水,捞出来就可以了。加工后变得白净透亮,吃起来很脆。”通过彭威简单加工后,这些“美味”平均一天销量上百斤。今年3月被查

获时,彭威有一间一百多平方米的食品加工厂房,除了堆满冻货和水产品外,还有不少双氧水和工业用碱。

“不加双氧水,鱿鱼没人要”

“我也吃的,只是加工时要注意,那些水沾到了对皮肤不好。”法庭现场,彭威推翻了曾经交待过的“自己从不食用加工后产品”的说法。

“手都不能沾,你认为能吃吗?”公诉人问。

“不加双氧水没人要啊!”彭威说,加工后的鱿鱼等产品卖相好、价钱便宜,生意自然也好一些。

庭审中,不管公诉机关如何举证,彭的两名辩护律师都认为彭无罪。即使在彭交代添加剂来自化工店、并承认对身体有危害后,第一辩护律师仍坚持“没人规定化工店不可以销售食品添加剂吧?他加的就是食品添加剂,对人体没有毒害作用。”第二辩护人则认为,彭只需要接受道德上的指责,但也提出“希望法院判他缓刑”。法院宣布择日再判。

■记者 王智芳 张浩 通讯员 段露 李少先

记者调查

“化学鱿鱼”成行规,烧烤摊上已失宠

7月26日下午,长沙市开福区西长街,记者在这里没有发现卖鱿鱼的店铺,其他店老板说,彭威出事后,水产老板就都没做了,但记者在紧邻的永兴街倒是找到不少水产店。

在永兴街口一家无牌冻库店,记者说需要干鱿鱼做烧烤,老板说:“你把干鱿鱼放在冷水里面泡一下就行,一般二两重的干鱿鱼泡后可以发到七八两。”他又补充一句,“不要怕颜色不好,你用工业碱水泡嘛,跟新鲜的一样。”

一家干货店女老板说,这是行内套路。“放心吧,大家都这么做,没听说吃死人。”

26日晚,记者在多处烧烤摊发现,随着对有毒鱿鱼的执法力度不断加大,很多摊点都不做烧烤鱿鱼了。

晚8点,长沙市开福区二马路附近,做烧烤的孙老板说:现在没有便宜鱿鱼进了,以前二三十元一斤,现在最少要60元。但顾客只肯出8元一条,根本没利润,干脆不卖了。记者注意到,这里最火爆的四家烧烤摊没有一家有烤鱿鱼卖,只在一辆流动小推车上看到了又白又嫩的鱿鱼,老板娘承认鱿鱼是碱水泡出来的,来吃的大多是小孩子,“两元钱一串,不泡就不白,不好看。”

支招

“看、闻、摸”识毒鱿鱼

据介绍,双氧水、烧碱等化工原料发出来的鱿鱼,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剂;

“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,有可能含有烧碱或甲醛。

在开福区月湖小区,“常德烧烤摊”老板告诉记者:“鱿鱼用碱水泡过后对人体有害,现在有关部门经常来查,现在的鱿鱼就都不去皮了。我这鱿鱼你放心吃,不好看,但绝对安全。”

城市 需要安静点

湘江头排 90-148m² 精装静谧豪宅

7月29日 耀世开盘

首付30万起,送30万豪装



Great Seal
Of The Land

复地·崑玉国际

湘江阶层 第一居所

VIPLINE: 0731-

8599 8888

地址:中国·长沙·湘春门
开发商:长沙复地房地产开发有限公司