

# 食药监局击破十大食品谣言

2017年06月07日 北京晨报



昨天，在东城区创建食品安全示范区暨食品安全宣传周启动仪式上，东城区食药监局出面辟谣，工作人员在现场利用科学实验将谣言各个击破。

猪肉里有钩虫，煮不烂，杀不死？

真相：所有感染畜禽的寄生虫及微生物均可通过高温处理后被灭活，寄生虫虫体一般在80℃以上即可被杀死。网上所说的“钩虫”“水煮不烂、油炸不熟、高温杀不死”是因为它们本身并不是虫子，也没有生命，而是肌腱等致密结缔组织，所以一般的烹饪方法很难煮烂。

有毒！黑心商贩竟给西瓜打针？

真相：注射器扎进西瓜之后，会令西瓜表皮受损，这样的西瓜很容易腐烂。因为西瓜含的水分和糖分很多，如果表皮被破坏了，在炎热的夏天很容易就变质，一般商家不会这样做。

毒豆芽竟五毒俱全？

真相：2015年5月21日，国家食品药品监管总局为豆芽中无根剂使用划定限量，只要在使用限量范围内的均是可正常食用的豆芽。

青蟹被注射不明液体？

真相：有网传视频显示，一位大妈手持注射器向青蟹注射不明液体。业内多名专家证实，如此打针，青蟹很容易死。注入异物后，蟹的口感也会变得不一样，马上就会变味，商家不会这么做。

低钠盐=夺命盐？

真相：摄入盐过多是导致高血压高发的重要原因之一，怎样健康和美味兼得呢？在政府的推广及媒体的宣传下，民众普遍接纳了低钠盐。因此低钠盐绝不是“夺命盐”。

你吃的紫菜和粉丝都是塑料做的？

真相：粉丝的主要成分就是淀粉和水，而淀粉本身就是一种碳水化合物，含碳氢元素，所以易燃，一般干粉丝都是可燃的。紫菜和塑料薄膜差异较大，但由于工艺不同，可能有的紫菜好撕开，有的不好撕开，不能简单通过不好撕断定就不是紫菜，还是需要科学检测。

橘子变红，竟然是用针注射甜蜜素？

真相：不仅“注射”一说不靠谱，“浸泡”之法也基本不可能。因为柑橘表皮厚实且为油性，外界物质很难附着穿透，甜蜜素浸泡起不到增甜效果。而且，注射甜味剂，虽能让橘子局部变甜，但这种橘子极易腐烂变质，得不偿失，一般不会被商贩所采纳。

黄鳝是避孕药催大的？

真相：黄鳝变得又粗又大是因为采用了科学的饲养方法，与避孕药无关。在饲料中添加避孕药喂养黄鳝的科学试验显示，一个月內，黄鳝生长速度比不用药物的黄鳝快大约10%，但在一个月后开始大批死亡，死亡率高达50%以上。黄鳝的养殖生长周期一般都较长，如在大田生产中真的使用避孕药，将会造成严重损失。因此，黄鳝养殖中添加避孕药不仅没有必要，而且得不偿失。

隔夜饭致癌？

真相：一般隔夜菜亚硝酸盐含量不足以致癌。与新鲜蔬菜相比，隔夜菜中的亚硝酸盐含量会增加，但这个正常饮食的情况下也不至于达到致癌的量。隔夜菜对健康最大的不利实际上是营养损失大，专家依然建议大家最好少吃。

化了又冻的雪糕有毒？

真相：有报道称，如果雪糕贮存时达不到所需贮存温度，会引起结构变化，甚至产生有害物质。

专家称，有可溶性蛋白但没有“可溶性毒蛋白”的说法。雪糕溶化再冻，最可能影响健康的情况可能是冷藏环境不符合要求，引发细菌过量繁殖，这和蛋白并没有关系。因此，建议买雪糕时首先要看是否在保质期内，包装有没有破损，通常应选择外形完好的雪糕，避免给细菌繁殖造成可乘之机。

单词：	jì 暨	shèrù 摄入	diànfěn 淀粉	gānjú 柑橘
	bìyùn 避孕	kěchéngzhījī 可乘之机	huángshàn 黄鳝	pìyáo 辟谣
	bómó 薄膜	débùchángshī 得不偿失	fùzhuó 附着	zhùcún 贮存

- 讨论：1，你平常关心食品安全吗？  
2，你过去相信过这种谣言吗？

新闻来源：[http://news.ifeng.com/a/20170607/51203375\\_0.shtml](http://news.ifeng.com/a/20170607/51203375_0.shtml)

音声 URL：<https://ttn.co.jp/sound/text/550n459.mp3>