冷冻虾仁到底加了多少保水剂?记者探访线下商超:

配料表不清晰 消费者难辨析

央视"3·15"晚会曝光 保水冷冻虾仁涉嫌违规后, 消费者又面临新问题:单从 产品配料表上看,消费者难 以核实市面上冷冻虾仁添加的保水剂添加量是,活虾面上冷冻水 型家标准。近日,记下 超,发现部分冷冻水产品有 起装上虽然注明添加量并 水剂,但其具体添加量并 明确标注,消费者难以辨别 冷冻水产品中保水添加剂 是否违规超量。

青年报见习记者 朱彬

实地探访 保水剂含量标注不清晰

磷酸盐是一类化合物的统称,包括 三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠等。 在食品添加剂领域,磷酸盐主要用于保 持水分、改善口感和延长保质期等。其 中,三聚磷酸钠是常用的保水剂成分之 一,它具有优异的保水性能,能结合水 分,使水产品吸水膨胀、增重,同时保持 肉质嫩滑。

近日,记者走访上海大润发,发现11款虾仁中,只有1款虾仁中未显示添加保水剂,其余10款均添加有三聚磷酸钠这一类保水剂。其中5款除了三聚磷酸钠这一类保水剂,还含有碳酸氢钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠等食品添加剂。虾滑、鱼柳、鱼块、螺肉等其他冷冻水产品也都添加有三聚磷酸钠。

国家对冷冻水产品中磷酸盐的添加量有着严格规定。根据GB2760-2024《食品添加剂使用标准》,冷冻虾仁中,磷酸及磷酸盐以及磷酸根计每1000克最大使用量为5克,即每100克中不超过500毫克,标准值为千分之五。

大润发出售的一款生冻大虾仁标明 "不添加水分保持剂",营养成分表的钠 含量仅67毫克/100克,其配料表中也未



超市里的水产品冰柜。

青年报见习记者 朱彬 摄

显示有食品添加剂。另一款阿根廷红虾 仁配料表显示有食用盐和食品添加剂三 聚磷酸钠,营养成分表中钠含量为131 毫克/100克。按照计算,三聚磷酸钠含 量在国家规定的标准之内。

但另两款海捕水晶虾仁和东海虾仁的配料仅显示为"海捕虾、水和三聚磷酸钠",营养成分表中钠含量均为557毫克/100克。另外一款名为"大颗粒虾滑"的营养成分表中钠含量为830毫克/100克,但产品配料表中使用了复配水分保持剂——三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾。

在食品中添加三聚磷酸钠后,钠元素会进入食品体系中。根据食品安全标准,营养标签中的钠含量是总钠量,包括所有来源的钠,不管是来自食盐还是其他含钠添加剂。所以,当配料表中三聚磷酸钠的添加量增加时,食品中钠元素的含量也会相应增加,进而会使营养表中的钠含量数值升高;反之,减少三聚磷酸钠的添加量,营养表中的钠含量则会降低。单看添加配料和营养成分表中的钠含量,消费者并无法推算出这些冷冻水产品中的保水剂添加量。

一"剂"两用 增重背后的利益驱动

除了标注问题,保水剂的违规使用

情况也令人担忧。央视"3·15"晚会曝光 "保水"冷冻虾仁后,消费者发现部分生 产厂商竟在加工水产品时违规超量添加 保水剂,甚至会按照客户需求,制定不同 规格标准的虾仁。

按照国家规范,冷冻产品添加一定剂量的保水剂,本为在生产运输环节不破坏产品口感、保持水分,延长保质期,但在部分企业看来,这一规定却用作其他用途——增重。广东湛江尚方舟食品有限公司表示,100斤虾仁经过磷酸盐浸泡后重量可达124斤,而经过浸泡、冷冻增冰一系列流程生产出来的1斤虾仁,其实际重量仅有3两。

为了盈利,部分企业甚至不惜违反 国家规定的剂量标准,超量添加保水 剂。该公司在浸泡环节中,添加磷酸盐 含量达千分之三十,浸泡时间长达十几 个小时,导致虾仁磷酸盐含量严重超 标

而诸多企业添加磷酸盐后,在包装配料表上并不标注添加剂。对此,即便消费者会查看包装上的配料表,甚至查找国家对于食品添加剂的相关规定标准,也鲜少有消费者对保水剂的实际添加剂含量知情。而包装上不明确标注添加剂含量,也为生产厂商提供了"灵活"的操作空间。

"假博士"骗走30万元 徐汇警方火速破案

本报讯 记者 陈泳均 通讯员 朱珅彧 男子自导自演"博士"身份,以能够引荐读博、解决工作、助力留学等为由诈骗钱财。 近日,徐汇警方破获一起诈骗案,犯罪嫌疑 人马某已被公安机关依法刑事拘留。

市民刘女士毕业于某医科大学,四年前一次偶然的机会,在校友群内结识了一名自称知名医院公派至海外读博的马某。马某遂以校友关系和高学历身份赢得刘女士的好感并互加微信。通过深入了解,刘女士发现对方不仅博学多才,而且人脉广泛,结识的都是医院领导和专家,于是便开始向马某寻求工作和学历上的帮助。

最初,刘女士表示想读博深造,对方称可为其牵线搭桥从而获得读博机会,但需要好处费,便爽快地向对方转账1万元。不久后,马某又以为其推荐知名医院工作为由,向刘女士索取大量金钱用以疏通关系,同时承诺帮助其完成在职读博,于是刘女士又向对方转账12万元,并成功添加了所谓的"博士生导师"微信,从此开始与"博导"进行学术交流,这让刘女士对马某的办事能力深信不疑。而后几年,马某又以帮助其联系医院福利分房、申请国外深造名额、过节给导师送礼金等为由头,陆续向刘女士索要钱款达20余万元。

每当对方收到钱款后又始终以各种理由进行搪塞拖延,而其间从未办成过任何一件承诺之事。直至2024年底,刘女士察觉异样,亲赴医院找到博士生导师当面核实,对方表示根本不认识马某,也从未与刘女士添加微信进行学术交流。至此,刘女士才幡然醒悟,原来自己被"假博士"骗了。接报后,徐汇公安分局枫林路派出所根据报案人提供的线索,迅速开展调查,并在外省市警方支持下,将犯罪嫌疑人马某抓获归案。

到案后,马某对其利用虚假人设进行诈骗的犯罪行为供认不讳。据交代,其并非知名医院的医生,也未赴海外深造读博,更不是被害人的校友。与刘女士进行学术交流的博导微信号也是自己用来虚构身份的小号,几年间始终一人分饰两角与刘女士进行联系,骗来的30余万元均用于房屋装修和日常消费。

目前,犯罪嫌疑人马某因涉嫌诈骗罪 已被徐汇警方依法刑事拘留,案件还在进 一步侦办中。

>>温馨提醒

网上交友需保持警惕,核实身份信息 尤为重要,特别是在涉及金钱交易时更要 谨慎对待。同时要提升防范意识,了解各 类诈骗的常见手段和防范措施,避免落入 圈套上当受骗。

■青年时评 心疼调查记者? 人人都可拉响警报器

□青年报评论员 张逸麟

"3·15"余热未消,央视的一则关于暗访记者的纪录片在网上引起热议。这位女记者在片中讲述了自己的暗访经历,她以采购商的身份调查食品安全,为了避免商家怀疑,挨个品尝各类试吃样品,连续十几家跑下来,抱着垃圾桶"哇哇"吐。

记者的"反向探店"得到了广大网友的点赞与同情,"看了'保水虾仁'的曝光,怎么咽得下去,心疼我们的记者""一直很为暗访的人员捏把汗,希望他们注意安全,保护好自己"。有的记者在调查医美骗局时,体验过非法行医者的注射;在调查硫磺熏制食品时,曾经被灼伤过呼吸道……他们冒着健康与安全的风险,在前线为消费者维权。

"3·15"晚会上曝光的许多项目,都来自各媒体的暗访成果,引起了巨大的反响。但也有许多人担心,一旦"3·15"热度过了,那些无良商家会再次进入诚恳道歉、整而不改、再度曝光的循环。

面对无良商家的种种套路,仅仅靠 暗访记者狐军奋战是远远不够的,维护 消费者权益需要社会共治,人人都可以 成为监督员。

每个消费者都可以培养维权信息公示意识,将个人案例形成点对面的传播。据统计,2024年上半年,啄木鸟装修就收到了45.3万宗来自交易消费者的投诉,如果将其中典型案例和解决结果公示传播,更有利于其他消费者"避雷"。消费者应该改变"上当是丢脸"的心态,勇于将自己"吃的苦""遭的罪"以及维权结果公之于众,12315平台正在不断完善消费投诉信息公示功能,提高公示的知晓度、影响力和精准性,让消费者在遇到问题时有迹可循,有法可解。

充分发挥消费者族群效应,更有利于精准维权。已经有一些高校发布了校园消费维权攻略,设置了交流群组,供本校乃至外校的大学生互通消费信息,对于押金诈骗式的"兼职日结""论文代写"

之类针对大学生的套路,有着很好的警示作用,同龄人、同好者之间的集中交流,也避免了消费信息过多过杂。

行业内部举报机制也有巨大潜力可挖,毕竟记者费尽心力暗访得到的证据,还不如从业者掌握的一手信息。据悉,市场监管总局开发的"全国食品安全举报系统"将于今年5月正式上线,加上去年9月明确的奖励机制,打通了内部举报通道,降低了举报门槛,鼓励引导食品从业者积极举报违法违规行为和重大风险隐患。这样的系统,将监管嵌入生产流程的每一个角落,无疑让无良商家如芒在背。通过内部监督,来自我纠错,是遏制违法、侵权最有效的方式之一。

在央视的纪录片中,受访记者全程没有露脸,与其心疼记者埋头在前线一遍遍地为消费者"蹚雷",不如凝聚更多的社会力量一起"排雷"。积极倡导无盲区的人人监督,无假期的日常监督,让"315"变成"365"。

