

## 警惕低价黑木耳被“狠活儿”增重

黑木耳是营养丰富的食材。按照目前生产技术水平,通常情况下,每500克黑木耳干品成本不低于22元。然而,据调查发现,多家网络平台上销售的不少爆款黑木耳,每500克销售价格仅为16元至21元,有的甚至更低。那么,这些售价明显低于成本的黑木耳,凭什么能做到如此“实惠亲民”呢?

## 调查:多款黑木耳售价低于成本

日前,某购物平台搜索黑木耳发现,首页显示的80余种木耳中,同样是500克净重的秋木耳,不同品牌价格差异显著:一款标称东北野生椴木秋木耳(干货)售价196元,“6·18”优惠价166元;一款标称吉林长白山特产级野秋木耳(干货,小碗耳)售价20.9元,满两件还可享受9.5折优惠。

经销“东北野生椴木秋木耳”的“小雪山”店铺客服回复说,该店所售木耳分为两种,一种是农户到深山采摘的纯野生山木耳,另一种是依托野生环境在树上种植的“半野生”产品,价格相对略低;经销“长白山小碗耳”的“山里人土特产”店铺客服则称自家木耳属于“人工仿野生种植”。至于追问两

者价格差异原因时,前者客服回复说“别家的情况不清楚”,后者客服则表示“价格不同,品质也不一样,但价格太高了,肯定没性价比”。

对此,中国农业科学院农业资源与农业区划研究所研究员、国家食用菌产业技术体系首席科学家黄晨阳表示,目前我国黑木耳已全面实现人工栽培,所谓深山采摘的纯野生山木耳实际产量寥寥,而在野生环境中树上种植的黑木耳亦无规模化产出。基于此,这两种木耳在电商平台上大量售卖并不现实。

黄晨阳介绍说,人工袋栽黑木耳按采摘季节划分,北方以春耳、秋耳为主,南方则涵盖秋耳、冬耳和春耳3种。北方地区大都采用

全日光露地栽培方式,前期在室内集中培养菌包,待菌包发满后,再移至室外进行出耳管理,已实现规模化生产。

据黑龙江省科学院研究员、国家食用菌产业技术体系岗位科学家张介驰测算,一般来说,每袋黑木耳的菌包生产(包括原料及灭菌成本等)和田间管理(包括摆放、浇水、采收、晾干等)成本合计大约2.5元至2.6元。每袋菌包能出产干耳50克至60克,由此计算可得每500克的成本应在22元至26元之间。虽然经过精心挑选包装的产品因品牌效应产生价格上浮可以理解,但当黑木耳售价低于成本时,就难免让人对其定价逻辑产生疑惑。

## 实测:部分黑木耳疑用淀粉增重

浏览购物平台网页发现,每500克售价低于22元的秋木耳大都标注了“亏本求销量”或“百亿补贴品牌优选”等字样。黄晨阳分析认为,市场决定价格,现在黑木耳普遍供大于求,多数产品确实难以卖出高价。因此,不能简单认定价格实惠的黑木耳就一定有问题,但某些售价显著低于成本的所谓“野生黑木耳”,确实另有玄机。

今年5月,国家食用菌产业技术体系安排相关专家从多家电商平台购买了6份不同商家的低价黑木耳进行检测分析。结果表明,与正常采收后晾干的黑木耳相比,部分低价黑木耳泡发后水质浑浊黏稠,淀粉含量异常偏高,很可能经过了淀粉类物质溶液浸泡复水处理,再进一步晾干,以达到增加木耳耳片重量的目的。

据介绍,本次检测除从网络平台采购6份黑木耳外,还采集了1

份实验室栽培的黑木耳产品、2份木耳栽培基地的黑木耳样品作为对照样品。测定方法主要参照国家标准《黑木耳》(GB/T 6192-2019)相关规定。

依据《黑木耳》GB/T 6192-2019要求,黑木耳干湿比应在1:9以上,也就是说,在18℃至25℃条件下,500克黑木耳干品在水中浸泡6至8小时,甩干后至少可泡发成4.5公斤鲜木耳。在测定干湿比时,低价黑木耳样品仅泡发了3.5个小时,耳片就出现烂糊现象,无法继续泡发,此时低价黑木耳样品的泡发比仅在1:2.4至1:4.2之间,即每500克黑木耳仅能泡发成1.2公斤至2.1公斤。而对照样品泡发3.5个小时后,泡发比在1:9.8至1:15.1之间,符合国家标准。

从成分含量检测结果来看,对照样品的淀粉含量约为4.11克/100克至7.93克/100克,而低价黑木耳

的淀粉含量为33.7克/100克至59.9克/100克。

从上述检测结果推测,增重黑木耳的主要加工处理手段是添加淀粉类物质,并通过黑木耳耳片复水吸收。根据增重前后干湿比粗略折算,本次网购样品增重达2至3倍,甚至更高。

据悉,目前市面上有公司专门提供黑木耳人工增重服务,且可以根据客户要求个性化增重,500克黑木耳干品可以增重至1公斤至1.5公斤不等。

黄晨阳分析认为,增重黑木耳没有明确说明加工工艺、添加物种类,存在一定的安全风险,扰乱了黑木耳产品市场秩序,也严重侵害了消费者权益。由于目前尚无针对黑木耳产品淀粉含量等指标的要求,管理部门对增重黑木耳的生产销售缺乏监管依据,从而导致木耳增重处理现象未得到有效遏制。

## 建议:用流水冲洗木耳后再泡发

张介驰表示,从检测结果来看,低价增重木耳的成分除淀粉含量明显异常外,其他钙、铝、镁、锰、铁等矿物质元素含量与对照样品未有显著差异。同时,本次检测暂未对黑木耳人工增重是否存在食品安全隐患开展系统评价,但由于分析样品和成分种类不多,不能排除其使用其他物质作增重处理的可能性,也不能排除其存在其他质量安全问题风险。

张介驰提醒,从黑木耳栽培管理成本来看,消费者慎选每500克售价低于20元的木耳。而对于已经买到的黑木耳,可以从以下几个方面来鉴别其是否“被增重”。

在自然光下观察,增重黑木耳耳片厚、卷曲、不舒展,色泽暗灰,光泽度差;耳片腹背两面可见较明

显杂质异物;折断耳片,断面显示出不同程度的晶莹光泽。而优质黑木耳耳片舒展,正反面颜色差异明显,表面偶有杂质但可擦除,断面乌黑无光泽。

增重黑木耳手感感觉重量大,手握感觉较僵硬;正常黑木耳大多手感轻,手握有刺痛感。同时,虽然用手捏握两种木耳都可能破碎,但增重黑木耳更易破碎为小块。

增重黑木耳用鼻嗅有较明显异味,而优质木耳无异味;同时,增重木耳泡发后大多水质浑浊黏稠,食用口感黏软、不爽脆。

张介驰建议,干木耳泡发时用流动水冲洗2至3遍,以去除

表面灰尘。另外,泡发黑木耳使用的水温和泡发时间尤为关键,冷水泡发时,若时间过短,耳片未完全浸透,质地硬,影响口感;若时间过长,会导致口感变差。一般泡发时间不宜超过4小时,若温水泡发,不宜超过30分钟,以避免影响口感、严重时滋生细菌等,常温条件下,泡发黑木耳过夜后不要食用。

(李建)



## 那非类、拉非类药物禁止在食品中添加

本报讯 郝帅 近日,市场监管总局会同国家卫生健康委发布联合公告,将那非类、拉非类两类物质纳入食品中可能添加的非食用物质名录。这一举措旨在严厉打击食品生产经营过程中非法添加那非类、拉非类物质的违法行为,切实维护消费者权益。

那非类、拉非类药物是指西地那非、他达拉非等药物及其衍生物,临床上主要用于治疗男性功能障碍,代表药物包括西地那非、他达拉非等。部分不法商家将其掺入酒类、压片糖果、咖啡等食品中,以“功能性食品”名义宣称具有“抗疲劳”“补肾壮阳”等功效,长期食用会对人体健康造成严重危害,是食品安全监管的重点打击对象之一。

各地市场监管部门将加大对食品生产经营环节的监督检查力度,严厉打击非法添加那非类、拉非类物质的行为,一旦发现违法违规行,将依法从严查处。同时,市场监管部门提醒广大消费者,谨慎选择宣称具有特殊功效的食品,如发现可疑食品,可及时向当地市场监管部门举报。

33项兽药残留检测方法  
食品安全国家标准发布

本报讯 杨惠 由全国兽药残留专家委员会办公室组织制定修订的《食品安全国家标准 水产品中喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》等33项标准,于日前经农业农村部、国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局联合公告第906号发布,将于2025年9月1日起实施。

该33项标准重点填补了水产品、蜂产品、禽蛋中多种常规兽药缺乏残留检测方法的空白,首次发布了同时测定畜禽可食组织、牛羊奶和禽蛋中磺胺类、大环内酯类、硝基咪唑类等16类127种药物残留的快速筛查方法,有效解决了现行水产品中喹诺酮类药物残留测定方法定量限与限量标准不匹配等问题,为食品安全监管、保障我国食品质量安全和促进进出口贸易提供了重要技术支撑。

至此,我国兽药残留检测方法食品安全国家标准已增至126项,标准体系进一步完善。