

□新华社记者 袁军宝

中秋节,海参市场又迎来了销售高峰期。但记者近日在济南等地多个海参市场发现,仍有不少商家在销售卫生部已明确禁止的“糖干”海参,一些劣质海参加盐、加糖、加胶已导致添加物超过自重四五倍,“一斤海参半斤盐”已经成为普遍现象,有的不良商人甚至使用有毒的火碱让海参保鲜。专家建议相关部门从生产、流通、销售等多个环节严格监督,尽快整顿海参市场乱象。

# 一斤海参半斤盐 有害火碱来保鲜

## ——国内海参市场乱象调查

### 1 “糖干”海参,国家禁止销售却依然可轻松买到

海参不仅是美味,而且是一种名贵的药材。由于含有酸性粘多糖、海参皂苷等丰富的活性成分,并且几乎不含胆固醇,海参受到越来越多消费者的青睐。

但随着商家的竞争越来越激烈,海参市场中存在的乱象也越来越严重。一些不良商家为增大海参个头和重量,用各种手段对海参加盐、加糖、加胶;而为了保鲜,他们竟然使用火碱、福尔马林等化学药剂保水、保鲜,不仅大大破坏了海参的营养成分,而且对人体的健康产生危害。

“现在从市场上买海参可得选好,造假的太多,买不好回家发泡后就是一团烂糊糊。”经常买海参孝敬老人的济南市民李永民说,虽然经常购买,但有时也还是很难辨别。

今年3月,卫生部针对海参市场的非

正常经营情况曾明确表示:生产经营干海参,应当执行我国有关干海参的标准,不允许使用除食盐以外的其他品添加剂。此后不久,各地工商部门也市场中的加糖海参进行查处。

但记者近日在济南多个海参销售海鲜市场了解到,“糖干”海参依然在大售。“3200多元1公斤,还可以便宜。”海鲜大市场附近一家海参销售店工作人员告诉记者。

“政府相关部门进行过一段时间处,起到了一定的作用,但还是可以随到。”济南好当家海洋食品直营店经理波说,“糖干”海参个头大,价格便宜,不的消费者很容易上当,带糖的海参如果送给了有糖尿病的老人吃,那问题就大

### 2 造假花样多,海参变海“疹”

为了解海参加糖、加盐造假的真相,记者辗转找到知情人士张先生。他告诉记者,目前最好的海参加工方法是“淡干”,即鲜海参干化过程中不添加任何东西。但“淡干”海参个头较小、重量很轻,相比加盐、加糖的海参在样子上就不起眼。

为使海参增大、增重,有人采用“撬缸”方式,即将海参在饱和盐水中煮一遍,浸泡3天至4天后再晒干,这样可以增重20%。连续这样加工四五次,1公斤的海参就能加进1公斤盐,这样1公斤海参就成了2公斤。

有的还会采取在加盐海参中再加糖的方式,并且为防止加糖后海参表面发黏的现象,还会再加胶保持手感。虽然这样的海参刺挺粗壮、又大又饱满,但里面真正的海参成分

有的还不到20%,添加物超过自重四五倍。“像这样的海参,营养已被破坏,在我们烟台的一些海参加工村里的人是绝对不吃这种东西的,吃它还不如吃个鸡蛋。”张先生说。此言让记者觉得惨得慌。

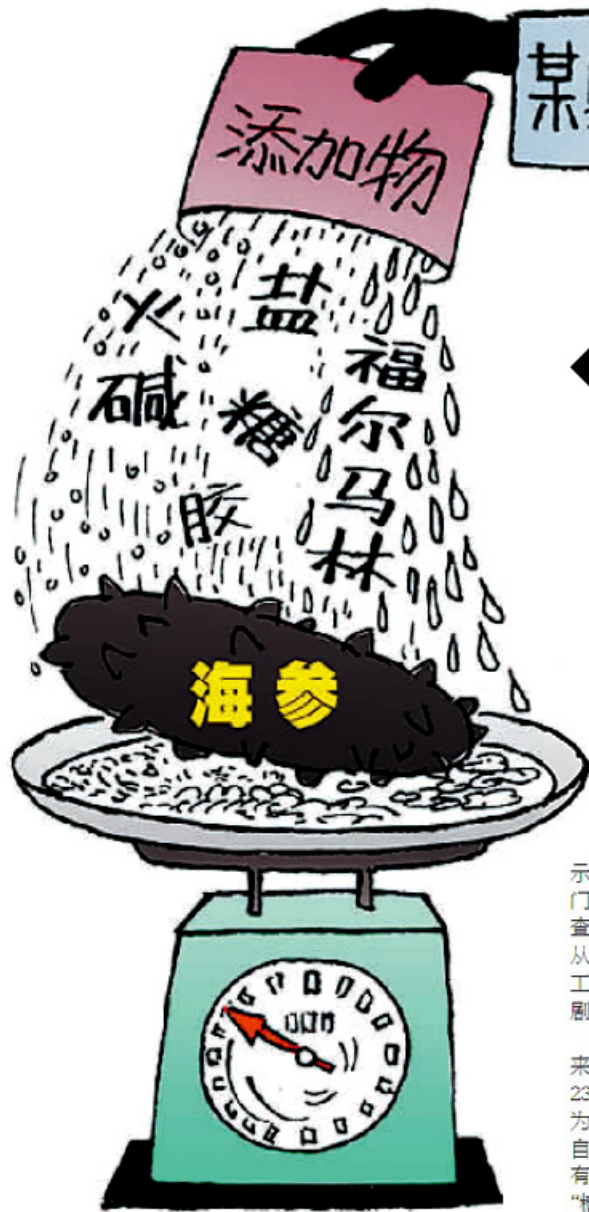
记者在市场中购买了几头干海参,重量分别为5克、9克和14克,其每公斤售价分别为6400元、3800元和3400元。长期从事海参加工、销售的东方海洋销售有限公司销售主管吕江卫精看到后说,不用细看,只听价格就知道加盐、加糖严重。

他分析说,目前鲜海参价格每公斤平均约200元,约36公斤才能出1公斤“淡干”海参,加上流通、销售环节30%以上的成本和利润,每公斤“淡干”海参的价格至少要在8000元,所以每公斤4000元以下的,肯定会加盐

或加糖、加胶50%以上。此外,单头10克以上的干海参需0.5公斤以上的海参才能加工出,这种海参很少见,价格也特别高,根本不可能以每公斤4000元左右的价格出售。

济南海鲜大市场经营管理公司总经理办公室主任谢钧说,目前海参市场中纯“淡干”海参的份额只有约20%,加盐甚至加糖的海参还是挺受部分消费者“欢迎”,这其中一是有有的消费者确实不懂,但也有不少“送礼”的购买者故意买个头大又便宜的劣质海参。

除了干海参,记者了解到,许多即食海参每头价格也只有十几元。一些业内人士表示,过于便宜的即食海参大多是1年到2年的未长成参,为增大、保持体形很可能加入了禁食用的保水剂及保鲜剂,消费者购买时尤其应当注意。



某些商家

### “参”得慌

新华社发 蒋跃新 制作

### 3 加强监管 刻不容缓

一些业内人士在接受记者采访时表示,海参市场目前的诸多乱象,急需政府部门下大力气整顿,既要从严查处“糖干”海参等造假海参的销售,也要从生产源头上打击无证小作坊,规范生产工艺,从而避免因食品安全造成的产业悲剧再次发生。

据谢钧介绍,目前海参产业的产值越来越大,目前全国海参市场的总产值已达到230亿元,其中山东市场就占到60%以上。为规范市场秩序,济南海鲜大市场经常进行自查,扣过大批伪劣海参,但由于经营户多,有的购买者又有这方面的需求,想彻底禁止“糖干”海参,单靠市场自律比较困难。

记者了解到,今年7月份山东省工商部门曾对海参市场进行过一次大规模整顿,各市工商部门也对一些企业和市场进行了检查,但对小作坊、众多散户零售商的监管是一道难题。

对于消费者如何辨别海参,济南市烹饪协会理事长李建国说,人们在购买海参时,大可不必过分追求单头重量的大小,不要看1公斤多少钱,而要着重看一头多少钱,现在3年长成的海参个头不会太大,按目前的成本每头价格至少要在20元以上,单头价格过低或每公斤售价不高而个头又很大的海参难以保证没有问题。

山东省营养学会副会长杜慧真提醒,虽然海参富含粘多糖、不饱和脂肪酸等一些从其他食物中不容易摄取到的营养物质,很适合秋冬滋补,但不是适合所有的人群,特别是肝功能不好的人及婴幼儿,吃海参并没有特别的好处。对于体弱需要滋补的消费者,每天食用一头即可。

**洛阳网**  
www.lyd.com.cn

**买车看车,上洛阳网汽车频道,信息真实,最具参考价值**