

食品安全系列宣传 2020 年之二十四：



“海水晶”养出来的 海鲜食用安全吗？

科普时报 2020-08-01

作者：张 娜 程景民

很多人都喜欢吃海鲜，我们经常吃的大龙虾、海蟹等海产类活物运往各大城市销售时，需配制合适的人工海水进行运输。

运输到达目的地后，先要剔除那些死亡、严重受伤及患病的，然后进行冲洗，冲洗方法是将海鲜品用淡水或 1ppm 的高锰酸钾溶液冲洗 1 分钟或用 0.2ppm 杀菌威消毒。如使用城市中自来水作为存养海鲜的水源，一定要经曝晒或化学方法除氯后方可使用。经去氯后的水用浓缩海水或固体海水素调配至所需要之盐度，即制成人工海水，便可以存养海鲜品。比如：在卖虾的时候如果用淡水盛放，死亡率高，但是用海水晶将盐度回调到 20‰左右，可获得具有海洋风味的产品，不但壳硬味鲜，且上市价格会成倍增加，获得最佳经济效益。那么问题来了，一些商贩使用“海水晶”真的只是为了延长海产品的寿命？还是另有隐情呢？“人造海水”养出来的海鲜食用安全吗？会对人体健康造成威胁吗？

据了解，海水晶是海水及盐化工的产物，主要是通过对海水或卤水进行蒸发、离心、浓缩等一系列过程而生产出来的。其基本保留了

海水的主要成分，是浓缩了的海水。在其中有选择地加入微量元素，不仅可以补充生产过程中流失的部分元素及化合物，还使整个产品更富于实用化。

业内很多人知道，只要是正规合法商家出售的海水晶，符合行业标准，就没有问题。海水晶目前没有国家标准，也没有行业标准，企业生产依据“企业标准”，这不仅不具备强制性，也给不法商贩留有空子。如果“海水晶”真的是用海水浓缩当然没有危害，但如果用工业级原料，如工业盐、氯化镁等混合提炼，长期食用就会给我们带来一定的风险。比如，如果是工业盐生产的“海水晶”中的镁盐对人体神经传导系统会造成损害，最可怕的是智力障碍。海水晶是否就是工业盐制品，市场的说法也并不一致。大型市场采购来源相对可靠，标准要求高、安全有保障，但一些小商贩使用便宜货，就很难保障其安全。

最近，蛭子、象拔蚌等海鲜销售火热，最受老百姓欢迎。以象拔蚌为例，一只象拔蚌大概两斤重，但是当它遇到一定浓度的海水晶时，它就会拼命地喝水，几个小时之内，这只两斤的象拔蚌就会涨到 2.5 斤，也就是说我们买到的象拔蚌，其中半斤都是海水晶勾兑的水，象拔蚌每斤 45 元，半斤就是 22.5 元，一只象拔蚌就得花了二十几元的冤枉钱。

（第一作者山西医科大学社会医学与卫生事业管理专业硕士研究生。第二作者中国食品科学技术学会理事 山西医科大学教授）