

“木耳打药”视频疯传,木耳还能不能吃了? 专家说—— 木耳种植通常无需农药和激素

■ 曝光台

锅盔中加泡打粉 老板被刑拘

51岁的田某为使锅盔更加膨松,加入含铝的添加剂泡打粉,近日,被西安市公安局阎良分局刑事拘留。

据介绍,7月11日,阎良分局阎良派出所联合阎良区食药监局及分局食药稽查大队进行检查时,发现人民西路安芦市场的“小田馍店”内放有半袋食品添加剂复配膨松剂,他们随即对馒头、锅盔及白吉饼分别抽样提取,当场没收违规添加剂并下令整改。

抽样提取物检测结果显示,锅盔中铝残留量374mg/kg,属于违法。

近日,阎良派出所将田某抓获。经审查,51岁的田某系陕西省富平县人,他供述了其因天热生意不好,为了提高销量,将含铝的添加剂“泡打粉”加入锅盔中。田某对其涉嫌生产、销售不符合安全标准的食品的犯罪行为供认不讳。

据华商报

西葫芦挑选有技巧

如何通过西葫芦的外观辨认它是否新鲜呢?这里教大家几个技巧:

看外皮。建议挑选表皮无伤痕的西葫芦。外皮有伤痕的或者是烂了皮的西葫芦,口感多不太好。

掂重量。建议挑选比较沉的西葫芦,分量较轻的西葫芦一般是放置时间非常久的,没有什么营养和水分。

摸表面。新鲜的西葫芦表面有一层小毛刺,表面光滑无刺的说明已经存放较长时间。

挑形状。建议挑选中等大小的西葫芦,过大的没有西葫芦清香的味道。

辨颜色。新鲜的西葫芦整体的颜色都很亮很饱满,其中以浅绿色的西葫芦最好。

据《安全健康买菜经》

□ 食品科学博士 云无心

最近有一个“木耳打药”的视频在网上疯传,视频中,一个东北大叔在一片木耳地里打药,同时跟另一个人对话。大叔说:现在种木耳需要打好几种药,比如农达(除草剂草甘膦的商品名)、杀虫剂,还有激素等。随后,中国食用菌协会发布了一个声明,认为视频是“摆拍”的,内容不合常理。视频中曝光的是“行业黑幕”,而食用菌协会是“利益相关方”。二者的说法谁更合理?

木耳种植

通常不需要使用农药和激素

在传统种植方式中,木耳都是在“朽木”上生长的,视频中展示的则是近几十年开发出来的更为先进的种植模式,即把锯末以及秸秆、玉米芯等农业生产废物粉碎而成的末,加入一些肥料,装到塑料袋中进行高温灭菌,接种后保持适宜的湿度和温度,然后木耳和蘑菇等食用菌就长出来了。

因为培养基经过了灭菌,所以在室内可控的环境中,木耳被病菌虫害感染的可能性就不大,这样就几乎没有打农药的必要。

视频中的大叔还提到使用“激素”。实际上,在农业生产中,有时会用“植物生长调节剂”,被称为“植物激素”。它们本身对于人体没有激素效应,用它们种出来的植物也



不会产生“有害物质”。

在木耳生长过程中喷洒农达不合理

在网传的视频中,由于培养基是在室外,生长环境不可控,所以,木耳感染病菌虫害也是有可能发生的。为了避免损失,也就有了使用农药的需求。在目前的国家标准中,只有一种农药可以用于食用菌种植——氯氟·甲维盐。如

果视频中的农民用的是它,也就还好;如果不是,那么就是违规。

至于视频中说喷洒的是农达,正如食用菌协会的声明指出,其实并不合理。农达是草甘膦的商品名。它是一种毒性很低的除草剂,可以高效地杀死各种杂草。在木耳种植中,合理的使用方式是在放置木耳培养基之前,喷洒农达,杀死地里的草,再覆盖

地膜控制草的生长,然后放置木耳培养基。这样,在木耳生长过程中,基本上就不会有杂草,也就不需要除草。反之,如果是没有提前合理地控制杂草,而是在木耳生长过程中再喷洒除草剂,那么木耳的生长就会受到影响,所以,这个时候喷农达是毫无必要的,是不合理的。

视频的真实性存疑

食用菌协会认为“对话内容与常规的黑木耳栽培管理技术和田间管理常识严重不符”,“黑木耳对化学药剂十分敏感,喷洒农药反而易致畸形耳”,“只要按照黑木耳栽培操作规程进行,次年出耳期出现病虫害爆发的概率也会极低,频繁用药只会徒增生产成本”等,都是很合理的质疑。但是,理论分析出的“不合理”并不代表现实中“不存在”,要想彻查此事,最好的办法是报案追查。

正规渠道购买的木耳

可以放心吃

其实,不管这段视频的内容是真还是假,它都代表不了市场上的木耳。即便是存在“违规生产”的现象,也并不意味着“这类产品普遍如此”。

在食品供应链中,销售者承担着“保证进货合格”的责任,他们对于生产者是否规范生产有相当强的控制能力。也就是说,只要从正规的渠道购买木耳,那么木耳还是可以放心吃的。

大米、鸡蛋、贝壳类,这样清洗更安全

□ 黎小球

大米——浸泡可除砷

自然界的水中,或多或少都含有砷,因为水稻在水田中生长,所以,我们日常食用的大米中多多少少有砷。如果大米符合安全标准,其实不用太担心砷的危害,简单冲洗即可。但如果对砷的问题比较介意,可以通过浸泡的方式降低风险。

有研究者做实验发现,把大米在5倍体积的水中浸泡一夜,然后冲洗,可以减少80%的砷。浸泡会去除大米中的一些淀粉,但不会造成叶酸、铁、烟酸和硫胺素等营养素的损失,不过要注意,在冲洗的环节,不要用手使劲

揉搓大米,否则会让上述营养成分流失。

鸡蛋——干洗优先

如果是从超市购买的包装完整的鸡蛋,可以不用清洗。此种鸡蛋是商业鸡蛋,大多在加工过程中已经清洗过了,并且清洗之后会在鸡蛋表面涂抹一层可食用的轻质矿物油,以起保护作用。就算没有清洗过,干净新鲜的鸡蛋本身就有自带的保护膜,细菌难以侵入,这时候若是额外清洗鸡蛋,反而会增加健康风险。

如果发现鸡蛋表面有污物,还是清洁一下为好。需要提到的一点是,鸡蛋的储存应该在清洁后,所以要先完

成清洁,然后再把鸡蛋放入冰箱。

为了尽可能小地影响保护膜,首选的方法是“干洗”。具体做法是用干净的干海绵、丝瓜瓤等擦除鸡蛋上的污物,不要过分触碰尚且干净的地方,以尽量让保护膜完整。

若鸡蛋太脏,干洗无法清洁,可以用水清洗鸡蛋,但是要记住以下要点:

首先,鸡蛋要用热水清洗,确保水温比鸡蛋温度高,但是不烫,在有热水的水龙头下冲洗最佳。

其次,将鸡蛋放在消毒液(或醋)中消毒,记住只需要将鸡蛋底部浸湿,并适时调整鸡蛋位置,以避免蛋壳

在消毒液或醋中过度溶解。最后要晾干鸡蛋。

贝壳类食物——

除沙子,清洗外壳

在烹饪贝壳类食物时,首先要先冲洗,以去除表面的大部分泥沙。

其次,将贝壳类食物放入一盆冷水中,并加入适量的盐,以刺激贝壳类食物吐沙,再放入冰箱中存放20~30分钟,其间要轻微搅拌几次。

再次,从冰箱中拿出,用手将贝壳捞出,这时候可以在盆底看到细沙。

最后,再用干净的小刷子洗刷外壳。

这样,就可以得到清洗干净的贝壳类食物了。

健康有约

如果您有食安方面的问题想与我们交流,欢迎来电。

电话:15039065997