

一勺白粉末,能给鱼“打鸡血”

市场买鱼,不是所有活蹦乱跳的鱼都是新鲜的

今日女报/凤凰网记者 李诗韵

挑鱼选菜,我们总不忘以“新鲜”为标准——“活蹦乱跳的鱼儿肯定健康!”如果你也是这样选鱼,可就得看看下面的文章咯!

“太活跃的鱼别买,可能含致癌‘鱼浮灵’。”近日,一则“白粉鱼”的消息在微博、微信上热传开来,称一些鱼贩往水里加入名为“鱼浮灵”的白色粉末,半死不活的鱼虾便马上变得活跃起来,而这种鱼食用后却能致癌。那么,菜市场的鱼虾真的能靠“鱼浮灵”死鱼“翻身”吗?

网传|白色粉末让鱼“一秒复活”

“鱼也不能吃了?”关于“鱼浮灵”的一个实验近期在朋友圈疯传,视频里,盆里装着一条鱼,半死不活的,不太动弹。往盆里撒了一些白色粉末后,那条鱼马上活蹦乱跳起来。

据传,有人去菜场买鱼,结果看到惊人一幕:摊贩往大

水盆内加入一种白色粉末,迅速用手搅拌,不一会儿白色粉末就溶解了,将半死不活的鱼虾倒入其中,没想到,鱼虾一会儿就活蹦乱跳开。鱼贩就是用这种名叫“鱼浮灵”的粉末,让濒死的鱼虾恢复活力。

这一传言还有补充版本,

称不明真相的群众买了这些“起死回生”的鱼虾,那就惨了:撒过“鱼浮灵”的鱼经检验发现,鱼体内铅超标1000倍,汞超标近10万倍,可能严重危害人的肝、肾、智力等,甚至导致恶性肿瘤的发生。

调查|水产商家对“鱼浮灵”并不陌生

到底什么是“鱼浮灵”?记者从长沙市食品药品监督管理局了解到,日前,国家食品药品监管总局发布了2015年第16期《食品安全风险解析》,组织有关专家解读水产品中使用的“鱼浮灵”。

据介绍,“鱼浮灵”的作用一般是应急增氧,当连续阴天或者光照强烈时,可以通过加入这类化学增氧剂来控制水体微生物的平衡,改善水质。

在鲜活水产品运输过程中,使用“鱼浮灵”能为鱼、虾、蟹等迅速提供其呼吸所必需的、充足的氧分,这不仅延长了它

们的生命,还可以使因缺氧而萎靡的鱼虾活跃起来。这可解释网传实验中发生的那一幕。

那么,到底怎样的情况下,商家会给鱼虾使用“鱼浮灵”?12月14日,记者走访了长沙市多家菜市场,蔡锷路一家菜市场的水产柜摊位老板告诉记者,“平日根本不会多此一举!只有在天气闷热或者特别寒冷的时候,感觉鱼缺氧,才会用这种添加剂。”

记者随意在市场里走一圈,发现这家菜场的鱼虾品种繁多,价格不高。一条重约750克的活鲢鱼,每500克为4至

5.5元;同等重量的活草鱼,每500克价格在7.5至9元。物美价廉,让不少周边居民都选择来这家菜市场购物,然而,在消费过程中,并没有顾客会关注鱼是否被添加“鱼浮灵”。

“这东西不是违法的,很常见。”该菜市场一位从事鱼虾批发零售十多年的商家告诉记者,“鱼浮灵”在很多批发市场都能买到,卖家会告诉买家,“鱼浮灵”对人体并没有副作用。它放到水里,有点像“泡腾片”,冒阵“小泡泡”,白色东西就溶解了。而本来快死的鱼,靠这个一下就能活得很欢实,好象蛮灵的。

说法|“鱼浮灵”的使用尚缺国家标准

近日,随着“白粉鱼”的传言愈演愈热,国家食品药品监管部门也开始说话了。尽管“鱼浮灵”的“奇效”确实是因为具有增氧作用,但是,相关成分、分解产物等是否符合国家标准?国家食品药品监管部门表示,“鱼浮灵”类增氧产品目前尚没有相关国家标准,而且由于没有治疗鱼病的功能,严格意义上讲,也不能作为鱼药来对待。不过,从它的主要分解产物过氧化氢来看,是符合国家相关标准规定的。

“‘鱼浮灵’本身应该是没问题,怕就怕不法商家过量使用。”

长沙市食品药品监督管理局王处长告诉记者,从目前的舆论情况看,认为“鱼浮灵”主要存在两方面的安全风险。一是“鱼浮灵”在水中分解产生的过氧化氢和碳酸钠,有一部分可能会被鱼的体表吸收或通过鳃进入肌肉内,存在隐患;另一种观点认为“鱼浮灵”作为化学品,其中可能含有铅、砷等重金属,存在隐患。个别不法商贩可能使用不符合要求的化工品过氧化氢来替代渔业用“鱼浮灵”。

王处长介绍,“鱼浮灵”的化学名称应该叫过氧化碳酸钠,俗称固体双氧水,它的使用尚

缺国家标准。过氧化碳酸钠不是单纯的氧气,它除了作为含氧剂被使用以外,还常被作为洗涤剂、漂白剂、纺织工业中的整染剂使用。因此,在市场上出售的食用鱼,严格的说是不能投放“鱼浮灵”的。“挑选鱼产品,我们可以自己先辨别是否被添加‘鱼浮灵’。”王处长说,正常情况下,鱼的眼睛是清亮的,而受过“鱼浮灵”污染的鱼的眼睛浑浊;正常的鱼鳞片是完整而有光泽的,但受过“鱼浮灵”污染,鳞片会显得没有光泽,或者不完整,会有明显出血痕迹。

神经系统也会出现头痛、眩晕、失眠、嗜睡、惊厥、昏迷等问题,另外血液系统及泌尿系统等都会出现一些症状,对人体危害还是比较大的。

添加剂摄入过多,或伤脑伤身

“如果添加剂过量,容易导致慢性中毒。”长沙市第三医院消化内科副主任医师钟离表示,如果“鱼浮灵”这类添加剂过多使用,可能使鱼类出现铅、砷含量严重超标,人食用了被添加剂污染

过的鱼,就有可能致癌,还会影响到智力。另外,人体吸收了铅、砷,再长时间蓄积在体内,消化系统就容易出现恶心、呕吐、食欲不振、口有金属味、流涎、腹胀、便秘、便血、腹绞痛等症状,



用了这个包你们活蹦乱跳!



支招|选鱼要一看、二闻、三摸

一看鱼眼:鲜鱼的眼睛清晰光亮,眼球饱满,眼角周边不发红,鱼鳃是鲜红色而不是暗红色;
二闻内壁:剖开鱼后要闻一下鱼腹的内壁,内壁湿润没有异味那就是鲜鱼了;
三摸鳞片:正常活鱼鳞片完整有光泽,而受过污染的活鱼鳞片无光泽,不完整,且有可能多处出血。如果鳞片粘黏易脱落,这鱼一定不新鲜。

健康身边事 >> 长沙流动肿瘤筛查车为女性免费“乳检”

今日女报/凤凰网讯(记者李诗韵 通讯员彭萍 周辉)湖南首辆大型流动肿瘤筛查车免费上门做乳腺肿瘤体检了!12月16日,湖南省肿瘤医院、湖南省妇幼保健与优生优育协会等合作举办的“流动肿瘤筛查车进社区/基层”活动开启,活动将在长沙募集10家女员工(社员)在300人以上的单位或街道社区,医疗车和医疗团队将免费上门为其进行体检和健康筛查。

“流动肿瘤筛查车是湖南省首辆可以开进社区和公司进行实时检测并就地治疗的‘手术车’。”湖南省肿瘤医院院长刘景诗介绍,这次“女性乳腺癌预防与筛查”大型公益活动针对一些高危人群,现场进行包括乳腺B超、钼靶等在内的多项专业检查。一旦检查出患有肿瘤疾病,只要家属签署手术同意书等文件,流动肿瘤筛查车便可以当场检测肿瘤风险程度,并实施手术。

二胎时代,省妇幼专家支招孕优生

今日女报/凤凰网讯(记者李诗韵 通讯员李俞辰)随着“二胎政策”的放行,越来越多的高龄孕妇出现。12月14日,湖南省妇幼保健院举办了一场以“孕优生”为专题的讲座,妇女保健科主任吴颖岚为女性朋友讲述如何科学备孕以及二胎优生的相关知识,为大家提供正确而有针对性的专业指导,解答备孕中的种种疑惑。

活动当日,该院妇女保健科全天义诊,孕前门诊、产后门诊、更年期门诊、青春期门诊、营养门诊均免挂号费,需要就诊者只需凭身份证或诊疗卡即可就诊。

据悉,全面二胎政策开放,省妇幼保健院妇女保健科孕前门诊近一月来接诊了1000余名孕前检查妇女,其中备孕二胎者占六成,疤痕子宫者超一半,>35岁的高龄妇女80%(其中38-42岁占高龄妇女70%,45岁以上有近一成)。