

## 食品安全宣传系列 2018 年之二十五：



### 刷屏的“木耳打药”视频又是骗人的？是真是假必须搞清楚

科普中国微平台 2018-09-07

本文专家:刘少伟, 华东理工大学食品药品监管研究中心副主任、教授, 美国宾夕法尼亚州立大学食品科学博士, 美国堪萨斯州立大学博士后

黑木耳含蛋白质、多糖和钙、磷、铁等元素以及维生素 B1、维生素 B2 等, 还含磷脂、固醇等营养素, 被誉为“菌中之冠”。这个季节里, 来盘凉拌木耳让人



人倍感惬意。

这两天, “木耳打药”的视频在朋友圈里疯传。视频中的人在一片木耳地里打药。他声称, 需要打好几种药, 比如农达(除草剂)、杀虫剂还有激素等等, 一年至少打两次药。并表示自己不会食用自己种植的木耳。

视频一出, 引起很多网友的恐慌。那么, 木耳真的需要打农药吗? 以前吃的对身体有没有危害? 还能安心吃木耳吗? 快一起来看看。

视频中给木耳打药是否存在?

首先，视频中所体现的正在喷洒除草剂-农达。农达即草甘膦，是一种有机磷除草剂，也是目前应用最广的除草剂，其毒性低，容易降解，在动物体内不蓄积。在试验条件下对动物未见致畸、致突变、致癌作用。因此不太可能造成明显的健康危害。



但是视频中农户直接将除草剂喷洒在木耳上，这是违规使用除草剂，是违法行为，而且木耳对化学药剂十分敏感，喷洒除草剂对木耳的生长有明显的负面作用，容易致畸形耳。

在木耳种植过程中一般会在覆盖地膜之前提前除草，地面全部覆盖地膜后黑木耳菌袋才会进场排袋。排袋后靠黑色地膜和前期除草剂药效即可有效阻止杂草生长，无需喷洒除草剂。

其次，木耳的虫害并没那么多。如果是在大棚环境，完全可以不用药物。木耳杀



虫的正常方式是干湿交替的物理方法，阳光自然照射也能实现杀虫。即使发生了虫害，只需将菌棒上的木耳晒干，降低木耳含水量，虫害自然消失。

视频中还提到使用“激素”。这里的激素应该指的是“植物生长调节剂”，不能过量使用。随意加大用量或使用浓度，不仅不能促进植物生长，反而会使其生长受到抑制，严重的甚至导致叶片畸形、干枯脱落、整株死亡。植物生长调节剂可能用于瓜果种植上，在木耳种植过程中一般不使用它。



所以，该视频真实性有待考证，我们要客观理性地看待木耳，不要被网上的谣言所误导。

木耳到底要不要打农药？

国家是允许给木耳、蘑菇等食用菌打农药的，所以大家不要听到农药就过分担忧。只要规范使用，是国家允许在食用菌上使用的农药，农药残留不超标，那么食品安全是有保障的，农药是可以使用的。

目前我国在食用菌上登记的农药有氟虫腈等十个产品，生产过程中可以使用的大概有 20 种。此外，我们要明确农药残留和农药残留超标的区别，在食物中

检测到农药残留并不意味着这些食物就有害健康,抛开了农残的量和控制标准谈危害,完全没有意义。

木耳还能吃吗?

目前人们食用的木耳农残超标的机率与种类相对较少,而且农药本身在木耳栽培过程中、收获后的晾晒过程中、储存期间会部分降解。

在食用前,充分泡发并换几次水,然后焯水,可以很大程度上减少农药的残留,因此我们不必过分焦虑。



食用菌存在哪些食品安全风险?

### 1. 重金属超标

食用菌除了农药残留,还有重金属、二氧化硫等残留风险。

食用菌有富集重金属的能力，当培养基或土壤中有足够的重金属供它来富集，就可能会发生重金属超标。食用菌中重金属含量的高低跟环境有很大关系。

所以，在人工培养食用菌时，通过控制环境中的重金属，能降低食用菌中可能的重金属含量。



## 2. 鲜木耳吃不得

鲜木耳中含有一种光敏性物质卟啉，这种物质能够随血液分布到人体皮细胞，受太阳照射后，可以引发日光性皮炎，暴露皮肤容易出现疼、痒、水肿等，甚至局部坏死。

而且这种有毒光感物质还易被咽喉黏膜吸收，导致咽喉水肿，严重者甚至会因此发生呼吸困难，危及生命。所以吃木耳不要图新鲜，不是所有东西越新鲜越健康。