



近日外省爆发的“毒豆芽”事件让不少消费者开始纠结,部分集贸市场已难觅卖豆芽的摊点。

那么,“毒豆芽”都有哪些危害?应该如何辨别“毒豆芽”呢?昨日,记者对郑州的几家农贸市场、绿色无公害豆芽生产基地、市农产品质检中心进行采访,为市民寻找餐桌上的“好豆芽”。
晚报记者 黄盈 见习记者 鲁慧 文/图

因为“毒豆芽”,很多爱吃豆芽的人变得纠结
记者调查郑州市市场发现——

“毒豆芽”连累了好豆芽

市农委已经检测了全市批发市场的豆芽,没问题
为了让大家更放心,本周日,晚报邀50名读者到无公害豆芽基地看看

【市场调查】 豆芽受“冷落”了

昨日上午,记者走访了陈寨蔬菜批发市场、刘寨集贸市场、老鸦陈集贸市场及世纪联华超市。

记者发现,因为“毒豆芽”事件,不少市民对豆芽产生了抵触心理,选择少吃或不吃,不少卖豆芽的摊位上没有顾客。

“原来豆芽每斤都卖到1块2,就这几天都没人敢买了,价格也降到八九毛。”一位在刘寨集贸市场卖豆制品的商户告诉记者。

而在世纪联华超市内,豆芽也变得“无人问津”,“春夏季蔬菜种类也多了,更多消费者选择买黄瓜、青菜来代替豆芽做菜”,超市的工作人员说。

在陈寨蔬菜批发市场内,一家丰乐无公害豆芽店也亮出了“特价:绿豆芽7毛5一斤,黄豆芽6毛5一斤”的招牌。

“给我来两斤绿豆芽,一斤黄豆芽!”家住庙李的艾女士告诉记者,孩子特别喜欢吃豆芽,她一直都是在这儿买,主要图个实惠、放心。

家住陈寨的孔先生也买了两斤:“今天家里蒸卤面,就来买豆芽了,我想着大公司应该不会有问题吧,再说价位也比较公道。”

随后,记者又来到老鸦陈集贸市场的一家豆芽摊位,等了近20分钟,没有一个顾客上门。

商贩李先生主要是零售,以前他一天能卖5筐豆芽,现在他一天连两筐都卖不了。“我们这儿绿豆芽9毛一斤,黄豆芽8毛。”

李先生说,他也知道自家的豆芽卖得贵,但因为成本问题,没办法降价。



邀请函

参观无公害豆芽生产线
好礼相赠,免费接送
仅限50名读者

为了让更多市民了解豆芽的生产过程,现场学习辨识豆芽的知识,晚报邀请50名读者到丰乐无公害豆芽生产基地参观,15日(周日)早8点30分在郑州晚报社门口集合乘车,还会有礼品相赠。你如果有兴趣,可以拨打晚报热线67659999报名参加。



【监管部门】 已对所有批发市场普检

那么,郑州市的豆芽整体情况如何呢?监管部门如何应对的呢?

“为了让市民放心,我们从6日开始对郑州市所有的批发市场的豆芽由抽检变为普检”,昨日,市农产品质量检测流通中心主任符建伟告诉记者,他们对全市87家农贸市场和14家批发市场的豆芽全部进行检查,“目前暂未发现问题,请市民放心”。

据符建伟介绍,现在郑州市市场上70%的豆芽都来自河南绿色中原食品有限公司芽菜生产基地和郑州新农村蔬菜食品有限公司,15%来自几家规模化的豆芽生产企业,仅有10%的豆芽来自小作坊,“近段时间,这些小作坊正是我们的重点检查对象,一旦发现农残、药素超标等情况,我们将立即销毁”。

此外,符建伟还提示,市农产品质量检测流通中心在各大正规农贸市场都设立了检测监控点,市民可以拿着有疑问的豆芽去进行免费检测。



【生产基地】 好豆芽的唯一养料是水

既然郑州七成豆芽都是无公害产品,那么,这些豆芽是如何培养出来的?

随后,记者来到了专门生产无公害芽菜的河南绿色中原食品有限公司芽菜生产基地探访。

“这些豆芽生长中唯一养料就是水”,在无氧无菌的孵化室前,该公司总经理李新军介绍,豆芽从最初的孵化、杀菌到清洗、包装的整个过程,均不使用农用杀菌剂、抗生素等化学品,全部采用物理方法,“豆芽一天能销售100多吨,是经过认证的无公害豆芽,完全可以放心食用”。

在清洗车间,在流水作业线上,一筐筐刚刚成熟的豆芽被清洗、冷却送入冷库中,“孵化室一直是20℃的恒温,豆芽长成后需要用0℃到5℃的冰水迅速冷却,以防止坏菜”。

指着孵化桶内已经成熟的黄豆芽,李新军说:“经过6至7天的生长,这一个桶就能孵育出近1000公斤的豆芽,我们的豆芽可以生吃,不信你尝尝。”

记者抽出一根黄豆芽品尝,感觉到浓厚的豆香味,新鲜爽口。

对于近日一些小作坊生产“毒豆芽”的新闻,该芽菜生产基地的工作人员感到很无奈,“我们正常生产1斤豆子最多能发10多斤豆芽,可有些私人小作坊1斤豆子能发出来20多斤豆芽,这中间不知道放了多少添加剂,这种行为败坏了整个行业的声誉”。

李新军也表示,希望豆芽生产企业能够自律,不使用化学药品,严格按照国家标准生产豆芽,使居民能够吃上放心豆芽,同时也希望政府能建立豆芽的市场准入机制,杜绝问题豆芽进入市场。



名词解释

“毒豆芽”

生产豆芽过程中是不允许使用任何添加剂的,而那些小作坊使用了至少4种添加剂,如尿素、激素、生长剂等,加入尿素和6-苄氨基腺嘌呤可使豆芽长得又粗又长,而且可以缩短生产周期,增加黄豆的发芽率。

但是人食入后,会在体内产生亚硝酸盐,长期食用可致癌。这就是所谓的“毒豆芽”。

此外,无根豆芽素(无根剂)、植物生长调节剂、增粗剂等添加剂均属激素,长期食用会导致各种疾病。

”

马上支招

别买泡在水里的豆芽

那么我们该如何鉴别“好豆芽”和“毒豆芽”呢?

在丰乐芽菜基地的质量检测室内,专家为记者拿出了3袋不同的“毒豆芽”类型进行对比。

记者发现,第一袋豆芽上粗下细,没有根,颜色偏黄;第二袋豆芽也没有根部,而且芽体已经变形,颜色嫩白;第三袋豆芽比前两袋明显细些,通根发白。

“这三袋豆芽都是放了添加剂或者激素之后生长出来的有问题豆芽,健康的豆芽应该是上下粗细一致,根部细长且色泽偏黑。这几袋豆芽都没有根部,说明添加了过多的生长剂和激素,通体发白,是被漂白过了,所以告诫大家一定不要买市场上泡在水里面的豆芽!”

四招辨别“毒豆芽”

专家还为大家提供了几个辨别毒豆芽的小方法。

一是看豆芽秆:自然培育的豆芽菜是芽身挺直稍细,芽脚不软、脆嫩、光泽白,而用化肥浸泡过的豆芽、毒豆芽非法使用的添加剂,芽秆粗壮发水,色泽灰白。

二是看豆芽根:自然培育的豆芽菜,根须发育良好,无烂根、烂尖现象,而用化肥浸泡过的豆芽菜,根短、少根或无根。

三是看豆粒豆皮:自然培育的豆芽,豆粒正常,而用化肥浸泡过的豆芽豆粒发蓝。同样,正常的豆皮应该是绿色的,而被注射激素的豆芽豆皮会发黑或偏棕色。

四是看折断:豆芽秆的断面是否有水分冒出,无水分冒出的是自然培育的豆芽,有水分冒出的是用化肥浸泡过的豆芽。

糖尿病 胰岛功能测评法 学习班

报名 ★ 通知

2007年,国际糖尿病联盟(IDF)发明了最新糖尿病测评方法——胰岛功能测评法,并授权华人健康(香港)慢性病宣教基地为中国区唯一推广单位。

在华人健康(香港)慈善基金会的资金支持及华人健康(香港)慢性病宣教基地的共同推动下,通过香港、北京、上海、广州四个城市一年多的试点,胰岛功能测评法取得了非常显著的成效。更有上万名学员在华人健康(香港)慢性病宣教基地的全程托管指导下,已经得到康复或正在走向康复之路,现决定在全国范围内进行推广。

“胰岛功能测评法”五大功能:

- 1、测评患者的病情属于轻度、中度还是重度;
- 2、测评患者的胰脏受损情况以及胰岛素分泌、抵抗情况;
- 3、测评患者血糖值以及血糖波动的生理曲线;
- 4、测评患者的用药以及目前的治疗方法是否妥当;
- 5、测评患者并发症所处阶段和病情发展趋势以及如何康复或控制。

特别提醒:

- 1、本次学习班不允许向患者收取任何费用;
- 2、为配合“胰岛功能测评法”学习班的举办,华人健康(香港)慈善基金会为每一位学员免费发放美国血糖仪一台并赠送25条免费试纸;
- 3、所有报名人员必须本人前往并携带本人身份证复印件和糖尿病病例证明。

报名电话: 53737996 53737997 席主任

报名时间: 2011年5月13日——5月16日下午13:00-16:00(15号周日不办理)

地址: 二七区二七路金运大厦22楼N座(金博大东门斜对面)

