

# 明胶+色素：假鱼翅是这样“炼”成的



核心提示

□据 新华网

鱼翅作为高档的食材,过去一直是高档宴席上才出现的菜。“二两鱼翅一车菜”,这是餐饮行业里的一句话。如今,人们讲究环保,讲究生态,越来越多的人抵制吃鱼翅。可是,许多饭店的菜谱上,仍然把鱼翅摆在醒目的位置。那么这些所谓的招牌菜,真的是用鱼翅做的吗?



坐收「鱼」利

(新华社发)

延伸阅读

## 鱼翅藏“毒”可能致痴呆

别吃鱼翅了,因为它不但不能给身体增加营养,还有可能伤大脑。

据美国《赫芬顿邮报》报道,一项最新研究显示,制作鱼翅不仅让大量鲨鱼濒临绝种,而且鱼翅还因为含有高浓度神经毒素,人食用后可能会导致老年痴呆症。

鲨鱼含有高浓度的β-氨基-L-丙氨酸(BMAA),这是一种与脑退化和葛雷克氏症有关的神经毒素。专家认为,食用鲨鱼肉与鲨鱼软骨,都可能会危害食用者健康。

科学家们共测试了7种鲨鱼,这些鲨鱼肉样品中的BMAA浓度为每毫克144到1838奈米克,这样的浓度跟老年痴呆和葛雷克氏症患者脑中发现的浓度相当。

武警总医院营养科副主任营养师刘庆春说,这种神经毒素可引起神经系统损坏,进而导致肌肉萎缩,影响消化系统、呼吸系统等,最终使人不能吃饭而死亡。

这种物质可存在于苏铁科植物种子中,现在被发现存在于鲨鱼身体中,那么食用鲨鱼就可能对身体有危害,我们最常见的跟鲨鱼有关的食物就是鱼翅。

## 营养比不过鸡蛋

“对于鱼翅的价值,一直争议比较大,中医认为鱼翅还是有些作用的,例如有证据证实,吃鱼翅可防癌症,但实际上一年吃个三五次也起不了作用。”刘庆春副主任说。

鱼翅之所以和熊掌、燕窝等一同被誉为山珍海味,主要还是“物以稀为贵”引起的,从性价比来看,远远不成比例,没有那么大的价值。

从含有的蛋白质来说,鱼翅中的蛋白质质量比不过鸡蛋和肉类,它含有的是不完全蛋白;而从饱和脂肪来说,鱼翅和普通海鱼一样,并没有什么特殊的价值。

## 北京鱼翅消费额每天1亿

这是《中国经济周刊》在2012年的一期里面提供的数字。据鱼翅加工、批发企业内部人士透露,北京是一个很大的市场,每天干鱼翅的消费量在5000斤左右。5000斤是什么概念呢?5000斤的干鱼翅,就相当于1.5万斤到2万斤鱼翅食材,一碗鱼翅汤的价格在388元到488元。北京某豪华饭店的鱼翅汤,曾经卖到过1800元钱,如果按照每天消费15000斤鱼翅,每碗鱼翅汤中的鱼翅含量为30克,每碗鱼翅汤的售价为400元,粗略计算下来,北京地区每天的鱼翅消费额是1亿元,年消费额是365亿元。

(以上均据新华网)

## 1 是仿翅还是鱼翅

在南京一家饭店的婚宴现场,服务员正在把一盆盆鱼翅羹端到餐桌上。与此同时,在后厨,一名厨师正在撕开标有合成冻翅针字样的包装袋,把其中像粉丝一样的东西倒了出来。厨师们开始给各个汤盆舀汤,然后从桶里抓取合成冻翅往汤盆里添加。鱼翅羹做好了,服务员们把汤盆端出厨房,准备送上喜宴。

在郑州一家高档自助餐厅,黄焖鱼翅是招牌菜,暗访记者应聘后厨学徒,给专门做燕鲍翅的厨师打下手。

记者调查发现,该餐厅做鱼翅的原材料,实际是两种价值几十元的仿翅。

厨师要求用水泡这些仿翅,并告

诉记者,用热水仅需泡10多分钟,如果是冷水泡半个小时即可。

这名厨师告诉记者,一般高档饭馆是真假鱼翅掺着用,而记者卧底的这家自助餐厅,基本都是在用仿翅。“不是特别内行的吃不出来,一般客人吃不出来,吃出来的我们就给送个菜了事。”

业内人士透露,合成鱼翅也称仿翅,这些假鱼翅在餐饮业已经是半公开的秘密。

那这种仿翅究竟是由什么成分组成的呢?中国农业大学的朱毅副教授及其课题组对样本进行检验发现:它的组成最主要的就是明胶、海藻酸钠还有一点氯化钙,用的是食用明胶加色素。

执法人员对一份木瓜鱼翅外卖检验发现,这些调料的主要成分与鸡精类似即谷氨酸鸟氨酸的复合体,其中酸氯丙超标。

朱毅解释,就是用了植物水解蛋白的调味液,在109摄氏度的高温下,用浓盐酸来对它进行水解,过量的浓盐酸在水解过程中,会和这个植物蛋白里面没有清除干净的脂肪生成三氯丙醇。三氯丙醇是一种对机体的肾脏肝脏尤其是生殖系统有毒性的物质。

朱毅告诉记者,判断一份样本内是否有鱼翅是有依据的:里面应该有硫酸软骨素。而经过检验,从上述餐厅提取的鱼翅羹样本硫酸软骨素的含量为零。结论不言而喻。

## 2 假鱼翅这样被端上餐桌

鱼翅是由鲨鱼的背鳍、尾鳍等部位去掉皮肉制成的。很多人认为,鱼翅是“顶级补品”,但是专家说,鱼翅的主要营养成分是胶原蛋白,营养价值跟猪蹄、鸡皮、鱼皮差不多。而且鱼翅里多含有汞、镉等重金属成分,很可能会损害肾脏和中枢神经系统。物以稀为贵,商家也就在鱼翅上大做文章,但同时也因为它的稀缺,人造鱼翅就开始滥竽充数、大

行其道。

根据浙江一名餐厅经理的说法,记者算了一笔账:一包人工合成假鱼翅售价30元钱,能做出6份鱼翅。这样,一份鱼翅羹的成本也就在5元钱左右,而卖给消费者的价格竟达一百五六十元,毛利高达30倍。

在一家饭店的厨房里,记者目睹了用人造鱼翅制作鱼翅羹的过程。厨师先将人造鱼翅泡发,然后开始调制

汤料,这是做鱼翅羹的一个关键步骤。人造鱼翅的味道能不能像真鱼翅,关键就看汤调得如何。他先是加了点南瓜蓉,说这是为了调色,然后再混入一些调味料,边调边尝,直到汤料的味道像真的鱼翅羹一样,最后,再把人造鱼翅放入汤中。

色、香、味俱全这个评价美食的标准被造假者用得是兢兢业业,但这只是在厨房加工的一个环节。

## 3 已形成一条黑色利益链

而在北京的京深海鲜市场,记者也发现了这种假翅。据一名女摊贩介绍,这种人工做的仿翅一包就几十元钱,要比粉丝好一点,经过水一泡就行了。

有业内人士说,在鱼翅加工售卖的各个环节,早已形成一条黑色利益

链。除了北京、浙江,记者又在广东、福建等地多个市场发现了假鱼翅的踪迹,只是品牌、包装和价钱略有差异,而且一般都是无生产日期、无检测合格标志、无产地的“三无”产品。

执法人员调阅了上述酒店的进货单,发现他们的进货地点分别是北京、

上海和杭州等地的海鲜干货批发市场。记者随后对这些市场进行了暗访。市场里摊贩批发的人造鱼翅有十几个品种,包装袋上大都没有注明生产厂家、保质期以及联系电话,有的即便上面印着厂家电话,拨打过去却显示是空号。(www.xinhuanet.com)