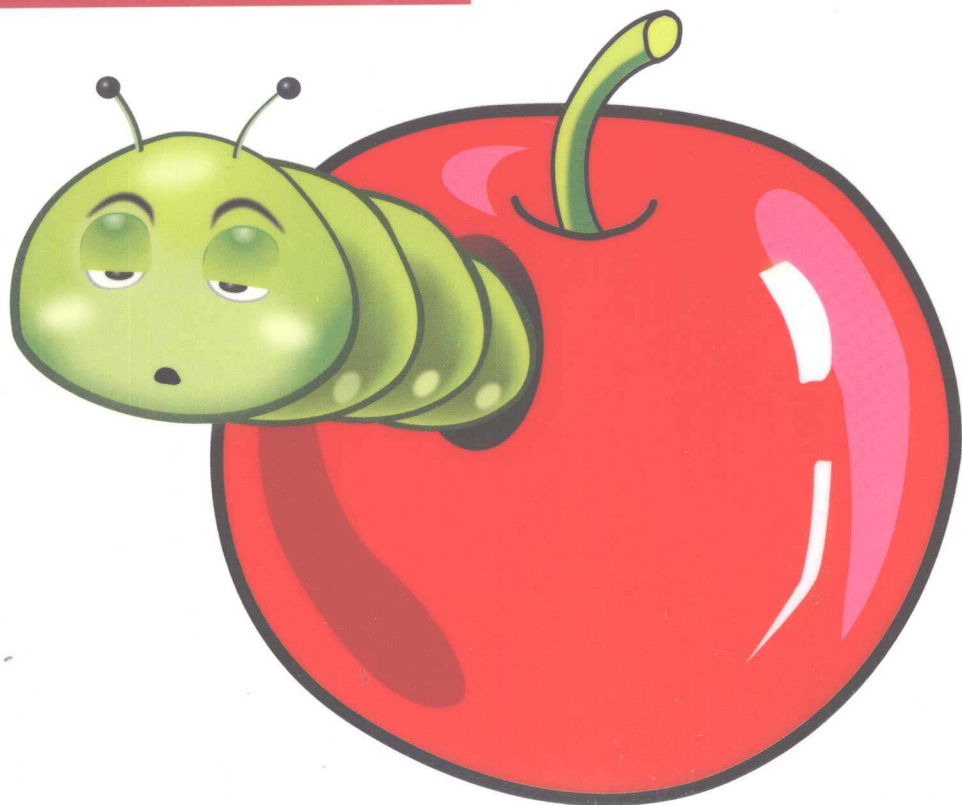


这可能是国内关于食品安全最全的一本书。
从什么事、怕什么，还原当初事件；再从
怎么辨、怎样办、如何吃，提出一些实用意见。

问题食品100种

万宝国 编撰



 文匯出版社

问题食品100种

万宝国 编撰

 文匯出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

问题食品 100 种 / 万宝国编撰. — 上海:

文汇出版社, 2008.11

ISBN 978-7-80741-449-0

I. 问 ... II. 万 ... III. 食品卫生 - 基本知识

IV. R155

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 167925 号

问题食品 100 种

编撰 / 万宝国

责任编辑 / 朱耀华

特约编辑 / 朱来扣 张劼隼 张予佳 装帧设计 / 周夏萍

出版发行 / 文汇出版社(上海市威海路 755 号 邮编 200041)

经销 / 全国新华书店

印刷装订 / 上海建工印刷厂

版次 / 2008 年 11 月第 1 版 印次 / 2008 年 11 月第 1 次印刷

开本 / 720 × 960 毫米 1/16 字数 / 185 千

印张 / 14.25 印数 / 1-8000

ISBN 978-7-80741-449-0 定价: 28.00 元

目 录

水产品

鱼翅：李逵还是李鬼	2
海带：越是鲜翠越是心碎	4
管圆线虫寄宿福寿螺	6
一氧化碳熏出诱人金枪鱼	8
甲醛打败了水龙鱼	10
吃小龙虾须问其宗	12
吃蟹仍需要勇气	15
别让多宝鱼成药鱼	17
用水难发水发产品	19
贝类食品引发肝炎	22
海虾用尿素防腐	23
墨汁染色乌贼真黑	24
吃鱼防止鱼浮灵	26
黄鱼颜色染出来	27
三文鱼要小心辨	29

肉类

乡巴佬：漆黑并非佐料	32
------------------	----

死猪肉灌成香肠.....	34
敌敌畏泡出金华火腿	35
病死猪肉成为黑心肉	37
鸡肉鲜美吃前谨慎	40
太瘦不能叫猪肉	41
羊肉串猫肉扮	43
煮牛肉要消灭硝	44
熟肉里添加防腐剂	46
鹅肝原是脂肪肝	48
狗肉虽鲜需防毒	50
胭脂红装扮红肉肠	51
太仓肉松：病死猪肉制	52
吃鸭脖子吃到淋巴	53
红烧乳鸽原是老鼠	55

果蔬

吃蔬菜须防剧毒农药	58
蔬菜美容令人心忧	60
试剂催得水果熟	61
无毒菇类人工加毒	63
光鲜水果缘打蜡	65
韭菜农药超标最严重	67
硫磺熏得桂圆黄	69
催长素令梨早熟	70
硫酸浸泡荔枝	72
生石灰捂熟芒果	73

膨大剂催大西瓜	75
染色洗澡的大枣	77
乙烯利催熟涩柿子	79
鲜桃自有“保鲜剂”	81
氨水催熟青香蕉	82

饮料

弃用反式脂肪酸	86
洋酒作假法迷眼	87
净水竟是自来水	90
喝了一肚甲醛啤	92
冰淇淋黑作坊造	94
“奶茶”多喝损心脏	96
茶叶患上铅超标	98
喝茶喝出农药来	99
假白酒失明丧命	101
香精兑出葡萄酒	103

零食

油炸薯条多隐忧	106
甜蜜之中有风险	108
嗑瓜子毒从口入	109
膨化食品怕铅铝	112
臭豆腐中有奥妙	114
栗子好吃口难开	115

红薯原是毒桶烤	117
洗衣粉发粗油条	119
速冻面食需小心	120
地沟油制造糕饼	122
过期粽子穿“新衣”	124
蜜枣好吃藏毒多	126
尿素当做发酵剂	128
口中月饼陈年馅	129

副食品

龙口粉丝吊白块	132
红心咸蛋人担心	133
皮蛋有铅不稀奇	135
干副食品防漂白	136
激素豆芽多无根	137
靓丽腐竹疑含毒	139
果绿浸泡“青豆”来	140
警惕人造、双黄蛋	141
墨汁浸出黑木耳	143

调料

假醋冒了真醋名	146
选购食油防滑头	147
吃盐要避工业盐	149

毛发酱油敢用不	151
处处提防苏丹红	153
吃糖适量最重要	154
作假鸡精总担忧	156
红油老汤千人涮	157
火锅底料石蜡做	158
调料包内有文章	160
甜蜜素掺甜面酱	161

粮食

白面粉的增白剂	164
湖广围剿毒大米	165
黑米不是“染黑米”	167

奶制品

为婴儿慎购奶粉	170
喝就喝健康牛奶	172
三鹿毒奶粉警示	174

保健品

冬虫夏草淀粉造	178
品尝蜂蜜有讲究	179
你的人参滋补吗	181

附录

虚假问题食品信息184

健康食谱186

冲突食品208

借我一双慧眼（后记）216

水产品

鱼翅：李逵还是李鬼

人们过去常说，吃过山珍海味才算经过世面。其中的海味，主要就是指鱼翅、鲍鱼之类的珍馐。现在随着人们生活水平的日益提高，餐桌上端出鱼翅，实在也不算稀奇之事了，只是当你细细品尝，将它当做传统补品而洋洋自得的时候，是否知道你满口咽下的可能都是明胶呢？

什么事？

>>> 双氧水漂白

2004年，广东省质量技术监督局对佛山、江门两地的鱼翅加工企业进行检查，现场查获涉嫌用工业双氧水加工过的鱼翅成品 45 公斤和工业用双氧水 44 吨。

据介绍，原料鱼翅只要热水浸泡、刮沙（去黑皮），再用双氧水泡一夜，之后晒干、去骨，就变成了白花花的成品鱼翅。

>>> 工业明胶造假

除了用双氧水进行鱼翅的不法加工外，山东省济南市的食品安全部门发现，市面上还有人出售以工业用明胶制造的散翅，又以甲醛浸泡散翅、蹄筋等食品，进行防腐、增重，再加入工业盐酸，令产品外观色泽鲜亮和体积增加，以方便销售。若厨师手艺高，并把它和真鱼翅混在一起，食客一般很难通过口感，辨别出食物的真假。

怕什么？

>>> 双氧水

学名：过氧化氢，属于强烈的氧化剂，作为生产加工助剂具有消毒、

杀菌、漂白等功能。近年来，随着食品行业的日益发展，我国对食品级双氧水的需要也越来越多，由于食品级双氧水的生产具有一定的技术难度，部分食品企业便使用工业级的双氧水代替。

工业级的双氧水可致人体遗传物质DNA损伤及基因突变，与各种病变的发生关系密切，长期食用危险性巨大，可能导致老年痴呆，白内障，肺损伤，头发变白，皮肤变黄，胃肠道疾病等。

>>> 缺营养

人造鱼翅味不鲜，没有丝质口感，也不像真鱼翅那样含有人体所需的微量元素、软骨素和骨质素。

怎么辨？

鱼翅也叫翅子，又有鲨鱼筋、蛟鲨翅、鲨鱼翅、金丝翅等别称，通常以大条鲨鱼(或鳐)的鱼鳍部加工而成。在我国及东南亚地区历来被视为高贵食品，属“海味八珍”之一。鲨鱼鳍的骨质松软细腻，主要含胶体蛋白等，营养丰富，据《药性考》等书记载，可以补血、补气、补肾、补肺，开胃进食，主治各种慢性虚劳等症。

1. 伪翅不耐火，一下子便可煮软，吃起来像吃果冻，一咬即断；真翅爽口且有弹性。

2. 伪翅散条放在桌上，用手指搓，有米饭状物落下；真翅则有弹性纤维。

3. 伪翅用手拉，易断；真翅需用力才断。

4. 伪翅翅针浸水后，特别晶莹通透。另外，假鱼翅与粉条差不多，区别在于假鱼翅里加有鱼胶、明胶。明胶本来遇热即化，但因为假鱼翅使用了添加剂，所以不会化，吃起来有少许药味。

海带：越是鲜翠越是心碎

海带因富含大量人体必须的微量元素而被人所喜爱，最著名的就是可以防止“大脖子病”的碘。但出现在市场上的部分经过特殊处理过的海带，颜色特别鲜艳，除了含有海带本身具有的微量元素外，还偷偷携带了不少令人胆寒的物质。

什么事？

>>> 检查发现鲜绿海带

2003年11月中旬，浙江省杭州市江干区笕桥工商所的执法人员，在农贸市场日常巡查时，对部分摊位出售的特别鲜绿的海带起疑。工商部门将该批鲜绿海带样本送往江干区卫生监督所进行检测。不料，现有的检测设备无法识别该批鲜绿海带有无毒性。

>>> 摊贩承认染料浸泡

经突击检查，在某仓库里发现堆放有大量干海带及两种包装的化学物品，其中一袋为写有“保险粉”字样的白色粉末状化学品，经查实该化学品为“二亚硫酸钠”。另一种为装在黑色塑料桶中，标明“碱性品绿”的绿色结晶状化学品。制售人员承认鲜绿海带，是将干海带经两种化学品调配后的溶液浸泡而成。

>>> 污染导致砷超标

2005年11月6日，国家质量监督检验检疫总局公布海带产品质量，抽查结果显示，抽样合格率为82.8%，其中山东荣成、烟台等地四家公司生产的海带产品无机砷超标。专家说，虽然造成无机砷含量超标的主要原因是海洋污染，但加工环节、包装容器及生产环境的污染也会造成海带产品无机砷、铅含量的超标。

怕什么？

>>> 二亚硫酸钠

起着固定色素和还原产品本色的功效，是一种剧毒化工原料。

>>> 碱性品绿

别名盐基品绿、孔雀石绿、碱性艳绿，工业用染色剂。由于海带浸泡使用的化学品剂量较小，一般不易发现，但如果长期食用，其毒性在人体内长期沉淀，可能会产生癌性病变。

>>> 砷

它是一种古老的毒物，其氧化物就是我们熟知的砒霜。海带中含有的砷有两类，一类是无机砷，一类是有机砷。其中，有机砷的毒性比较低，基本以原形排出体外，而无机砷则会对人的心、肝、肾等器官和神经、消化系统等造成损害。除海带外，紫菜也容易砷超标。

怎么办？

海带是一种低等海水植物，一株海带就是一个简单的叶状藻体。海带中的矿物质含量极为丰富，海水中几乎所有的无机离子都能在海带中聚集，含有多种矿物质和维生素，营养价值很高，其中主要有碘、钠、钾、钙、镁、铁等，其总量占海带干重的1.5%~2%，在食物中，它的含碘量最高。

标准产品的整根鲜海带为自然绿色，根部及尾部呈自然褐绿色，切割部位的创面为微绿白色。而经添加剂浸泡的整海带为非自然绿色，切割创面也呈非自然绿色。经过染色的海带没有任何异常味道，消费者一般不会注意。正常情况下，让海带保持颜色新鲜也是可以做到的，比如在加工过程中用开水烫，再晾干。但即使这样，也不会像“毒海带”的颜色那样鲜艳。

管圆线虫寄宿福寿螺

名字吉祥的福寿螺忽然不吉祥了，一种叫做广州管圆线虫的东西让其变成了恶魔。之后，和毛蚶一样，在水产市场上几乎销声匿迹。然而，可怕的是，广州管圆线虫并非只寄生在福寿螺一种水产品身上。

什么事？

>>> 食用螺肉全身疼痛

北京市卫生局通报称，2006年5月22日，一名34岁的男性在北京蜀国演义酒楼食用凉拌螺肉，几日后感觉双肩刺痛，颈部僵硬，皮肤有痛感。不久患者头痛加重，伴恶心，临床诊断为嗜酸性粒细胞增多性脑膜炎（即广州管圆线虫病）。

>>> 螺中虫放倒患者87人

临床医生走访蜀国演义酒楼两家分店。经抽样检查，两只“福寿螺”中查出广州管圆线虫幼虫。不久，北京因食用福寿螺肉而感染广州管圆线虫病的患者达87例。

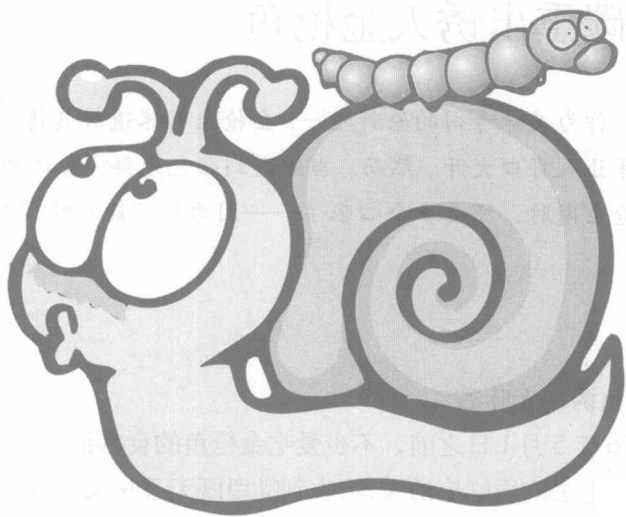
怕什么？

>>> 广州管圆线虫

它是福寿螺体内的一种常见寄生虫，进入人体以后，通过肠道进入脑膜，容易引起脑膜炎。该寄生虫的中间宿主之一是福寿螺。上世纪80年代初引入广东，并在广东刮起一阵吃螺风，广州市随后便发现了全国首例因食用福寿螺引发的“广州管圆线虫病”患者。后来其他省份也大量引进福寿螺，使得这种病的分布区域逐渐扩展。

>>> 嗜酸性粒细胞增多性脑膜炎

广州管圆线虫病是食源性寄生虫病的一种,又名嗜酸性粒细胞增多性脑膜炎,是由于鼠类的心、肺部寄生的线虫,即广州管圆线虫幼虫(或成虫)寄生在人的中枢神经系统所致。最早是1933年由我国学者陈心陶在广州发现并命名的,该病主要流行于南方各省和东南亚地区。该寄生虫寄生于人的脑脊液中,主要症状有头痛、发热、颈部强硬、面神经瘫痪、视力下降等症状,严重者可致痴呆,甚至死亡。



小虫：我叫你又是福又是寿的！

怎么吃？

福寿螺又称大瓶螺,两栖淡水贝类软体生物,原产于南美亚马逊流域。一只螺一年可繁殖 30 万个后代,繁殖速度比本地近缘物种快 10 倍左右,危害很大。

>>> 煮沸

如果没有在沸水中烧煮 40 分钟以上，成虫很难被消灭，人食用生的或加热不彻底的匿有广州管圆线虫的福寿螺后，即可被感染。

>>> 选择

广州管圆线虫主要是寄生在淡水螺里，海水螺里是没有的，因为海水盐分含量高，不利于寄生虫寄生。所以，食用螺一般选择海水螺。虽然国家没有明文规定不许吃淡水螺，但吃淡水螺危险性比较大。

一氧化碳熏出诱人金枪鱼

作为美味寿司的原料之一，金枪鱼的味道极其诱人，粉红色的色泽让人胃口大开。然而，当你遇到颜色光鲜，食之却淡而无味的金枪鱼肉时，可要多多个心眼了——因为你可能在吃“煤气”。

什么事？

>>> 有色诱，无味香

2006 年 5 月 1 日之前，不少爱吃金枪鱼的食客都会有这样的疑惑：为什么看上去肉质鲜艳诱人，可吃到嘴里既无香味又无弹性？原来他们是被“CO 金枪鱼”（一氧化碳金枪鱼）给蒙蔽了。

>>> 保鲜难“煤气”熏

金枪鱼身娇肉贵，保鲜条件近乎苛刻，捕捞上岸后必须立即放入 -50°C 左右的超低温冷库中保存。受条件限制，有商家将冰鲜鱼块用一定浓度的一氧化碳熏制后放置在密封袋中，待其肉色呈艳红色后，再将其真空封存在 -18°C 左右的冷库中。这样处理过的金枪鱼肉看起来光鲜，却无法延长其保鲜期，即使腐败也难以看出。