

“橡皮蛋”要有合理的解释

□姜 铭

今年3月份以来,长沙市有媒体陆续曝光市场上出现“问题鸡蛋”,这种鸡蛋煮熟后蛋黄有弹性,甚至可当球来抛,蛋壳明显异常。接到投诉后,长沙工商部门立即进行了调查,对涉嫌的“问题鸡蛋”抽检,共抽取12组不同产地的鸡蛋样品根据GB2748-2003鲜蛋卫生标准进行检验。湖南省食品测试分析中心的检验报告显示,抽取的12组鸡蛋样品七项指标全部合格,其中包括消费者反映“问题鸡蛋”较多的家乐福超市韶山店的样品鸡蛋。此后,长沙市工商行政管理局食品监督处负责人说,消费者反映的涉嫌“问题鸡蛋”有可能是鸡蛋低温储藏和运输不当出现的个别现象,长沙市场上的鸡蛋绝大部分质量是可靠的。长沙市工商部门提醒消费者在购买鸡蛋时可通过查看商家的营业执照、卫生许可证和产地检测报告等方式,避免买到“问题鸡蛋”。

湖南农业大学食品科技学院院长夏延斌教授,一直在做鸡蛋方面的研究和实验,对于这次的问题鸡蛋,他表示:“这谁看来都觉得不正常。但让我们吃惊的是,检测出来的各项指标是正常的。”对于这种“诡异”现象,他也觉得有些难以理解,“人造蛋如果能做到指标全部合格,成本有点高了。”

湖南经视曾做过一次专题,不仅采访了中南大学和湖南农大的教授,而且到登出广告进行人造鸡蛋培训的城市进行了实地采访,并请质监和工商部门对市民发现的疑似人造鸡蛋进行了化验。最后证实所谓的人造鸡蛋根本不存在,各地的人造鸡蛋培训部都只是骗取培训费。

另外,湖南会同县食品药品监督管理局的一名主任科员朱宝利(网名竺琳),曾在天涯、红网等论坛上实名发帖,称自己进行了近三年的详细调查和各种实验,结论为所谓的“人造鸡蛋”仅仅是民众的一种误会,人造鸡蛋其实就是蛋品业内被称为“橡皮蛋”的劣质蛋,产生原因是鸡

饲料中棉籽饼比例过高。棉籽中含有一种叫棉籽酚的化学成分,它能影响蛋清中的蛋白质和蛋黄中的蛋白质及生物活性物质变性,从而在鸡蛋煮熟后变硬并有弹性。鸡饲料中是允许加棉籽饼的,但要控制比例。而在多大比例上棉籽酚可能对人体有害,则尚不清楚。

朱宝利所言是否正确?湖南的相关报道是否真实?相关部门应该拿出调查结论,为民众解答这些疑问,而非简单地说:“消费者反映的涉嫌‘问题鸡蛋’有可能是鸡蛋低温储藏和运输不当出现的极个别现象,长沙市场上的鸡蛋绝大部分质量是可靠的。”而且,长沙市工商部门提醒消费者在购买鸡蛋时可通过查看商家的营业执照、卫生许可证和产地检测报告等方式,避免购买到“问题鸡蛋”的提醒,很多网民认为“雷人”极了!网友称,一般老百姓手里没有执法证件,商家哪有那么高的觉悟和耐心去给你提供那些证件?网友认为,即使老百姓可以去超市查验这“三证”,而且这“三证”看起来也没有问题,也不见得这些鸡蛋就可以放心购买。原因何在?就在于长沙市工商部门的结果抽检报告显示,抽取的12组鸡蛋样品7项指标全部合格。那种煮熟后蛋黄可以当球抛的鸡蛋究竟是不是“问题鸡蛋”?如果是,只能意味着工商部门的抽检存在着问题,竟然没有把“问题鸡蛋”检查出来;如果不是,则说明我们目前的“GB2748-2003鲜蛋卫生标准”存在着问题。毕竟煮熟后蛋黄可以当球抛的鸡蛋也太颠覆传统的鸡蛋概念了。

正是由于长沙市工商部门这次对可疑“问题鸡蛋”的抽检存在着如此无法逾越的悖论,消费者才对查验“三证”的“提醒”更感到不靠谱。究竟什么样的鸡蛋是“问题鸡蛋”,如何防止“问题鸡蛋”进入到老百姓的餐桌上,有关部门恐怕还有大量工作要做。最起码,单单要求消费者查验“三证”的“提醒”是远远不够的。