一则微博上的传言称——

撒鱼浮灵 能让半死不活的鱼“起死回生”

一则微博上的传言再一次触动人们对食品安全谈之色变的神经,这条消息称,鱼贩子往水里撒的一种速溶的白色粉末,叫做鱼浮灵,能让半死不活的鱼迅速“起死回生”,活蹦乱跳起来。据微博上称,这种鱼浮灵使鱼类出现铅超标1000倍、砷超标近十万倍,可能严重危害人的肝、肾,被食用可能致癌,还影响智力。

目前无证据表明鱼浮灵会危害人体

“鱼浮灵的化学成分是过氧碳酸钠、或过氧化钙等过氧化物,在常温下能很快溶于水,并迅速释放氧气。使用鱼浮灵后能迅速增加水体溶氧量并在长时间内维持,能有效防治水生动物因缺氧而造成的浮头、泛塘等现象。正常使用不会对鱼造成危害,也没有任何实验证据和理由说鱼浮灵对人体会造成危害。”农业部渔业动植物病原库主任、中国水产学会鱼病研究会第四届委员会副主任委员杨先乐解释说,“过氧碳酸钠、过氧化钙分解出的碳酸钠、钙存在水体里,有一部分可能会被鱼的体表吸收,或通过腮进入肌肉内,但吸收的量有限,不会对人造成危害。”杨先乐教授解释说。

国家允许在鱼塘使用鱼浮灵

类似鱼浮灵这种过氧化物,国家是允许使用的。但鱼浮灵一般使用在鱼塘里催氧,而非在贩卖过程中,使用过量的话,不但缺氧得不到缓解,还会使鱼死亡。

“一般在销售过程中,很少有人会使用鱼浮灵,鱼贩子多用增氧泵来进行物理方式的增氧,而非化学方式的鱼浮灵催氧,它可以缓解一般性的缺氧,但快死的鱼并不能靠鱼浮灵起死回生,还会污染水体,换水本身的成本很高,所以一般卖鱼的不会使用它,而使用增氧泵。”杨先乐教授表示市场上很少有鱼贩子会使用鱼浮灵这种化学催氧方式。

鱼浮灵本身不含铅砷金属

“至于网友说撒过鱼浮灵的鱼检验后发现鱼体内铅、砷超标的说法,不可能是过氧化物造成的。过氧碳酸钠本身就不含金属离子,如何分解出来铅、砷等重金属来?除非渔民使用的鱼浮灵里还有别的杂质如金属成分等。”中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红说,除非鱼浮灵本身含有杂质。

杨先乐教授说,网上所称的会带来人体重金属超标,是没有任何根据的。四川一名多年从事水产检验检疫工作的专家也表示,从化学成分上看,鱼浮灵是无毒无害的,但提到杂质,就不好说了,我国目前没有将鱼浮灵列入禁用药物清单,对水产品的检验检疫过程中,鱼浮灵不作为检测对象。

上海海洋大学渔药专家、国家水生动物病源库副教授胡鲲博士介绍,鱼浮灵的使用,多见于水产的运输环节,以降低鱼虾的死亡率,起到一定的保鲜作用。一些水环境消毒,也使用鱼浮灵。有一点可以确定的是,我国目前并未发现因鱼浮灵的使用而引起的重金属超标,甚至危害智力、致癌的案例,消费者不用过度担心。

(据《新京报》)

饮 食 文 化 新闻部
负责人:曹海燕
电 话:6203911 13939733990
邮 箱:xymsgzb@126.com

养成食用肉类食品好习惯

第一,尽量选择新鲜肉类食用。与火腿肠、罐头等已加工肉类食品相比,要多食用新鲜肉类,尤其应首选冷却肉,其次是热鲜肉和冷冻肉。与这些新鲜肉类相比,火腿肠、罐头等肉类食品中复合磷酸盐、防腐剂、着色剂、淀粉等添加剂一旦超标,会对消费者身体健康造成或多或少的伤害。

第二,生鲜肉要在4摄氏度下保藏,并用保鲜膜包裹。如果购买量较大,需长期放置,最好是冷冻保藏,以确保肉的卫生质量。一旦发现肉及肉制品有味变质,要立即处理掉,以免被误食或污染其他食物。

第三,生熟分开。进行烹调时,操作人所用的案板、刀具等一定要清洗干净,同时肉类要生熟分开,以免交叉污染。心、肝、肾等内脏器官是畜禽体内容易发生病变的部位,一定要煮熟、煮透才能食用。

第四,注意食品卫生。不要在没有卫生防疫检验合格证明和从业人员体检健康证明的小摊小店购买熟肉、涮火锅,或消费肉类菜肴。

第五,不要在外吃烧烤肉类食品。以烤牛羊肉串、烤鱼和烤鸡翅等为主的烧烤食品,由于肉类在高温下直接燃烧,被分解的脂肪滴于炭上,再与肉类蛋白质(蛋白质食品)结合,产生“苯并芘”强致癌物,危害食用者身体健康。而不卫生和发霉变质的烧烤食品原料很容易传染各种病菌,使人患上如大肠杆菌、痢疾杆菌和肝炎病毒等传染病。

(肖 明)

夏季主食最好以粥为主

如果夏日没食欲,专家建议不妨多吃一些粥。粥类易于消化,既能帮助补充因大量出汗所消耗的水分,还能快速补充血糖和能量,是消暑的最佳主食。为了保证营养,专家建议,在做粥时不妨加点料。如做粥时加入豆类(如绿豆、黑豆)、杂粮(如薏米、燕麦)、果蔬(如西瓜皮、苦瓜)、药材(如荷叶、金银花、莲子)等,能加强粥的保健效果,使维生素和微量元素的补充同步进行。

专家介绍,银耳粥能生津润燥、滋阴养肺,有助于治疗高血压和慢性支气管炎;豆浆粥和皮蛋淡菜粥可提高血管硬化、高血压的治疗效果;蚕豆粥能辅助治疗水肿和慢性肾炎;荷叶粥能解暑热、止渴解毒、清胃润肠,可治嗓子痛;莲子粥对腹泻、失眠等均有一定的食疗效果;赤豆粥有补肾、消水肿、治脚气的功能;冬瓜粥有利水消肿、止渴生津之效,能降低血压。

此外,夏天大量流汗会引起盐分大量流失,使血液中形成胃酸所必需的氯离子储备量减少,从而影响胃液中盐酸的生成,不利于铁和钙的吸收,所以要及时补充水分和盐。

(吴 明)

炒豆类蔬菜可以放蒜解毒

豆类蔬菜种类很多,常见的有扁豆(又称四季豆、芸豆)、豆角(又称豇豆)、甜豌豆和荷兰豆等。其中霜后的秋扁豆含有较高的豆素,在体内不易消化,并能抑制凝血酶而延长凝血时间,引发食物中毒。扁豆吃法很多,无论采用哪种做法,一定要加热煮熟,只有这样才能让对人体有毒的凝集素和溶血素失性。“引起中毒的扁豆有共同的特点,就是扁豆颜色尚未全变,嚼起来生硬豆腥味浓。所以,制作时一定要比其他蔬菜火大些,时间长些。”

此外,在扁豆菜肴临出锅前投入适量的蒜蓉,不但改变口味,还可杀菌解毒。大蒜中的硫化合物具有很强的抗菌作用,同时可以清除肠胃有毒物质;大蒜中的微量元素硒,能够减轻肝脏的解毒负担,达到保护肝脏的目的。凉拌、清炒或者炖菜时,都可放入蒜蓉来杀菌解毒。 (海 晏)

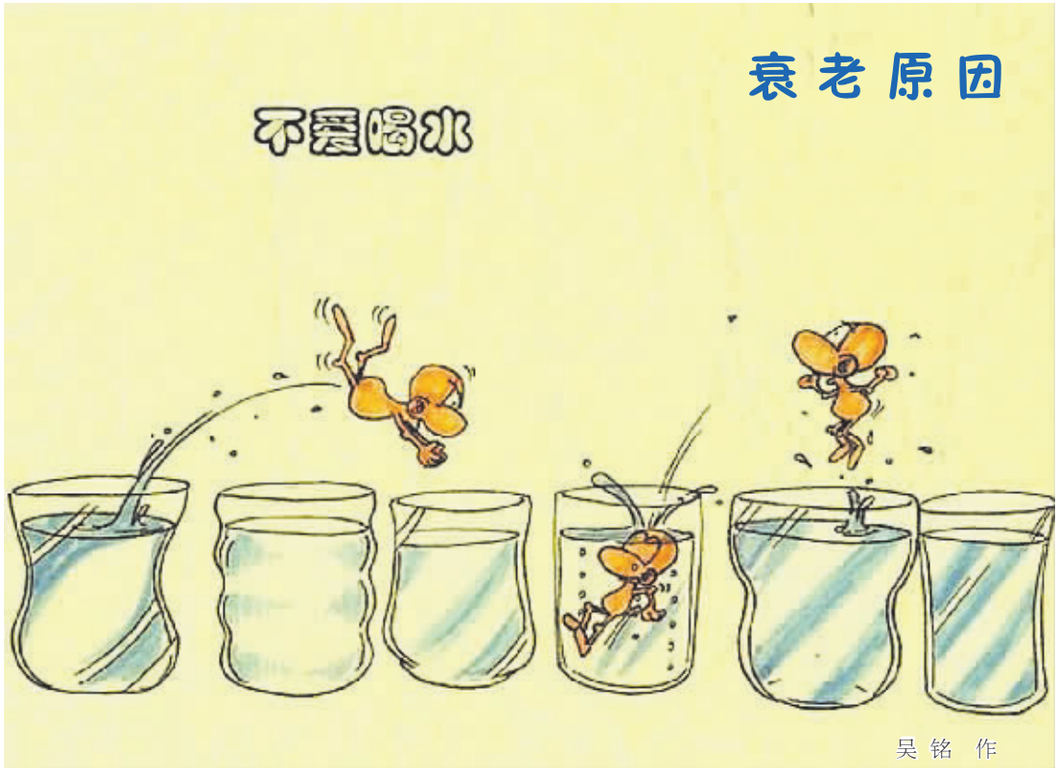
夏季最好选择些消暑食物

暑热会减弱食欲及肠胃的消化功能,这是由于高温作用于人体后,通过神经传导将高温刺激传导给体温调节中枢,对摄食中枢产生抑制性影响,从而导致摄食量减少。而高温对肠胃消化功能的影响,主要表现在胃肠运动减弱,胃液中游离盐酸减少,胃排空加速。

因此,夏季最好选择些消暑食物。专家表示,判断一个食物是否可消暑有三个标准:1.补充某种营养素或维生素(特别是维生素B)、或矿物质(特别是钙、钾);2.促进胃肠功能,增加消化液分泌,帮助消化;3.增加水摄入,改善水盐代谢,调整食欲,保持体力,提高工作效率。

(小 夏)

健康饮食



吴铭 作

红 茶

红茶属发酵茶类,基本工艺过程是萎凋、揉捻、发酵、干燥。我国红茶种类较多,产地较广,如我国特有的工夫红茶和小种红茶,也有与印度、斯里兰卡相类似的红碎茶。

红茶是发酵茶,以适宜的茶树新芽叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成。因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调,故名红茶。红茶创制时称为“乌茶”。红茶在加工过程中发生了以茶多酚酶促氧化为中心的化学反应,鲜叶中的化学成分变化较大,茶多酚减少90%以上,产生了茶黄素、茶红素等新成分。香气物质比鲜叶明显增加。所以,红茶具有红茶、红汤、红叶和香甜味醇的特征。

我国红茶品种以祁门红茶最为著名,红茶为我国第二大茶类,出口量占我国茶叶总产量的50%左右,客户遍布60多个国家和地区。其中销往最多的地方是埃及、苏丹、黎巴嫩、叙利亚、伊拉克、巴基斯坦、英国、爱尔兰、加拿大、智利、德国、荷兰及东欧各国。(肖 红)

红茶与绿茶的泡饮方法

绿茶的泡饮,首先以茶具选用来说,可以选用透明的玻璃杯,茶水比1:60,水温85℃,茶叶越细嫩,水温宜越低。泡茶方法:外形紧结重实的可用“上投法”,外形松散的用“中投法”。冲泡时间3分钟至5分钟,同时欣赏“茶舞”。

工夫红茶的泡饮,茶具选用白瓷茶壶,茶水比1:50,水温100℃,水温要求更高。泡茶方法:茶叶出水要快,滤出茶汁,冲泡次数较少。

乌龙茶的泡饮,茶具选用,紫砂壶。茶水比1:22,水温100℃。泡茶程序包括冲洗并加热茶壶、沸水洗茶、冲泡加盖、滤出茶汁等,可多次冲泡。“工夫茶”一般用小杯细细品味,讲究茶道茶艺,注重艺术享受。

现在,饮茶有利于健康的观念已深入人心,然而茶叶的保健作用也不是绝对的,如果饮茶不当,还将危害健康。

(纪 哲)

各国葡萄酒“身份证”迥异

新世界的身份证(酒标): 新世界葡萄酒的身份证较为清晰明了,而且都用英文,所以较易看懂。对新世界的身份证最主要的是记住它的芳名(或品牌)、所用葡萄品种和它的血统。芳龄则次之,因为新世界的气候相对稳定,大部分中介酒年份对品质影响不是太大。

法国波尔多的身份证(酒标): 法国波尔多身份证中极重要的是血统,因为血统名称几乎等于是该酒的名称。此外,在波尔多的分级制度中,若是属于较好的AOC(法定产区酒)级酒,则酒标上也会突出该酒的产地名称。

法国布根地的身份证(酒标): 布根地葡萄酒的血统、芳龄是最重要的信息。其次是出生地。

意大利的身份证(酒标): 意大利葡萄酒的品质管理与分级制度是20世纪60年代才开始的。实施后,意大利酒质才开始提升。不过由于分级制度并不完善,不一定能保证产品品质,往往只说明酒的出处及该区的法定条件。

(据《中国酒业新闻网》)

酒品与人品

酒品,酒之品质也。

一杯酒,或晶莹剔透,或飞红流转,或静如琥珀;入口,或甘甜绵长,或醇厚芳香,或柔软细腻,每每饮之,常使人回味悠长。无论是白酒、红酒,抑或是黄酒,无不以其独特的品质令饮者欲罢不能忘。酒,具有鲜明的地理属性,北方和南方因为水质和气候不同,两地的酒口味截然不同;即使同一种酒,因为酿造的工艺和流程不同,其口感也有所差异。所以,酒犹如生于不同地域、长于不同城市的人一样,我们断不可认为这种酒就好、那种酒就差;更不能因为这种酒的价格不菲、那种酒的身价低廉,就无端地去怀疑它的品质,这就好像面对贫富两个人一样,不能说富者就高贵,贫者就低贱——每一种酒,都有它的精神和性格。

实际上,酒,如英雄不论出处,大江南北,不管是清香的还是酱香的,不管是火一样的炽烈,还是玉一样的温软,是好者优,厌者劣。

酒品,饮者之品质也。

一席人,或老或少,或男或女,或量大或量微;饮者,或一饮而尽,或浅尝辄止,或不醉不休,常常一杯酒下肚,其味自知。不同的场合,不同的酒,有的人注重饮之环境,有的人在乎饮之者谁——环境宜,可以助兴;相惜者,酒量徒增。相同的酒,不同的心情,有的人恰逢喜事,有的人时遇不幸——乐者,畅快淋漓;悲者,难以下咽。有的人饮酒看价格,有的人饮酒认牌子——价格昂贵的,视作好酒,多饮不醉;牌子应心的,感觉爽口,饮来无妨。酒桌上,有的人喜欢让别人多饮,别人尚且醉了,方是好;有的人爱好他人敬酒,自己即便高了,位自重。有的人饮酒讲究的是感情,有的人举杯要求的是事情。有的人,酒不醉人人自醉;有的人,酩酊大醉心亦明。

生活中,酒,若上了饭桌,天南海北,不管是第一次相遇还是往来的至交,不管是豪华的酒店,还是简陋的地摊,往往少不了规矩,时时杯中看短长。

殊不知,酒固有品质,人常怀思想。人,对酒而言,饮者识优劣;酒,对人来说,醉身难醉心。所以说,一杯酒,多少易显;一个人,醒醉难辨。故,岂能以酒之品质遑论饮者之品质乎?

(海 晏)

玉米排骨西红柿汤

原料:猪前排500克(肋排及其他部位的排骨都可以)、粘玉米2根、西红柿1个、姜2片、香葱1根、盐、鸡精各适量,料酒15克。

做法:1.猪前排洗净,剁成段,焯水后捞出洗净浮沫;玉米切成2cm的段,再对切成半圆形;西红柿切花瓣状。2.砂锅内烧水,水开后放入肋排和玉米,再开锅时,调入料酒,盖上锅盖,改小火炖。3.一个半小时后,放入西红柿,调入盐、鸡精,盖上盖再炖半小时即可。

(宋 昵)

招募“美食达人”

如果您是美食制作达人,您可以把自己制作的美食拍下来写上心得,投稿给我们。我们会把您的烹饪经验分享给热爱美食的人,让大家“膜拜”您!

如果您是探店撮饭达人,您的志向是吃遍信阳所有大小餐厅,那么您可以把您的体验、发现,甚至是探索投稿给我们,让更多的吃客们投来羡慕的眼光吧。

如果您是餐饮商户,信阳日报饮食文化新闻部会提供给您专业的餐饮宣传报道平台,新店开业、新菜上市、优惠券、打折卡、媒体采访、老总访谈、专题活动……只要您能想到的宣传方式,我们都能帮您实现。

投稿方式:

您可以把自己的美食作品、心得,遇到的美食趣事等作品发邮件到:xymsgzb@126.com或邮寄稿件到信阳市中山南路信阳日报社饮食文化新闻部。

注:1.本次招募活动不收费,不退稿。对于所有投稿作品,信阳日报饮食文化新闻部有权在每周三信阳日报饮食文化版和每周四信阳晚报饮食文化版面上宣传使用。

2.投稿者应保证其所投送的作品不侵犯第三人的包括著作权、肖像权、名誉权、隐私权等在内的任何权利。