

# 10吨“人造”海蜇丝流入市场 海藻酸钠、明矾严重超标 长期食用或变傻

海蜇丝居然也有人造假!5月7日,杭州媒体曝出湖州警方根据举报在当地农贸市场查获大量假海蜇丝,随后顺藤摸瓜查获一吨假海蜇丝的新闻,所谓的“海蜇丝”全是化学原料人工合成。

## 湖州查获“人造海蜇丝”

据该媒体报道,“袁某等3名嫌疑人在湖州织里镇商城路农贸市场内非法生产和销售假冒海蜇丝快一年时间了!”今年4月下旬,湖州市公安局食药环支队接到这样的举报。湖州警方立即联合市场监督管理局执法,于4月22日,现场查扣“人造海蜇丝”300余斤。

经查,袁某等人自2015年6月至今,在明知人造海蜇丝不符合食品安全标准的情况下,仍采取用海藻酸钠、无水氯化钙、硫酸铝铵等原料制造人造海蜇丝,在织里镇商城路农贸市场自己经营的冷冻食品店内进行销售,非法获利7万余元。据袁某交代,他也知道这种假海蜇丝害人,但是这两年海蜇批发价一般在30-40元一斤,养殖期40天左右。而假海蜇丝成本比养殖海蜇丝低近一半,销路好,制作周期也不长,所以他们才会铤而走险干了近一年。

他还说,他的手艺是跟常州的“师傅”学的,原材也是从“师傅”那里进的。



关注三湘都市报微信看E报。

## 常州警方配合“一锅端”

获悉线索后,湖州警方连同当地市场监管部门的执法人员共十余人来到常州,在掌握清楚制假窝点具体位置后,请常州警方配合他们抓捕犯罪嫌疑人。

钟楼公安分局接到指令后,第一时间安排了近20名警力配合抓捕,在钟楼区邹区镇邹区村委钱家村内的一处民房里现场抓获犯罪嫌疑人贾某、孙某、马某。

一名参与抓捕的办案民警告诉记者,他们看到现场情况时也很吃惊!民房成了私人小作坊,里面摆满了大大小小的塑料桶。3人在作坊里正在生产加工“假海蜇丝”。湖州的执法人员在现场查扣了大量原材和“假海蜇丝”。后叫了一辆卡车将这些制假工具、产品拖回了湖州。警方了解到,三名犯罪嫌疑人均是安徽人,其中两人是夫妻关系,另一人是夫妻俩雇的小工。夫妻俩在常州做南北货生意,但“假海蜇丝”流向哪里目前湖州警方还在进一步调查。

经查,贾某等3人一年来共生产超过10吨假海蜇丝,非法获利10万余元。

常州警方表示,该案件后期可能还会有所行动,常州警方将密切关注案件动态。



左边的是假海蜇丝,几近透明。右边的是真海蜇丝,淡黄色。

### 假海蜇丝曝光

真海蜇丝口感脆嫩,是很多人的心头爱。印象中是这样的——



但现在假海蜇丝也流入市场,你可能会看到这样的“海蜇丝”——



这种“人造海蜇丝”其实压根不是海产品,它的生产原料是三种食品添加剂:海藻酸钠、硫酸铝铵(俗名明矾)、无水氯化钙。



海藻酸钠



硫酸铝铵



无水氯化钙

## 假海蜇丝危害挺大

“人造海蜇丝”的原料中,海藻酸钠是一种很好的增稠剂,也是一种安全的食品添加剂。不过添加剂毕竟是添加剂,把添加剂当做食品来吃,就有些不合适了。记者查阅相关资料发现,海藻酸钠含有较多的纤维素,虽然纤维素对人体有一定的好处,但吃得太多会影响营养素的吸收。其在肠子内还会吸附其它食品中存在的铁、钙、镁、锌等矿物质,使这些营养素也不能被人体吸收,所以多吃可使人因缺乏多种矿物质而出现营养不良等症。

此外,“人造海蜇丝”中另一种原材料硫酸铝铵就是人们常说的明矾。这种材料中铝元素含量较高,长期食用会影响人体对钙、铁等矿物质的吸收,导致骨质疏松、贫血等。此外,长期摄入铝元素,能够影响甚至破坏人体的神经系统,使得神经衰弱的发生率明显提高,甚至使人易患阿尔茨海默病即老年性痴呆。而经检测,贾某等人制造的“人造海蜇丝”中铝含量超标严重,达到600-800mg,长期食用危害极大。

## 如何辨别真假海蜇丝

“假海蜇丝”的信息发布后,吓到的朋友可能需要来一盘真海蜇丝压压惊,那么这里有必要科普一下——假海蜇丝通体透明,无味道,韧性很强,用手轻轻拉扯不易扯断,把它从水中捞出来放上一阵,则会如透明胶带一样柔软。真海蜇丝看上去白中带黄,闻上去有海腥味。优质海蜇丝呈白色或淡黄色,有色泽,无红斑和泥沙。摊开海蜇丝,越大、越白、越薄越好。肉质发脆、不坚硬、不破裂、吃起来脆响,有嚼劲。

来源:人民网