



影星马伊琍曾发微博说，她女儿吃了假冒的鳕鱼，结果莫名其妙地拉出了一堆油。之前温州一哥们也吃到了这种假货，屁股“漏油”漏了两天，据说这是一种不易消化的“油鱼”冒充的。鱼龙混杂的鳕鱼市场，究竟有多少假货？最近有一个调查，将从杭州6家大型连锁超市和1家高档商场购买的14款鳕鱼，全部送到浙江出入境检验检疫局进行检测DNA，结果吓你一跳，14款鳕鱼没有一款是真正的鳕鱼。

14款鳕鱼验DNA竟无一款是真货！

教你辨别真假鳕鱼

可怕 / 吃假鳕鱼屁股“漏”油

从狭义的概念来看，鳕鱼有三种：太平洋鳕鱼、大西洋鳕鱼和格林兰鳕鱼，只有这三种鳕鱼才是真正的鳕鱼。这三种纯正鳕鱼中，太平洋和格林兰鳕鱼产量一直不高，最为大家熟悉的，当属大西洋鳕鱼。但从1970年开始，全球大西洋鳕鱼的渔获量已下降70%，成了濒危鱼种。有些低档的“普

通鳕鱼”，算是跟真正的鳕鱼有点亲戚关系，也只能算远亲。而那些价格昂贵的“银鳕鱼”，其实只是造型上有点像鳕鱼，用“鳕鱼”的名字或许只为沾个光。

通过检测DNA发现很多“鳕鱼”实为油鱼，学名异鳞蛇鲭，消费者吃了不能消化油，会拉肚子的，这也是让人“屁股漏油”的原因。

走访 / 各种“鳕鱼”傻傻分不清

其实，市场上鳕鱼让人傻傻分不清已非一日。据媒体报道，2012年4月广州多家超市曾对问题鳕鱼下架。4年过去，记者再次走访了广州部分商超。卖得比较贵的，44.4元只有100多克，相当于将近200元一斤。

广州某超市里有一种是鳕鱼片(品种：

水鳕鱼)，价格22.8元/袋。

在某高档超市，有黑鳕鱼、银鳕鱼等品种，冰冻冷藏，每200~300克卖200多元。

某大型超市工作人员告诉记者，在店销售的商品，都是正规渠道采购，保质期内新鲜销售，符合国家标准。

专家 / 不验DNA我也分不清

广东省水产流通与加工协会专家陈芝梦表示，市场上确实鳕鱼众多，他们算是一个大类下面很多品种，有堂兄弟、表兄弟关系。在切片的情况下，不要说普通消费者很难分清楚，就连专家也得靠检验检疫证明，或者验DNA分辨品种。陈芝梦表示，有些商家会提供产地证明给消费者，消费者可以索取。但如果商家销售的商品，如银鳕鱼、

黑鳕鱼、鳕鱼片、冻鳕鱼片等通过傍大牌的方式出现，不懂分辨的消费者往往认为其是鳕鱼，信息不对称下，容易产生纠纷。

广州市食药监系统工作人员告诉记者，上述鳕鱼通过正规途径进来，在正规商超销售，应取得检验检疫证明，若其不存在安全问题，且作为商品，其名称不与其他商品重名，即使存在傍大牌的情况，相关部门也很难执法。

深究 / 深海鱼类营养价值差不多

既然市场上很难买到纯正的鳕鱼，那么那些冒了名、沾了光的“银鳕鱼”和“普通鳕鱼”，在营养价值上跟真正的鳕鱼相差多少呢？据报道，浙江省水产质量检测中心技术负责人王扬说，鳕鱼价格高，主要是因为产量少，另外脂肪含量稍微少一点。其他方面，银鳕鱼和普通鳕鱼的营养价值并不比鳕鱼差多少，再往大一点说，只要是深海鱼类，它们的营养价值都差不多。饮食的关键

在于均衡，除了海鱼，我们也能通过别的食物，来获取促进孩子智力发育的营养物质。

说到底，“银鳕鱼”和“普通鳕鱼”价格相差十倍，它不在于营养价值，更主要的原因是它们在肉质、口感和市场稀缺性上的区别。“银鳕鱼”肉质细嫩、鲜美，而“普通鳕鱼”一般都肉质松散，有腥酸味。从产量上讲，品种繁多的“普通鳕鱼”也比“银鳕鱼”要多得多。

小贴士

怎么辨别鳕鱼、银鳕鱼和油鱼

1、看块头

银鳕鱼个头都比较大，超市里都是切块。(如图一)

一些小的就很可能是海鳗河鳗来凑数的。(如图二)

2、看表皮

表皮基本是灰黑色，其他颜色的就不是鳕鱼，鱼肉颜色应该是乳白色，而不是黄褐色和灰褐色。(如图三)

3、看肉色(如图四)

放在一起就比较明显啦，右边的是油鱼。(如图五)

4、看价位

最后看价位，好的鳕鱼几百块，差的几十块，黄褐色鱼肉的，一般是油鱼的可能性就比较大。(如图六)

5、辨口感

世界中餐名厨协会常务主席、国际评委余永文表示，“相比杂鱼冒充鳕鱼，油鱼冒充鳕鱼的比例并不高，但也有。因为口感区别很大，鳕鱼吃上去有层次感，而且有金香味，但是油鱼腥味重，很油腻。”来源：广州日报(guangzhoudaily)、综合都市快报



关注三湘都市报微信看E报。