



“好奇实验室”从杭州7家超市买来14种“鳕鱼” DNA检测结果:它们都不是真鳕鱼!

记者 史鹏飞 摄影 施德勇

一般新生宝宝开始吃辅食时,医生都会建议多吃一些鳕鱼。鳕鱼不仅刺少,口感好,而且还富含维生素A、D和 ω -3(欧米伽3)脂肪酸等营养元素。

但是网上有个说法,市场上很少有真正的鳕鱼。影星马伊琍曾发微博说,自己的女儿吃了假冒的鳕鱼,结果莫名其妙地拉出了一堆油。

去年11月,温州一男子也吃到了这种假货,屁股“漏油”漏了两天,据说这是一种不易消化的“油鱼”冒充的。

鱼龙混杂的鳕鱼市场,究竟有多少假货?《好奇实验室》口说无凭,实验为证!



所有接受检测的“鳕鱼”

DNA检测 杭州7家大超市里 14款鳕鱼没一个是真货

《好奇实验室》先调查了杭州的6家大型连锁超市——麦德龙、华润万家、欧尚、家乐福、世纪联华和物美。

这些大型超市里售卖的鳕鱼,基本分两个档次——

高档的叫“银鳕鱼”,价格一般在三四百元一公斤;而低档“鳕鱼”价格只有三四十元一公斤,叫法就复杂了,有水鳕鱼、鳕鱼片、阿拉斯加鳕鱼、基地鳕鱼等等。

为什么两档鳕鱼价格如此悬殊?商家的说法各有不同——

第一种说法是:鳕鱼分深海浅海,深海鳕鱼营养更好,所以贵;

第二种说法是:鳕鱼分野生和人工饲养;

第三种说法是:便宜的鳕鱼水分多,口感较差。

虽然价格相差了10倍,但大多数商家都坚称:不管是高档的“银鳕鱼”,还是低档的“普通鳕鱼”,都是纯正的鳕鱼,区别只是品种不同而已。

只有一家超市的工作人员坦言:“是不同种类的鱼,打个比方,贵的鳕鱼是名牌,这个便宜的也就是打了个擦边球。”

除了大型连锁超市,《好奇实验室》又去了市中心某大厦的进口超市,里面基本都是银鳕鱼,价格都是400元一公斤起,工作人员强调,这全部是进口的,是最最正宗的鳕鱼。

到底谁是真正的鳕鱼呢?

《好奇实验室》在这7家超市买了14款鳕鱼,全部送到浙江省检验检疫科学技术研究院的物种资源检测鉴定实验室——这是国内动植物物种鉴定方面的权威实验室。

实验室用核酸检测法,把每个样本的DNA进行提取、扩增、测序,最后和美国国家生物技术信息中心(NCBI)网站上公布的样本库进行比对,确定这些鱼的真实身份。

检测结果是——

三四十元的“亲民鳕鱼”,种类为细鳞壮鳕、黄线狭鳕、龙首长尾鳕;

而价格高端的“银鳕鱼”,种类为革首南极鱼、小鳞犬牙南极鱼、裸盖鱼。

浙江省检验检疫科学技术研究院物种资源检测鉴定实验室的吴姗博士说,按生物学上细分,它们都算不上真正意义上的鳕鱼。

“狭义来说,鳕鱼有三种,太平洋鳕、大西洋鳕和格林兰鳕。只有这三种才是真正的鳕鱼。”



吴姗博士在实验室用核酸检测法进行检测

高档的银鳕鱼只是种商品名称 物种上和鳕鱼没有半毛钱关系

亲民鳕鱼
(低价格)
鳕鱼的远亲

细鳞壮鳕
黄线狭鳕(明太鱼)
龙首长尾鳕

银鳕鱼
(高价格)
跟真鳕鱼没关系

革首南极鱼
小鳞犬牙南极鱼
裸盖鱼



纯正鳕鱼
(买不到)

太平洋鳕
大西洋鳕
格林兰鳕



制图:颜丹红

三种纯正鳕鱼中,太平洋鳕和格陵兰鳕产量一直不高,最为大家熟悉的是大西洋鳕鱼。

大西洋鳕鱼是一种冷水鱼,体形大、肉质细嫩、产量又很可观,所以从维京时代开始,北欧的渔民们就开始成规模捕捞。到20世纪,人类胃口越来越大,捕捞技术也越来越先进,这时候北欧的渔民们发现,鳕鱼居然不够捕了!2000年,世界自然基金会WWF发表一项研究显示:从1970年开始,全球大西洋鳕鱼的渔获量已经下降了70%,成了濒危鱼种。

纯正鳕鱼数量越来越少,价格自然越来越高。

从DNA检测结果看,那些低档“鳕鱼”相对来说和纯正鳕鱼有那么点亲戚关系(至多能算远亲),而那些昂贵的“银鳕鱼”,真就和鳕鱼没半毛钱关系了,用“鳕鱼”的名字或许只为沾个光。

浙江省水产质量检测中心技术负责人王扬说,市面上的“银鳕鱼”“水鳕鱼”只是个商品名称。

“把非鳕科鱼类,冠以鳕鱼的名称,是出于大家对于鳕鱼的认同感,觉得鳕鱼是一种冷水深海鱼,营养价值比较高,就可以抬高价格,促进销量。”