



大闸蟹用抗生素浸泡防病、糖炒栗子被加了石蜡……

## 这些网上流传的说法靠谱吗

◎本报记者 陈曦

玉米飘须，谷梁垂首。丰收的10月，大闸蟹、板栗等秋季美食陆续出现在各家各户的餐桌上。与此同时，不少有关食品的流言也开始冒头——大闸蟹用抗生素浸泡防病、刚宰杀的猪牛羊的肉最可口、糖炒栗子被加了石蜡、吃空心菜会抽筋……这些不靠谱的言论在网上被大肆传播。

今天，科技日报记者就对10月谣言逐一进行盘点，帮您拨开迷雾，寻找真相。

### 大闸蟹用抗生素浸泡防病？ 真相：用抗生素反不利螃蟹生长

每年在大闸蟹上市的时候，与其相关的流言便会“重出江湖”。在众多“老谣”中，“大闸蟹用抗生素浸泡防病”这个谣言最让消费者担心，生怕吃到“抗生素大闸蟹”，影响身体健康。

不过，这个谣言在天津农学院水产学院教授张树林看来毫无科学根据。

“老百姓所说的大闸蟹就是中华绒螯蟹，大闸蟹病害需以防为主，防治结合。如果为了预防疾病，把抗生素撒到水里，就有点像给水中的有害细菌打预防针，有可能让有害细菌对抗生素产生免疫力，从而产生耐药性。”张树林进一步说，一旦有害细菌有了耐药性，等到细菌让大闸蟹生病时，再去给大闸蟹喂抗生素，药效就会大打折扣，极大增加了后续治疗的难度。同时广谱抗生素不仅能杀灭有害菌，也会杀灭有益菌，破坏水环境的生态平衡，反而不利于大闸蟹的正常生长。

“目前国家对水产养殖用投入品使用管理非常严格，农业农村部发布了《关于加强水产养殖用投入品监管的通知》，加快推进白名单制度的建立。”张树林强调，如果大闸蟹生病，可以使用白名单内的药物定量拌入饵料进行治疗，但白名单以外的投入品是被严格禁止使用的。地方农业农村（渔业）部门一旦发现违规使用情况，会依法进行查处，涉嫌犯罪的会移交司法部门追究刑事责任。

那么，如何帮助大闸蟹预防各种疾病呢？

张树林介绍，首先养殖大闸蟹前就要选择通过现代生物技术选育优良的抗病品种。同时，还要通过种植水草及使用土著微生物制剂来净化水质，改善池塘生态环境，阻断病菌传播的途径。

### 刚宰杀的猪牛羊的肉最可口？ 真相：含大量乳酸影响口感

秋季贴秋膘，各种肉类少不了。在很多人的认知里，刚宰杀的猪、牛、羊的肉最鲜嫩美味。

对此，天津科技大学食品科学与工程学院教授王浩在接受科技日报记者采访时表示，猪、牛、羊被屠宰后，它们体内正常的新陈代谢和血氧供应随即停止，肌肉中贮存的糖原会被降解成大量乳酸，乳酸会使肌球蛋白凝固，引起肌肉收缩，让肉变得僵硬。

牛在被屠宰后2.5小时，其肉会出现僵硬，羊、猪则在被屠宰后1小时，肉变僵硬。处在僵直期的肉类不适合加工，这类肉硬度大、汁液流失多、不易被煮熟。

因此，猪、牛、羊在被屠宰后，最好先将它们的肉进行排酸。猪肉需在零下5摄氏度的环境中，经过24至36小时的悬挂排酸；牛、羊肉则需在2摄氏度的环境中被放置1至2天进行排酸。此外，这些肉在排酸过程中会产生一种酶。

“经过排酸的肉，在营养、口感上更佳。”王浩解释，首先在营养方面，排酸肉在酶的作用下，蛋白质被分解成氨基酸，更容易被人体吸收。其次在口感上，经过排酸后，肌肉和结缔组织由僵硬变松弛，肉更易熟烂、更易入味。此外，排酸肉中大多数微生物的生长繁殖受到抑制，肉毒梭菌和金黄色葡萄球菌等有害菌的数量大幅减少。同时，排酸肉表面还会形成一层干膜，可以阻止外界微生物入侵，从而提高肉的耐贮藏性。

### 糖炒栗子被加了石蜡？ 真相：国家严禁此类添加行为

俗语云：“七月杨桃八月楂，十月板栗笑哈哈。”每年到了吃栗子的季节，“糖炒栗子被加了石蜡”的话题就要被翻出来，重新上几天热搜。

对此王浩表示，在栗子炒制过程中是不允许添加石蜡的。

作为一种矿物油，石蜡是原油经分馏得到的混合物。石蜡又分为工业级和食品级。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)要求，食品级石蜡只能作为加工助剂使用。“按照国家规定，只有在不得不使

用时，才能在食品生产过程中使用食品级石蜡。石蜡的功能为脱模剂，使用的范围为糖果、焙烤食品。而炒制板栗并非一定要使用它，因此在栗子炒制过程中不允许添加。”王浩解释道。

在制作糖炒栗子时，加入石蜡会使栗子颜色更鲜亮，从而吸引消费者购买。因此过去曾有商家在栗子炒制中违规添加石蜡，甚至是工业级石蜡。这种石蜡含杂质较多，其中还含有强致癌物——多环芳烃，对人体脑神经和肝脏器官等易造成损伤。如今，在国家有关部门的监督下，这类违规添加行为已经很少了。

“栗子炒制过程中添加石蜡，实属不当。不过，消费者也不必过于紧张。石蜡只会包裹在栗子皮上，在食用栗子时我们都会剥皮。如果不是食用量巨大，被人体摄入的石蜡微乎其微。”王浩建议，消费者在选购糖炒栗子时不要太过追求“颜值”，同时不要买摸起来过于光滑的栗子。

### 吃空心菜会抽筋？ 真相：该说法没有科学依据

空心菜是一种常见的蔬菜，营养价值非常高。但上个月空心菜在网上被一些人冠以“抽筋菜”的名称，有网友称“吃空心菜会抽筋”，不少人对此深信不疑。

对此，王浩表示，目前没有科学证据表明空心菜与抽筋有关。

抽筋是肌肉痉挛的俗称。一般来说，人体抽筋是由于肌肉突然无法自主控制地收缩而导致的，通常与运动过度和人体内电解质不平衡等因素有关。

引起抽筋的原因有很多，但之所以传出吃空心菜会导致抽筋，主要源于空心菜中草酸含量较高。草酸在与钙结合后，会形成草酸钙，影响钙吸收。草酸钙浓度高，血液中钙离子含量就会降低。当血液中钙离子含量过低，就容易导致肌肉兴奋度升高，稍微受刺激就会出现肌肉痉挛。

“对于一般人来说，当血液中的钙离子含量过少时，骨骼内的钙元素就会补上，因此基本上不会出现钙离子含量过少的情况。”王浩解释道。

不只空心菜，很多蔬菜中的草酸含量都比较高，比如菠菜、芹菜、甘蓝等。

“在烹饪空心菜等草酸比较高的蔬菜时，最好先焯水，这个操作可以除去95%以上的草酸。与此同时，我们日常要做到平衡膳食，在食用富含草酸的蔬菜时，可以搭配高钙的食物。”王浩建议道。

## 野狼被喂成“网红” 随意投食不可取

◎本报记者 华凌

近日，有网友发布视频称，青海可可西里的一头野狼，因经常被过往游客和司机投喂，已经“判若两狼”。它不但体形变得滚圆，还会向过往车辆摇尾巴、露肚皮撒娇讨食。

随后，这头被喂胖的野狼迅速走红，引发网友广泛关注和讨论。在评论区，有网友调侃这头狼已经变得“慈眉善目”“不想努力了”……

那么，这样随意投喂野生动物会不会是好心办坏事？记者就此采访了相关专家。

其实，野外喂食野生动物很危险。有媒体报道，在青海野外公路沿线，野狼被投喂的情况并不鲜见，相关视频在网上早已出现。除了野狼，棕熊等野生动物也曾被投喂。

西宁野生动物园副园长、青海野生动物救护繁育中心副主任齐新章就此表示，不应该随意投喂野生动物。“我愿意相信投喂者的善良，但是善良需要理性的支撑，否则就可能是好心办坏事。”他说。

针对投喂野狼一事，中国科学院成都生物研究所研究员戴强表示，投喂野生动物一方面可能给投喂者带来风险。野外生存的野生动物尤其是受伤动物有可能携带致病菌，其次狼是猛兽，看似温顺，但无法保证它是否有攻击性，所以要尽量与其保持安全距离。

另一方面，戴强认为随意干预野生动物的生活是不可取的。“除非是濒危物种，否则不建议人工干预。”他说。

戴强称，动物生老病死、优胜劣汰本来就是自然规律，动物生存自有其法则。狼作为国家二级保护动物，应该对它进行保护，但不建议过多救助。而且，此类行为还可能引发动物的依赖性，产生不良后果。

## 绿竹米比普通大米更有营养？

◎实习记者 裴宸纬

又“稻”一年丰收时。眼下，正是新米集中上市的时候，不过你见过绿色的大米吗？

最近记者在多个社交平台发现，在线下商超出现的绿色大米引发了网友的热议。网友上传的图片及文字说明显示，这种大米通体呈翠绿色，与普通大米形成了鲜明对比。

对此，有网友评论道：“这一看就是‘科技与狠活’。”还有网友表示，自己曾经购买并食用过这种米，“有一股竹香味”。

那么，绿色大米是天然的还是人工的？相比普通大米，这种大米是否更有营养？带着这些问题，记者采访了相关专家。

### 属于人工造粒产品

据了解，这种绿色大米被称为绿竹米。记者在某电商平台上以绿竹米为关键词进行搜索，得到了5000余条结果，发现其价格区间在每斤7元至20元。

记者随机在电商平台点开一个绿竹米的详情页，“香味十足”“纯天然”“零添加”等描述映入眼帘。商品简介信息显示，该款绿竹米是由淡竹叶粉与谷物粉等原料一起混合加工而成。在另一款绿竹米的配料表中，记者看到其配料为大米粉、菠菜粉、淡竹叶粉、食用葛根粉、水。

“从配料表来看，绿竹米是将多种原料磨粉后混合制成的，属于人工造粒产品。”中国农业大学食品科学与营养工程学院教授、中国食品科技学会理事范志红对记者说。

中国农业大学营养与健康系教授李再贵在接受科技日报记者采访时表示，从加工工艺上来看，绿竹米是利用淀粉糊化后老化形成的淀粉凝胶挤压成型后得到的，属于淀粉凝胶类产品。

### 营养价值或非常有限

在网络上，有不少博主对绿竹米进行过口感测评。多数博主表示，蒸出来的绿竹米饭口感黏稠，吃起来像糯米。

在某电商平台上，记者打开了一个绿竹米的产品宣传界面。相关信息显示，绿竹米不可浸泡，不可单独用来煮饭，需和大米混合；可与其他杂粮米混合煮粥，把其他米煮至8分熟后，再加入绿竹米煮15分钟，随后焖5分钟即可出锅。

“绿竹米属于淀粉凝胶类产品，在口感上它可能更有嚼劲。”李再贵说。

口感独特的绿竹米，安全性和营养性又如何呢？

李再贵向记者表示，绿竹米和其他再生米(即人造米)一样，是各种原料粉经挤压而成的。它在市场上已经出现十几年了，“在食品安全上应该没有什么问题”。

李再贵提醒道，绿竹米可以偶尔食用，但如果是为了增加营养而食用，效果可能非常有限。

绿竹米的配料之一——淡竹叶粉是淡竹叶提取物。范志红对记者表示，淡竹叶是一种药食兼用食材，“药食兼用食材具有一定的药性，可能并非对所有人都适用，消费者应谨慎购买”。



绿竹米与普通大米对比图。

实习记者 裴宸纬摄

本版图片除标注外由视觉中国提供

## 从“天边的北斗”到“身边的北斗”

◎新华社记者

定位精度达到1厘米的无人驾驶智能清扫机、自动布孔精度达到10厘米的矿山钻机、库坝毫米级位移形变监测技术……10月26日至28日在湖南株洲举行的第二届北斗规模应用国际峰会上，专家与企业以大量生动案例和应用成果，向人们展示北斗系统已全面服务交通运输、公共安全、救灾减灾、农林牧渔等领域，广泛进入大众

消费、共享经济和民生服务领域，影响着人们的生产生活方式，北斗正从“天边”走向“身边”。

### 北斗应用随处可见

在会场展区，只见安装了北斗芯片、模块的乘用车、智能清扫车、无人驾驶公交车、自卸车等各种车辆一字排开……交通领域是北斗规模应用的“大本营”。交通运输部北斗卫星导航系统应用工作领导小组

办公室主任王松波介绍，通过安装城市交通北斗车载设备，实现公交车的精准定位和时间同步，实时掌握出租车运输情况和道路交通状况，有效改善城市交通拥堵。

在能源领域，北斗系统在能源勘探、能源设施监管等方面发挥重要作用。国家能源集团科技与信息化部副主任陈靖翔说，国家能源集团实现了自主巡检、无人驾驶、人员安全防护、灾害预警等20多种北斗应用。通过应用北斗技术，钻机自动布孔精度达10厘米，作业效率提升30%。

有了北斗系统的助力，农业生产更加轻松。以病虫害防治为例，过去依靠人工需要半天才能干完的活，现在通过无人机精准施药，几分钟就能完成。

北斗规模应用也助力共享经济发展。滴滴青桔硬件负责人王劲松表示，有了北斗的高精度定位，滴滴青桔的共享两轮车已能普遍支持高精度点人栏结算和车辆垂直于路边停放，有效解决乱停放的难题。

来自83家企业的191项展品在会场展出，展示了“北斗+”和“+北斗”已广泛应用于我国交通、通信、农业、气象、电力等领域，为人们的生活提供了更为安全、高效、便捷的经验。

### 北斗应用方便千家万户

打开地图App导航，这是人们日常生

活中常见的操作。峰会期间，高德地图首席定位科学家方兴介绍，今年中秋国庆长假期间，高德地图调用北斗卫星定位量的峰值达到4500亿次。其中，用户驾车导航里程总数超过491亿公里，导航前往酒店和景点的日均次数同比去年分别增长105%和147%。

近年来，随着技术不断成熟、应用不断拓展，北斗技术已经成为老百姓生活中的好帮手。

千寻位置网络有限公司副总裁李戈杨介绍，千寻位置与重庆公交集团合作，帮助重庆市区内9000辆公交车拥有车道级定位的能力，市民可以获得更精确的公交车到站时间，也能让城市管理者更好监管车辆超速、赖站、越线等驾驶行为。

除了给老百姓的生活带来便捷，北斗技术还为人们带来安全保障。在成果展上，一辆高精度燃气泄漏检测车模型吸引了许多观众的注意。北京讯腾智慧科技股份有限公司工作人员米阵彤告诉记者，在10厘米级北斗高精度定位服务的助力下，这辆车可以对两侧150米范围内进行燃气泄漏瞬时检测，检测精度比过去提高1000倍，效率提高10倍以上。

(记者 苏晓洲 周楠 白田田 谢奔 刘佑民)



10月26日，工作人员(右一)在湖南株洲国际会展中心向观众介绍北斗技术在交通管理系统中的应用。  
新华社记者 陈思汗摄