

一周辟谣



柴油会让快死的鱼变新鲜?

对于很多家庭的餐桌来说,鱼是必不可少的,不管是鲤鱼、鲢鱼,还是白鲢鱼,都是餐桌上的“C位”食物。但最近有新闻显示,多地出现“柴油鱼”。具体讲的是,一些不良商贩在养鱼箱中添加柴油,让快死的鱼变得更加新鲜。

那么柴油真的会让快死的鱼变新鲜吗?吃了会不会对身体有影响呢?

柴油真的会让快死的鱼变新鲜吗?

在养鱼水中添加柴油,不良商家主要利用的是柴油的密度小于水,可以漂浮在水面上,这样就会导致水中的空气变得稀薄。为了活命,鱼池中呼吸困难

的鱼只能使劲游动,加速喝水和吐泡来获取更多的氧气,这样一来将死之鱼看起来变得更加“新鲜”,其重量也有或多或少的增长。

值得注意的是,在养鱼水中加柴油属于非常罕见的个例,如果时间较长,柴油会在水面形成一层“油膜”,会增强对空气的阻隔作用,这样一来鱼更容易缺氧,也就会增加鱼的死亡速度。

所以,“柴油鱼”并没有大家所想的那样多,不用太担心。如果是想短时间将鱼尽快卖完,可能会存在这种情况,但大多数商家都不会这样做。

为什么很多鱼虾身上会有柴油味?

有些鱼虾身上发出的柴油味,主要与运输和售卖过程中所使用的柴油增氧泵有关,柴油泵在加油和使用的过程中存在漏油的风险,这样会导致水体被污染,致使鱼虾身上散发出柴油味。不过,现在生活中已经逐渐用电动增氧泵取代了之前的柴油泵。

另外,海面行驶的机动船在运转过程中漏出的柴油,也可能会对水体造成污染,从而也有可能导致鱼虾等海产品有柴油味。

“柴油鱼”对身体有什么危害?

“柴油鱼”中存在(接触或者浸入)不少的柴油,而柴油含多种重金属和苯并芘等对人体有较大威胁的物质。

如果不小心吃了这样的“柴油鱼”,会刺激肠胃,甚至出现呕吐、腹泻、胸闷等食物中毒症状。

另外重金属元素在身体中还会存在蓄积作用,抑制中枢神经系统,损伤肝肾。既会致毒,也会致癌。

虽然“柴油鱼”对身体有威胁,但类似“柴油鱼”这样的食品安全事件仅仅属于“个例”。

值得注意的是,任何时候都不要贪小便宜。如果看到有什么特别便宜的食物,都请一定要注意背后存在的问题。

买鱼时应注意什么?

1、去正规场所购买。不在路边小摊贩处等不确定食品来源的地方购买鱼虾等食品,这类地方售卖的鲜鱼容易隐藏较大的安全隐患;不要贪便宜;要选择大型超市或者正规的农贸市场进行购买。

2、闻味道。如果有些鱼闻起来已经有明显的臭味、氨水味、柴油味等刺激性气味,一定不要买。

3、关注鱼眼、鱼鳃。鱼眼明亮清晰且有一点鼓起的鱼是新鲜的,鱼鳃呈现鲜红色的鱼质量更好。

4、不建议选个头太大的鱼。相对来说,个头太大的鱼年龄也比较大,其肉质可能相对差一些,而且还可能存在更多的环境污染物等有害物质,建议选择个头适中的鲜鱼。

5、不要过分迷恋野生鱼。市面上的鱼分为野生鱼和养殖鱼两种,很多人认为“野生鱼”更美味且有营养,真的是这样吗?

其实,野生鱼的生存环境存在着更大的污染风险,野生鱼体内更容易富集一些想不到的有毒物质。

如有些鱼由于捕食了本身含有毒素物质的小鱼小虾,容易导致蓄积毒素,像河豚毒素、雪卡毒素都是容易导致食物中毒的毒素物质,摄入量较大时,严重者甚至会有生命危险。

还有,野生鱼当中所含的寄生虫可能比养殖鱼中更加复杂多样,它虽然不会危害到鱼的生命,但是很容易限制鱼类的生长。

野生鱼和养殖鱼在口感上可能会有细微的差别,但在营养物质的组成和含量上对比其实差别不大。

所以,野生鱼并没有大家所想的那样健康,风险与安全问题共存。

综上所述,“柴油鱼”的存在,属于个例。对于“柴油鱼”一类的食品安全事件,一定要科学对待,不要过于紧张。

(来源:科普中国)