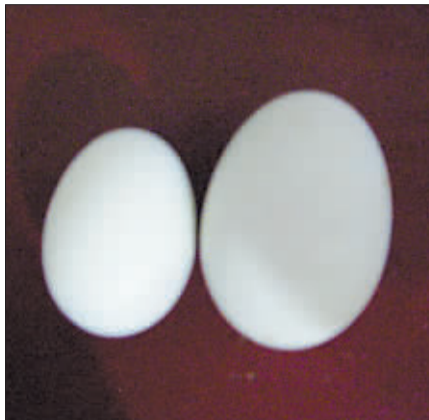


# “种蛋”变身咸鸭蛋，认清楚莫要买



□见习记者 谢磊 记者 赵玉杰 文/图

蛋壳粗糙、个头较大、蛋清蛋黄交融且浑浊不堪、蒸煮后腥臭刺鼻……如果您买到这样的咸鸭蛋，可要注意了，因为这很有可能是不能食用的伪劣咸鸭蛋。连日来，不少买到这种咸鸭蛋的市民致电本报反映情况。



▶▶ 甄别：  
一看二比价，  
两招教您挑咸鸭蛋

那么，工商部门查扣的这批咸鸭蛋为什么蛋壳粗糙、蒸煮后发臭？市民在挑选咸鸭蛋时该如何鉴别呢？为此，记者请教了十多年前便开始做鸭蛋生意的赵师傅。

记者递上一枚被工商部门查扣的咸鸭蛋，赵师傅一眼就认出这是一枚“种蛋”。“种蛋”是养鸭场用来孵化小鸭子的蛋，这种蛋比一般的鸭蛋要大一些。

赵师傅介绍，养鸭场收购“种蛋”的价格为2元钱一枚，不法商贩低价从养鸭场将那些无法孵化的“废蛋”收购后，又打着优质咸鸭蛋的名号，以0.7元一枚的低价出售给消费者。赵师傅说，无法正常孵化的“种蛋”经不法商贩加工腌制，内部已变质，不可食用。

“挑选咸鸭蛋，用这两招就够了。”赵师傅说。

一看，上好的鸭蛋，在光照下外壳透亮，可以看到蛋黄。“种蛋”虽蛋壳白亮，却很粗糙，看不到蛋黄。“种蛋”的个头明显比上好的鸭蛋更大（左图）。一枚“种蛋”的重量可达2两左右，而正常鸭蛋的重量只有一两或不足一两。“种蛋”磕开后不久，浑浊的蛋清便会与散开的蛋黄相融合；而上好的鸭蛋则蛋清清澈黏稠，蛋黄形状均匀。

二比价，一枚“种蛋”的价格在0.5元至0.7元，正规市场的固定摊位出售的腌制好的鸭蛋每枚0.9元至1元。

工商部门与赵师傅提醒消费者，购买咸鸭蛋最好到正规市场的固定摊位，流动摊点的鸭蛋固然便宜，但质量不能保证。

## ▶▶ 发现：工商部门查扣百枚问题蛋

7日晚，西工区王城路工商所执法人员根据一名市民的举报，在行署路市场门口查扣了一女子卖的问题咸鸭蛋，有数百枚。

昨日上午，记者在王城路工商所看到了被查扣的咸鸭蛋。这些鸭蛋的个头较一般的

鸭蛋大，个个都裹着一层厚厚的泥。据了解，那名女子以0.7元一枚的价格出售，其价格略低于市场价。

据购买了这些咸鸭蛋的群众介绍，这些鸭蛋的蛋壳比一般鸭蛋的粗糙，在蒸煮过程

中散发出刺鼻的腥臭气，蒸煮后，其蛋清坚硬且发黑，蛋黄呈米黄色，比正常蛋黄的颜色浅。记者磕开一枚未煮熟的鸭蛋，只见蛋清浑浊，蛋黄呈果冻状，蛋黄与蛋清很快相融。（右图）

据悉，工商部门将对当事人进行处罚。

## ▶▶ 试验：问题蛋问题多多

随后，记者分别在行署路、长春路等市场的固定摊位选购了几枚腌制好的咸鸭蛋，又选取了王城路工商所查扣的咸鸭蛋中的两枚，然后一起带回家蒸煮进行对比。

### 样品1

采购地点：行署路市场某固定摊位  
鸭蛋蒸煮前蛋壳较光滑，放在光亮处看，

蛋壳透亮，可隐约看到蛋黄；蒸煮时，没有怪异的气味；蒸煮后，透过光可看到金黄色的蛋黄；剥开蛋壳，有淡淡的腥气，蛋黄呈诱人的金黄色，入口很香。

### 样品2

采购地点：长春路市场某固定摊位  
样品2蒸煮前、蒸煮时、蒸煮后的外观、色泽、味道和样品1基本一致。

### 样品3

取样地点：王城路工商所

该鸭蛋个头明显比样品1和样品2大，蛋壳表面较粗糙且更加白亮，在光亮处无法看到蛋黄。下锅蒸煮时，该鸭蛋发出一股刺鼻的腥臭气；蒸煮后，腥臭气更浓。蛋壳薄膜较厚，蛋清较硬，部分发黑，蛋黄呈米黄色，状如豆腐渣。

**洛阳网**  
**WWW.LYD.COM.CN**  
 ——洛阳人的网上家园  
 点击生活 服务无限

地址：洛阳新区开元大道报业大厦22层 广告热线：0379-65233618