



经检测,市场上部分真空包装的鸭蛋黄蛋白质含量过高,涉嫌掺入明胶等物质

23

近期,市民谢先生向本报反映,市场上有真空包装的咸鸭蛋黄销售,20个蛋黄售价12元,看起来挺诱人,闻起来有生成咸鸭蛋的腥味,但吃起来感觉味道不对。为了验证这种鸭蛋蛋黄的真伪,本报记者在市场上买来这种鸭蛋蛋黄,经鲁东大学食品工程学院实验室检测,发现这种咸鸭蛋蛋黄涉嫌掺假。

真空包装的咸鸭蛋黄12元买20个

近日,记者来到三环农贸市场,在一家调味品店提出购买咸鸭蛋黄时,店主从冰箱里取出一包蛋黄后说,“12元一包,总共20个。”

在该咸蛋黄外包装上,标着“红心正宗咸蛋黄”、“用于中秋月饼、中西餐配料、家庭食

包装上电话和QS号码都不存在

记者调查得知,市场上销售的普通带壳咸鸭蛋一个要1.5元,便宜的也在1.1元左右,而这种真空包装的咸鸭蛋黄每个售价才6毛钱。“这种鸭蛋黄多半是假的,不是天然鸭蛋。”一位业内

人士贺先生透露,这些蛋黄大都由蛋黄粉、色素等合成,为了固定形状,还会加一些明胶,虽对人体没害处,但也没有营养。

带着疑问,记者相继拨打了真空包装咸鸭蛋黄外包装上的座机

不过,这种咸蛋黄也遭到一些商户的“厌恶”。在三站酒水食品批发市场一家食品店,店主称,她从来不销售这种咸蛋黄,因为上当风险很大,也影响声誉。“说是纯正鸭蛋黄,但大多数都是假的,表面上看很难分辨。”店主说。

号码和手机电话。奇怪的是,座机是空号,手机号码也并非该公司电话,而是广州一位普通市民的电话。记者登录中国QS查询网,发现外包装上的QS号码不存在,外包装上也没有标明生产企业名称。

咸鸭蛋黄可能掺有明胶等物质

为了分辨真空包装咸鸭蛋黄的真伪,记者从市场上购买了三个咸鸭蛋,鲁东大学食品工程学院副院长刘海梅帮助本报记者进行了相关检测。

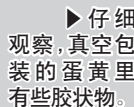
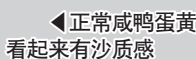
“这些咸鸭蛋黄色泽很深，用手捏有一定的弹性，不符合生鸭蛋黄的特性。”刘海梅说，天然鸭蛋黄有软绵绵的沙质感，有很

多油脂。而真空包装鸭蛋黄比较硬实,没有油脂感。记者用手捻摸,发现里面含有一些胶状物。

这些胶状物是否就是业内人士所说的明胶?据刘海梅介绍,明胶的主要成分是蛋白质,蛋白质是蛋黄的重要组成部分。为了求证两种蛋黄的区别,刘海梅对两种蛋黄进行了蛋白

质含量的检测。

经检测,天然咸鸭蛋黄中蛋白质含量为9.4%,真空包装咸鸭蛋黄蛋白质含量达到16.84%。“从蛋白质含量看,真空包装蛋黄里肯定添加了一些其他物质,涉嫌掺假,很大程度掺入的是明胶。”刘海梅说道。



**进店有惊喜
千万钜惠进行中.....**



金盾卫生公司 总经销: www.fish-hunter.com 销售热线: 020-87508111 P=0000000000000000

风行汽车烟台万达4S店 地址:机场路198号下曲家 电话:6021234

招远8087557

莱阳7879377

拓寶 169535

155 惠州15066788688

蓬萊 5601222

海阳3209797

茂口 136554

112 牟平13583501855

**十一国庆“蟹”礼
还是阳湖岛领“鲜”**

“秋风起，蟹脚痒”。每年到了十一国庆节时，有关大闸蟹的消息总能牵动人心。美味的阳澄湖阳湖品大闸蟹品质纯，档次高，味道鲜，素有“天下第一鲜”的美誉，独居蟹家族百鲜之尊。自从空降烟台以来，已成为市民馈赠亲友的礼品首选。



阳澄湖大闸蟹开始销售了，同时入驻烟台市的阳澄湖大闸蟹也已大量上市了。这是阳澄湖大闸蟹全国连锁机构在烟台的唯一专卖店。购买正宗阳澄湖大闸蟹，请认准阳澄湖大闸蟹。在十一黄金周到来前夕，本店将提供种类丰富的蟹券，金额分为288、488、688、1088、1288元五种，而且还提供各种蟹类套餐，方便大家购买。

听说“阳澄湖”在烟台开专卖店的消息后，市民邱小姐很兴奋：“烟台很少有正宗的阳澄湖大闸蟹，过去每年的7月中旬，我都要从苏州给我寄大闸蟹，现在在家里也能享受到正宗的阳澄湖大闸蟹啦，并且今年国庆送礼也不用发愁了。”

为答谢港城市民对本店的厚爱，自今日起，凡在本店购买大闸蟹满五只即可送一只，全场八折，超值优惠！心动不如行动，拿起您手中的电话赶快订购吧！

市区免费送货上门

地址：东方巴黎西一前门路与建国路O（交通银行旁）
订购《国策观察》热线：6663589/15106381165（市面突出就上门）