

虹鳟鱼是冒牌三文鱼？

“青海虹鳟鱼是打着三文鱼旗号的冒牌货……”“淡水三文鱼是寄生虫高风险的虹鳟鱼，寄生虫超乎想象，不能生吃。”短短两日内，“青海虹鳟鱼”俨然成了“网红”。而事件的起因，是源于央视财经频道的一则报道。央视报道称：“青藏高原很早以前就开始养殖三文鱼，目前已经占据了国内三文鱼三分之一的市场。”一则看似再“规矩”不过的新闻消息，却在短时间内迅速发酵引起舆论哗然，真相究竟如何？5月24日，科技日报记者第一时间走访相关领域专家学者，以求为读者正听。

虹鳟鱼是“冒牌三文鱼”？

给出结论之前，先来科普一下何为“三文鱼”。

专家介绍，三文鱼(学名 *Oncorhynchus*)其英语词义为“鲑科鱼”。三文鱼分为鲑科鲑属与鲑科鳟属，所以准确地说三文鱼是鲑鳟鱼。而鲑科鱼中的鳟属鱼有两种：海鳟和虹鳟。

20世纪初，挪威人带着大西洋鲑登陆香港，称之为“salmon”，这个外来词在粤语中被音译为“三文鱼”。而在不同国家的消费市场三文鱼涵盖不同的种类，挪威三文鱼主要为大西洋鲑，芬兰三文鱼包括我国东北产大马哈鱼和驼背大马哈鱼等。

“这是一个认知概念问题，三文鱼是商品名，不是种名。消费者普遍认为三文鱼一定是进口大西洋鲑鱼，然而所有的虹鳟鱼、大西洋鲑鱼——鲑形目下属大约220个品种，都可以通俗称为三文鱼。”甘肃省水产研究所所长张艳萍博士说。

生吃虹鳟鱼安全吗？

虹鳟鱼能生吃吗？养殖的三文鱼会有很多寄生虫吗？

青海民泽龙羊峡生态水产有限公司基地常务副总杨旭介绍，从1995年挪威对中国出口以来，中国人吃到的都是进口养殖三文鱼。很多消费者普遍存在认识误区，认为野生的就是天然的，一定比养殖的好。其实并不尽然。

“就渔业产品而言，决定产品品质的关键是它们每天是否能摄入均衡的营养物质，是否能生活在安全、洁净的环境中。”杨旭说，“以挪威三文鱼养殖为例，臭名昭著的异尖线虫成虫是寄生在鲸鱼、海豚这样的海洋哺乳动物肠道里。虫卵随寄主排泄物进入海水后，变成磷虾等的食物。小虾们被三文鱼吃掉的同时，寄生虫也得以入住三文鱼体内。而养殖渔场通过网箱隔离了养殖鱼和其他野生鱼类，且完全使用人工颗粒饲料饲养，这些饲料鱼饵经过高温膨化处理，直接切断了寄生路径。同时，网箱都有鸟类防护设施，阻断了寄生虫通过鸟类粪便传播的途径。”

了这一说法得到了青海大学生态环境工程学院院长李长忠的肯定。他告诉科技日报记者，目前在青海省没有发现严重的能够危害健康的鳟鱼寄生虫发病情况。

“可以肯定的是，三文鱼可以生食，它有很多食用方法，刺身只是其中一种。但从安全角度而言，三文鱼加热到65摄氏度以上食用比较放心。”李长忠说。

张艳萍对此也有自己的看法。“青海龙羊峡水库养殖的是三倍体虹鳟鱼，不存在有寄生虫不能吃的说法。只有野生鱼类会存在寄生虫，人工养殖的不存在寄生虫问题，完全可以生食。目前市场中很少有野生鲑鱼在商品市场流通，包括国外进口的三文鱼也是人工养殖的大西洋鲑鱼。”

虹鳟鱼为什么偏爱青海？

“青海是饲养三文鱼的天堂！”采访中，李长忠感慨道。

李长忠介绍，鲑鳟鱼系冷水性凶猛鱼类，对栖息环境要求很高，尤喜水质清澈、溶氧丰富的山川溪流。其生长最适温度为14至16

摄氏度，在适温范围内摄食旺盛，生长迅速。

目前，青海省鲑鳟鱼产量达到1.38万吨，占到全国鲑鳟鱼产量的30%，已成为全国最大的鲑鳟鱼网箱养殖基地。其中国内最大的鲑鳟鱼养殖基地位于青海龙羊峡，海拔2600米，水域面积383平方公里，平均水深80米，年均水温12℃，不封冻，是不可复制的鲑鳟鱼理想养殖环境。据不完全统计，国内鲑鳟鱼消费量每年在11到13万吨，国内产量不到5万吨，青海2017年产量为1.38万吨，已是供不应求的局面。

龙头产业需要强大的科学技术支撑，对此，青海大学高原水生生物和生态团队、青海省农牧厅渔业管理局等单位在水质监测、苗种培育、营养调控和饵料加工、疫病防控等方面通过技术攻关形成了较为完善的技术体系，为全省乃至全国的冷水养殖产业起到了示范和引领作用。记者了解到，青海大学高原水生生物与生态团队作为青海省农牧业十大科技创新平台之一的技术依托单位，由李长忠任首席专家，这一团队已经吸引了国内顶级高原水生生物冷水养殖和水生生物和生态保护大专院校和科研院所博士生10名。

谁打翻了农民的“蒜盘”？

“真是亏大了！去年一公斤丫蒜7块多，今年才1.2元。”家住云南省大理州洱源县邓川镇旧州村的赵泽明不停地摇头，今年他种了13亩大蒜，现在他家的院里、屋里堆满了26吨大蒜。如果现在出售，一亩至少亏3000元。

“要是自己的地，我都懒得挖了。”在洱源县牛街乡西甸村，大蒜种植户段锡河雇用了十多个村民在地里挖蒜，内心十分纠结。由于种大蒜的地是租来的，马上又到插秧时节，必须将蒜挖出来。“卖了也就只够付工钱。”他说。

在云南省的洱源县、永胜县，两地大蒜种植面积超过11万亩，产量近24万吨，近10万吨滞销。《经济参考报》记者在当地多个乡镇看到，沿途两侧大蒜堆积如山。村民告诉记者，全都是小老板在囤蒜，以当前的市场价，他们也不愿意低价出售。

云南省农业厅市场与经济信息处处长谭鸿明说，经历了2016年“蒜你狠”的价格高峰后，2017年下半年全国大蒜价格跌幅较大，库存压力大幅增加，“蒜你狠”风头不再。据悉，去年最高可以卖到8.5元/公斤的丫蒜，今年价格最低时仅卖0.8元/公斤；去年最高16元/公斤的独蒜，今年的价格仅为6元/公斤。

记者了解到，云南部分地区大



蒜滞销的消息通过网络传播后，杭州、成都等地电商看到商机，连夜赶往云南收购大蒜。云南大蒜滞销的问题虽很快得到缓解，但农民种蒜亏本的状况并没有改变。

从此前的“蒜你狠”，到部分地区出现“蒜你输”，大蒜周期性涨跌趋势基本呈现。“大蒜周期基本保持了三年一涨、两年一跌。”不少种植户和企业人士告诉记者，这次全国大蒜价格低迷正处于大蒜跌价

周期。

供需失衡是导致大蒜价格起伏变化的根本原因。谭鸿明等人认为，大蒜供大于求导致滞销，也暴露出大蒜行业在供给侧结构性改革方面存在问题。

受近年利好行情的影响，各地种植大蒜的面积不同程度地增加。大理品宏高原农业科技开发有限公司董事长杨品红说：“今年大蒜滞销与经销商囤蒜有很大的关系，在2017年下半年大蒜价格下跌的时候，经销商想到的不是去库存，而是选择冷库存货。本以为今年的种植面积会缩小，但事实上种植面积却继续扩大，这种情况下市场遭到了双面夹击。”

与此同时，在生产端，种植户组织化程度低，对消费市场、销售渠道和市场风险认识不足，缺乏有效的抗风险机制；在消费端，产品单一，品牌影响力不足，加之产销信息不对称，综合导致大蒜行情低迷。

记者了解到，尽管价格低迷影响了种植户收入，但种植户心态相对平稳。在洱源县，当地多采取大蒜+水稻(小麦)轮作的方式，大蒜只是种植户收入的一部分。洱源、永胜的部分农户说，明年还要继续种植大蒜，因为不种大蒜他们也不知种什么赚钱。

(经济参考)

据外媒5月21日报道，根据一项新的研究，新西兰的酒精警示标签严重缺乏，研究人员呼吁对其进行强制和规范。但酒精行业游说团体表示，增加警示标签无助于减少酒精造成的危害。

奥塔哥大学的研究人员调查了一组啤酒、葡萄酒和苏打酒(RTDs)的59个标签，以检查它们所显示的健康警告语。乔治·马汀维(Georges Tinawi)是一名医学专业学生，也是研究的主要研究者，他表示，图片警告的平均尺寸和绿豌豆大小一样，非常小而且在瓶子上也很难找到……这些警示标签明显小于饮品的宣传标签，而且往往只占不到容器表面积的1%。同时20%的瓶子对怀孕期间饮酒的危险没有任何警告，超过80%的瓶子对酒后驾车的危险没有任何警告。研究人员表示，酒精造成的健康危害与烟草相似，但酒精警告标签的大小和设计并没有反映这一点。

此外，研究人员还对一些诱导性信息发出了警告，比如“干杯”等类似语言，它们是被所研究的近四分之三的饮料中发现的。从健康的角度来看，这些信息是模糊的，甚至可能鼓励进一步饮酒。研究人员呼吁对与酒精相关的主要风险进行警示，包括怀孕、酒后驾车和癌症，这些都应当作为强制性的指导措施。

酒精饮料协会的执行董事尼克·莱格特(Nick Leggett)对这项研究做出了回应，他认为警示标签已经很普遍但不能防止伤害，同时没有可信的研究可以显示警告标签可以减少有害的饮酒，相反，新西兰需要更多地从人们年轻的时候开始关于酒精的教育。莱格特表示，目前新西兰绝大多数的酒类产品都有怀孕警告，这是行业自愿推出的标签。酒精行业致力于减少酒精产品的危害。这是通过真实和持续的教育来实现的。

(环球网)

研究：新西兰酒水严重缺乏健康警示标签