

蟹鳃上粉色颗粒是寄生虫卵吗

专家:是茗荷幼体,别担心

正式开渔后,渔港码头满舱而归的梭子蟹、对虾等海鲜陆续端上市民餐桌,不少家庭忙着采购尝鲜。可选购、处理海鲜时,不少市民却遇上了“小困惑”：“刚买的梭子蟹鳃上有粉色小颗粒,是不是寄生虫卵啊?”“虾头一黑就不敢吃了,怕不新鲜”。“蟹壳软乎乎的,是不是坏了?”担心这些“异常”特征意味着海鲜不安全或不新鲜,有人甚至忍痛丢弃。

针对开渔季里的这些常见疑问,记者找到厦门民间水产专业人士林皇亮及本地水产行业从业者,一一拆解海鲜“异常”背后的真相,帮您避开认知误区。



开渔后,各种海鲜陆续端上餐桌。(CFP)



(CFP)

生活
资讯

蟹鳃粉色颗粒是啥? 茗荷幼体,对人体无害

“前几天买了梭子蟹,掰开鳃部看到好多粉色小颗粒,密密麻麻的,看着像寄生虫卵,吓得我直接扔了!”市民王女士在网上发帖说,记者看到帖子的评论区中,也有不少网友有过类似遭遇。

“这些粉色小颗粒不是寄生虫卵,而是茗荷的幼体。茗荷又名鹅颈藤壶,是一种

常见的附生海洋动物。”林皇亮解释说,茗荷会随着螃蟹的呼吸进入其体内,最终附着在蟹鳃上,“它们不会侵入螃蟹的肌肉组织,对人体也完全无害,市民在处理螃蟹时,只要正常去除蟹鳃,就不会影响食用”。

值得一提的是,茗荷的出现还能成为判断梭子蟹产地的

“小线索”。林皇亮告诉记者,同安湾海域的本港梭子蟹,因为生长环境相对封闭,很少能看到茗荷;而外海的梭子蟹,由于海域环境更开阔,接触茗荷幼体的概率更高,反而更容易附着这种生物。从某种程度上说,看到茗荷,反而说明这大概率是外海野生的梭子蟹,肉质往往更紧实肥美。

一梨润三秋 梨皮也别扔

中国中医科学院医学实验中心研究员汪南玥介绍,俗话说“一梨润三秋”,梨清甜多汁,素有“天然矿泉水”“百果之宗”的美誉,适合秋季补充水分和营养元素。

秋季气候干燥,容易伤津,引起燥咳。梨有润肺清燥、止咳化痰的作用,对喉咙干燥、瘙痒、疼痛、音哑、痰稠等症均有一定功效。

梨皮在止咳方面效果甚至要优于梨肉。咳嗽、痰多的人可以单用梨皮煮水喝;要是嫌麻烦,也可以直接把梨连皮带肉一起吃下去,千万不要把这个止咳的宝贝浪费了。

现代研究表明,梨中含有多酚类化合物、黄酮类化合物,可以帮助提高人体免疫力、抗氧化、抗炎症。

梨的热量与苹果热量相当,饭前加餐吃个梨,既能帮助增加饱腹感,还有助于控制食欲,帮助减肥和控制体重。

蟹壳变软是病了? 也可能是“刚脱壳”

而另一位海鲜爱好者张先生则表示,买螃蟹就怕遇到壳软的,总觉得是不新鲜或者有病。

但蟹壳软,真的就代表螃蟹有问题吗?湖里区鲍鱼产业协会会员陈晓博介绍说,蟹壳变软主要分两种情况:一种是正常的生理现象,另一种则可能是疾病导致。“螃蟹一生要经历多次脱

壳,刚完成脱壳的螃蟹,新壳还没来得及硬化,摸起来就会软软的。这种‘软壳蟹’在脱壳后几小时内,接触海水会逐渐吸收钙质,外壳慢慢变硬,肉质也格外鲜嫩,确实是难得的美味。”他说,不过他也提醒,如果螃蟹软壳的同时,还伴随行动迟缓、外壳有破损、肉质发黏等情况,就

可能是患上了“蟹壳软化症”,这类螃蟹通常是由于缺乏钙质或受到污染导致,不建议食用。

陈晓博建议,市民选购时可以轻捏蟹壳,如果只是轻微发软,且螃蟹活力十足,大概率是刚脱壳的正常蟹;如果壳软得一捏就变形,且螃蟹没什么反应,就要谨慎选择了。

虾头变黑就不新鲜? 要看虾的整体状态

还有市民对虾头变黑也很关注,“虾头一黑,我担心是不是坏了。扔了可惜,吃又不放心”。市民王女士的纠结,道出了不少人的心声。虾头变黑,真的意味着虾不新鲜了吗?林皇亮解释说,虾头变黑的原因有很多,不能一概而论。

“最常见的是酶促反应。即虾头里含有酪氨酸酶,在氧气作用下会分解产生黑色素,即使是新鲜的虾,存放一段时间后也可能出现虾头变黑的情况,尤其是虾的‘额剑’(头部前

端的尖刺)和复眼周围,更容易先变黑。另外,氧化反应、品种特性(比如一些海虾本身就易发黑),甚至是虾在被捕捞前摄入的食物,都可能导致虾头变黑。”他强调,虾头变黑不等于变质,关键要看虾的整体状态,如果虾头只是轻微发黑,虾身有弹性,闻起来没有异味,就还是可以食用的;但如果虾头发黑严重,虾身发黏、无弹性,甚至有腥臭味,就说明已经变质,不能吃了。

林皇亮向大家分享了活虾

保存的实用技巧:买回家后不用清洗,直接用保鲜袋装好,加一点点白糖,再放入冰箱冷冻层,白糖能锁住虾的水分,让肉质保持鲜嫩;也可以用矿泉水瓶装满水,把虾放入瓶中冷冻,这样能避免虾与空气接触,减少氧化发黑。另外,活虾短期保存可以放在0℃—4℃的冰鲜层,长期存放一定要在-18℃以下的冷冻层,且不要反复解冻,否则容易滋生细菌,影响口感和安全。

(《厦门日报》)

护发食疗方 红枣桑葚蜜

想要通过食疗来养发护发,可以试试红枣桑葚蜜。

制作方法:干红枣(去核)、桑葚干各100克,浸泡在蜂蜜中,蜂蜜没过食材两厘米左右,一周后可以食用。早晚各一勺,可以先吃一个月。

禁忌人群:血糖高的人群不建议食用。(央视)



LE
HUO