

“名蛋”，它就是一蛋名

你被商家忽悠了吗

实习生 高雪新 记者 何曙光 文/图

初生蛋、绿色蛋、有机蛋、谷物蛋、草鸡蛋、乌骨鸡蛋、鸡场蛋……想买点鸡蛋，眼前却这么多“名蛋”，你是不是有点晕？

五花八门的“名蛋”能否带来更好的食用效果，记者日前展开了调查。

► 晕蛋：鸡蛋种类多，市民有点晕

“平时很少逛超市，前天去超市买点土鸡蛋，一看，发晕了，那么多名字，叫我如何挑选？”市民潘睿智有点无奈。

昨日，记者走进合肥市市区4家大型购物中心，看到了潘先生描述的情况。在东城一超市内，货架上堆满了包装各异的鸡蛋。

“特卖商品：初生蛋，500克，8.48元；绿

色蛋8枚9.90元；谷物蛋12枚16.70元……”

记者问绿色蛋和谷物蛋有何区别，一销售员竟反问是否因吃的东西不一样。

工作人员坦诚，如今，货架上这些鸡蛋种类的确太多，但都属于土鸡蛋。

记者随机问了几家超市的10位买鸡蛋的消费者，没一人能说出各种鸡蛋的区别。

► 爆料：鸡蛋价格高，全靠一个名

记者调查发现，相比普通的散称鸡蛋，“有名”鸡蛋比无名鸡蛋价格要高出很多。

“这种散称蛋每斤5块多钱，起个好名字就能卖8块多了！”在瑶海区茂林路农贸市场，从事20多年鸡蛋销售的姚先生，笑着告诉记者“真相”：市场上名字越响或越怪的鸡蛋，价格就卖得越高。

姚先生说，市场上的鸡蛋分为三种：土鸡蛋、添加饲料的土鸡蛋和养殖场出来的鸡场蛋。他坚持认为超市卖的初生蛋绝对“假牙”，且具体什么鸡蛋，买的人根本搞不清。

一位经验丰富的销售人员说，整个鸡蛋市场，能买到真正的土鸡蛋的只有两成人。

► 养鸡大亨：各种蛋营养相当

土鸡蛋价格高，比普通鸡场蛋营养高在哪里？

“我觉得营养价值根本没有多大区别，坚持要区别一下的话，可能是鸡场蛋的药物残留和激素比纯正的土鸡蛋多一些！”“养鸡大亨”安徽省广德养鸡合作社理事长陈治东告诉记者，土鸡蛋和洋鸡蛋营养相当。

“我买过各种名字的鸡蛋，吃起来其实没有多大的差别，除价格外。”退休多年，家住经开区的张阿姨认为。

对于超市里所售的“初生蛋”、“谷物蛋”等鸡蛋，陈治东明确表示那是超市的一种营销手段。

有营养专家证实，市场上所有鸡蛋的营养成分相差无几。

► 业内人士：土鸡蛋多被冒牌

一位不愿透露姓名的业内人士爆料：目前所谓的土鸡蛋多是冒牌货。真正的土鸡蛋必须符合其生产的自然规律，即散养的鸡在生长6月至8个月产出的鸡蛋，一只原始品种的土鸡平均两天才产一只蛋。“所以，不少不良商家就用养殖场的鸡蛋冒充。”

他认为鸡蛋市场混乱的原因，主要是目前国家还没有相关标准来鉴别各种鸡蛋。

陈治东表示认同，前段时间，他向农业部专家说：“希望国家有关部门早日出台类似的行业标准，让市场更规范，让消费者不吃亏，让养殖企业放心。”



制图：张晶晶

► 相关部门：商家玩的是“概念”

“市场上各种名字的鸡蛋，其实是商家在玩概念和文字游戏。”合肥市农产品检测中心相关负责人戚传勇说，“目前我国农产品认证类型，国家主要分为无公害、绿色和有机食品三个等级，其主要区别在于认证依据的标准不同。”

据介绍，无公害产品主要以初级产品为主，如猪肉、鸡蛋等未经加工产品；绿色食品

中加工产品较多，如牛奶及奶制品、葡萄酒及初加工品、肉制品；有机食品则以蔬菜、水果、茶叶、蜂蜜为主。

采访中，农业部门工作人员还提醒消费者，在购买土鸡蛋等农产品的时候，要仔细查看外包装上是否有国家认可的有机认证标志和证书号码，以防止被概念“玩弄”。

► 记者短评：“概念蛋”该退场了

名鸡蛋其实只不过是商家玩“概念”，变相赚取高额利润的把戏。销售者也别整那

么多“概念蛋”，消费者更要多多“蛋定”，有关部门担起责任来，让大家吃上“放心蛋”。

链接 如何挑选好鸡蛋

一、怎样发现新鲜鸡蛋？

手摇鸡蛋，内部没有晃动感的；个头大小相同、感觉比较重的；鸡蛋煮熟后，不容易剥壳；剥壳后，能剥出三层蛋白的；切开熟鸡蛋看，蛋黄在正中间的是新鲜鸡蛋。

二、不同人群如何吃蛋？

孕妇：每天不超三个；没完全熟的鸡

蛋很可能有沙门氏菌残留，且会影响人对生物素的利用，必须食用完全煮熟的鸡蛋。

儿童：每天两个；超过两个会造成胃肠道负担；鸡蛋羹、蛋花汤能使蛋白质松解，更易于儿童消化。

老人：每天一个，健康头脑好晚年。

“思念”水饺京城检出致病菌

省城暂未发现此批次水饺，一旦有将被下架

实习生 郑丽丽 记者 李皖婷 董艳芬

郑州思念食品有限公司生产的批号为20110628106A三鲜水饺，在北京被检出含有金黄色葡萄球菌。金黄色葡萄球菌可引起肺炎等，甚至败血症等全身感染。记者昨日探访省城各大超市，尚未发现问题批次水饺，“思念”在省城的销量也基本未受影响。

► “思念”水饺京城检出金黄色葡萄球菌

据了解，北京市工商局在对北京食品流通领域抽检中，发现不合格食品18个，思念三鲜水饺确定被检出金黄色葡萄球菌，问题

批次为20110628106A，该水饺由郑州思念食品有限公司生产。

消息一出，该批次水饺在北京全市停

止销售。而据外地媒体报道，19日晚开始，上海多家超市门店暂停销售“思念”牌三鲜水饺。

► 省城销量暂未受到影响

记者走访发现，省城在售的思念品牌水饺约5个品种，分别为500g大骨灌汤饺、500g真鲜水饺、1.38kg、800g金牌三鲜水

饺，720g手打天下水饺、240g思念煎饺。超市的工作人员均表示，尚未接到“思念”总部的产品下架通知，水饺销量没受到影响。

► 监管部门：密切关注省城水饺安全

合肥市质监局食品处处长李冰告诉记者，根据国家标准，金黄色葡萄球菌在“速冻水饺全项目检验”中，被列为“不得检出物

质”。李冰表示，省城对于速冻水饺的监督抽查近几年都没有发现异样。

合肥市工商局的执法人员称，将对全市水

饺等速冻食品展开清查，对涉及到问题批次的“思念”水饺进行下架处理，工商部门下一步也将加大流通领域抽检力度，严格索证索票制度。

链接

金黄色葡萄球菌可引起肺炎

金黄色葡萄球菌在食品安全检查中为不得检出物质。该菌是人类化脓感染中最常见的病原菌，可引起局部化脓性感染，也可引起肺炎、伪膜性肠炎、心包炎等，甚至败血症、脓毒症等全身感染。金黄色葡萄球菌的致病力强弱主要取决于其产生的毒素和侵袭性酶。

此外，该菌对热和干燥的抵抗力较强，加热80℃30分钟才被杀死。在干燥的脓汁、痰液中可存活2至3个月。