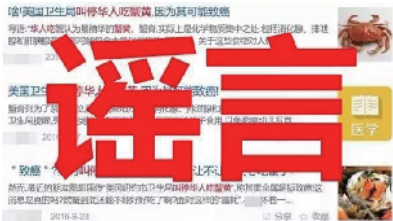


关于螃蟹的七大谣言,你信过吗

“秋风起,蟹脚痒”,又到了吃蟹的好时节。但是关于螃蟹的谣言,如“蟹黄致癌”“螃蟹打针”“螃蟹注胶”,你是否听说过?是否被吓住过呢?让我们逐一击破螃蟹谣言,放心享受螃蟹盛宴吧。



谣言一 吃蟹黄致癌

一篇名为《美国卫生局叫停华人吃蟹黄,因为其可能致癌》的文章广为流传。其实纽约市卫生局的消费建议并非针对螃蟹或蟹黄,而是由于纽约当地工业污染严重,建议不要食用或有限食用,在其他地方可能并不适用。



谣言二 螃蟹打针增重

一个疑似向青蟹体内注射不明液体的视频在网络热传,网民纷纷猜测注射物为胡萝卜素、蟹黄膏和尿素精等,引发公众广泛讨论。该视频没有时间、地点、人物、事实,实为农村家宴为增味的特殊烧法。



谣言三 螃蟹注胶

微信朋友圈流传一则煮熟的河蟹疑似有胶状物的视频,让爱吃河蟹的朋友倒尽胃口。水产专家辟谣,公蟹中乳白色、半透明并且黏黏的物质其实是蟹膏,并非注胶。



谣言四 螃蟹加西红柿等同吃砒霜

一则“螃蟹和西红柿同食如吃砒霜”的消息,引发公众关注。这则消息宣称螃蟹中的五价砷和西红柿里的维生素C会氧化产生砒霜。专家认为,中毒的可能性在现有生态环境及日常饮食的条件下不太可能发生,食用量远远不能达到中毒条件。

谣言五 避孕药喂螃蟹

有传言称:“螃蟹是避孕药喂大的,多吃螃蟹儿童会性早熟。”“现在有些螃蟹吃起来肉质酥松,味道有点苦,可能是喂了避孕药。”水产专家认为,螃蟹对水质要求非常高,加入避孕药会破坏水质,导致螃蟹死亡,得不偿失。



谣言六 大闸蟹靠激素养肥

“大闸蟹是注射激素长大的,小孩吃了导致提前发育”“现在的大闸蟹根本不能吃的,靠的是激素催大的,人吃怎么会健康呢?”等谣言疯传。螃蟹属于低等无脊椎动物,激素对大闸蟹起不了任何作用,且激素会抑制其性腺发育,反而会导致大闸蟹的蟹黄和蟹膏变少。



谣言七 大闸蟹抗生素喂食超标

网上流传“大闸蟹用抗生素浸泡防病,喂食超标”。从历年抽检来看,包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃代谢物、己烯雌酚、甲基睾酮等指标均未超出标准范围。专家认为,投放抗生素会破坏蟹生存的水质,容易导致死亡。
(来源:国家食药监管总局)

餐盒环保标准渐成焦点

随着在线外卖市场的扩张,一次性饭盒使用成为大众关注焦点。最近,有媒体报道称,来自艾媒咨询统计显示,2016年在线订餐用户规模达2.56亿,按照每人每天订购一份外卖计算,其中至少分别产生2.56亿个餐盒和塑料袋,而使用后,每个被废弃的塑料餐盒和塑料袋的降解至少需要几百年。

环保问题亦引起部分外卖平台关注,记者获悉,目前包括饿了么、美团等知名外卖平台纷纷出台新举措,以期尽量减少污染,而部分相关部门也正研究相关问题,寻求解决之道。

餐盒过度使用没有地域之分

据美团外卖数据显示,其平台每日订单量达1300万份,日交易额突破5亿元。同时,据第三方机构数据显示,2016年在线外卖用户消费频次,每周消费3次以上的用户占比高达63.3%。

按照各平台公布的日订单量,“美团外卖”超过1300万单,“饿了么”在900万左右;“百度外卖”按照市场份额占比来推算,约为200万单。假设每个外卖订单只产生1个一次性餐具,那么仅这3家外卖平台每天就要产生2400万个一次性餐具。实际数量可能更多。

哪些地方使用餐盒量最大呢?日前,国内在线外卖平台饿了么发布“一次性餐盒使用情况”报告显示,在全国主要外卖城市中,成都、西安和杭州居每单餐盒使

用量前三,均高于全国平均水平17%以上。同时,高于平均水平的主要外卖城市在华东、华北、西南、西北各地均有分布,显示一次性餐盒过度使用的问题没有地域之分。

在每个城市的餐盒使用情况变化趋势中,每单餐盒使用量上升最快的10个主要城市中,武汉上升趋势最为明显,2017年以来均呈快速增长态势;其次是福州、济南等地;杭州、上海、南京则全年均居于高位。

部分外卖餐盒降解时间较长

据了解,目前国内外卖一次性餐盒使用的材料大多是5号PP,即聚丙烯材料。使用这种材料制成的一次性餐盒,无毒无害无气味,并且通过国家食品卫生认证。

“这些材料本身确实具有回收价值,但回收价格不高。”中国再生资源回收利用协会再生塑料分会秘书长盛敏向媒体表示,目前作为主流餐盒使用的纯聚丙烯透明餐盒是品质较高的塑料材料之一,但收购价格也不过每公斤两三块钱。而且,作为外卖餐具使用后,已经基本无法进入回收链条。

记者在日常生活时也发现,收废品者对一次性塑料饭盒回收积极性不高,很多时候不愿意回收。“从回收情况看,回收者一般只会选择可乐瓶这类比较简单的类型品。”郑州大学材料学硕士、“材料+”微信公众号编辑韩硕表示,一次性饭盒废

弃之后大多直接做了焚烧处理。“如果有餐盒在生产阶段为了简化工艺而偷工减料,那么会给焚烧处理造成更大污染。”

“很多被称为生物可降解塑料的物品,实质上只意味着它们能够在特定的高温情况下降解。”韩硕说,最常使用的塑料,如聚乙烯、聚丙烯和聚氯乙烯是不可能海洋中生物降解的。某些可以生物降解的聚合物其降解所需的特定条件几乎不可能在海洋环境中达到,例如这些聚合物需要在工业堆肥中长期经过50℃以上的高温处理才会分解。有很少的几种非常特别的塑料的确会奇迹般地降解,例如氧降解塑料,但这些塑料的用途很少,而且更加昂贵。

那么,有无替代品呢?据了解,目前国际上出现两个有效的塑料餐具替代品:铝箔餐盒和可食用餐具。相较于塑料,铝箔餐盒不仅风化快、可再生能力强、对土地伤害小,而且更轻也更隔热,曾在奥运会期间被广泛使用。然而由于其稍高的造价和不普及的回收渠道,铝箔餐盒在奥运会后被餐饮行业抛弃。

外卖平台率先推出“环保”行动

今年6月,中国烹饪协会、中华环境保护基金会与百家餐饮外卖品牌共同成立“绿色环保外卖联盟”,并发起《十条行业公约》,推动外卖行业绿色转型。该公约提出,“推动使用绿色餐具”,并提出“鼓励消费者绿色消费,少浪费”。据悉,这是

餐饮外卖行业提出的首个绿色环保发展公约。

随后,美团、饿了么等外卖平台纷纷出台具体的环保新举措。

近日,美团外卖宣布将启动“青山计划”,并设立“首席环保官”。美团外卖APP上增加“不需要一次性餐具”的选项,后续将鼓励用户参与“自备餐具”活动;每月一天“美团外卖环保日”,向用户、商家宣传环保理念和公益行动;继续和政府部门、科学机构、公益组织等一起策划推动“环保餐盒包装推广工程”,并承诺为使用“环保餐盒包装”的餐饮企业点亮环保标识,增加筛选项等等。

据悉,目前美团外卖APP上“不需要一次性餐具”选项已经上线,目前用户可以在美团外卖订餐时进行选择,减少筷子、餐巾纸、牙签等一次性餐具的使用。

近日,饿了么也发布旨在治理外卖环保问题的“蓝色星球”计划,该计划分为短中长期三个规划,其中短期是从产品层面,引导用户和商户自觉减少一次性餐具的使用。比如,9月中旬,新版饿了么APP在下单确认页添加“无需餐具”备注选项,并为选择该项备注的用户提供积分奖励。长期规划则是深入供应链,以需求端的进步倒逼上游产业改革。比如,与环保组织、专家合作,牵头成立外卖行业环保协会,制定外卖行业环保自律公约,形成行业环保标准。

此外,业内还呼吁一次性餐具环保国家标准尽快出台,从原料、生产、使用到回收,对一次性餐具进行全链条监管,让企业有法可依,真正把环保落到实处。

(南方日报)