

解析你所关切的三文鱼问题 加热到65℃以上食用更放心



近日,有关“淡水三文鱼”的话题引发争议。中国市场上有三分之一是“假冒”三文鱼?虹鳟是三文鱼吗?海水养殖的三文鱼比虹鳟金贵吗?“淡水三文鱼”到底能不能生吃?对网友关注的系列热点问题,记者采访业内专家进行了分析。

虹鳟是三文鱼吗?

那么,青海养殖的虹鳟是不是三文鱼呢?

山东东方海洋科技股份有限公司鲑鱼养殖基地经理江鑫指出,在惯常认知中,“salmon”(音译“三文鱼”)通常指鲑鱼类中拥有跨盐度洄游行为的类群。

而“Trout”(中文对应“鳟”)通常认知为鲑鱼类中,生活史全部于淡水中完成,没有跨盐度洄游行为的类群。也就是说,两者生活习性有很大差别。

中国渔业协会日前在其官网发文解释说,中国市场上,通常所说的三文鱼是鲑鱼类商品名称统称,并非一种鱼的科学名称。正如国人目前餐桌上吃的金枪鱼,包括黄鳍金枪鱼、蓝鳍金枪鱼、大眼金枪鱼、鲣鱼等,三文鱼也同样包含大西洋鲑、太平洋鲑、虹鳟等多个种类。

市场上三分之一的三文鱼是“假冒”的?

据媒体报道,“中国市场上三分之一的三文鱼都被青藏高原‘承包’了”,这也引发网友热议。有网友表示,“这说明中国三文鱼市场三分之一以上是用淡水鱼假冒的。”

中国市场上真正的三文鱼销量是怎样的呢?

中国市面上常见的三文鱼有进口和国产两种,中国水产流通与加工协会会长崔和指出,中国每年进口三文鱼10万吨,主要来自智利、挪威、苏格兰、澳大利亚、丹麦法罗群岛、加拿大6国。而国产淡水养殖的三文鱼产量约为3万吨。

江鑫说,由于中国的海水温度波动大,不适合大西洋鲑生长,国内鲑鳟鱼产业主要以虹鳟养殖为主,主产区是青海、新疆、贵州、云南、湖南等地。

海水养殖的三文鱼比虹鳟金贵吗?

与进口三文鱼相比,国内养殖的虹鳟价格低一些,这是否意味着虹鳟不够“金贵”?

“海水养殖和淡水养殖三文鱼的成本差不多,这是因为养殖条件、所用的饲料相差不多,而进口三文鱼之所以贵,是因为含有一定的运输成本。”西南大学动物科学学院副教授吴青介绍。

“作为养殖企业,我们研究挪威三文鱼产业发展历史,深深体会到,只有把供应链做好做明白,鱼才会好,市场才会好,产业才会好,这个与海水还是淡水、鲑还是鳟没有关系。”江鑫说。

淡水鱼比海水鱼寄生虫多?

“并不是海水鱼寄生虫就少于淡水鱼。”中国渔业协会指出,野生鱼类主要捕食小型鱼类和甲壳类生物,使鱼类间有了寄生虫的传播途径。

具体到三文鱼,中国渔业协会介绍说,开放性的生存环境和不可控的捕食对象,让野生三文鱼感染疾病或寄生虫的几率比养殖品种高很多。与其他淡水温水鱼相比,虹鳟养殖环境要求很高,一般利用天然水库或者是地下清泉,感染寄生虫的概率极低。

“三文鱼有没有寄生虫,不决定于是否在海水还是在淡水生长,而是看其生长过程是否安全可控。管理标准、监控严格、水体洁净、饲料优良的工业化养殖,三文鱼品质更容易保证,食用也更安全。”中国渔业协会强调。

冷冻可杀死鱼身上寄生虫吗?

有人因为担心寄生虫的问题,所以买来三文鱼之后放进冰箱冷冻一段时间,这样能否杀死寄生虫呢?

“在温度为零下18摄氏度以下、时长24小时以上的情况下,冷冻可以杀死鱼身上的寄生虫。”刘春娥说。

据了解,加拿大BC省在生食水产品的规定中也提到了“冷冻处理”。规定如下:

一是,对于野生捕捞的水产品除金枪鱼和贝类之外的游泳性鱼类(不包括鱼卵),对于生食的都要经过一段时间的冷冻处理,以避免寄生虫对人的危害。

二是,对于养殖的鱼类,如果养殖鱼是使用小鱼投喂,也要经过冷冻处理才能生食。因为小鱼饵料会带来寄生虫给所养殖的鱼类。对使用人工饲料的养殖鱼类不用冷冻处理。因为饲料加工时经过高温过程,已杀死了所有寄生虫,不会对养殖鱼类带来寄生虫。



“淡水三文鱼”是否可以生吃?

说到底,大家最关心的问题还是三文鱼能不能生吃,尤其是淡水养殖的虹鳟是否可以生吃?

对此,李长忠指出,三文鱼可以生食,它有很多食用方法,刺身(备注:别称“生鱼片”)只是其中一种。但从安全角度而言,三文鱼加热到65摄氏度以上食用比较放心。

“截至目前,国内没有发现过一例寄生虫由生鱼片传染到人类导致人发寄生虫病的案例。”吴青说,三文鱼可以生吃,中国养殖的虹鳟多为三倍体虹鳟,这类虹鳟携带寄生虫的几率很低。

链接

芥末无法为三文鱼片杀虫

吃三文鱼时,人们习惯用芥末、醋等做调料,这些都不能杀死其中的寄生虫。专家指出,杀死寄生虫可以采取加热或冷冻的方法,但是加热会影响三文鱼的口感。

综合新华网、观察者网、中国新闻网、科技日报

