

记者实测揭开网红清洗偏方真相

眼下是小龙虾集中上市的时期。小龙虾虽然美味,但刷洗费时费力,还容易被虾钳夹伤,让不少市民头疼。现在,网传平台“清洗偏方”在某短视频平台上,号称“免刷洗,清洗偏方的短视频,点赞量高的达4万多。短视频显示,只需将维生素C片(以下简称维C)、白醋和面粉与清水混合,将小龙虾浸泡30分钟,泥沙黑渍便会自行脱落。这一说法引发大量网友跟风尝试。此方法究竟靠不靠谱?对虾的活力和口感有无影响?5月18日,记者设计了四组对照实验,并邀请专业人士进行解读,为广大吃货送上一份理性的洗虾指南。

C+白醋

+面粉浸泡小龙虾

实验过程

4组实验5个比对维度

实验选取了20只大小均匀、活力相近的鲜活小龙虾,全部购买自菜市场同一摊位。小龙虾随机分为4组,每组5只,实验在常温室内进行,每组使用的清水均为800毫升,浸泡时长均为30分钟。4组样本的具体处理方式如下:

样本1 清水+5克食盐。

样本2 清水+5片维C(碾碎)+30毫升白醋。

样本3 清水+20克面粉+30毫升白醋。

样本4 清水+5片维C(碾碎)+30毫升白醋+20克面粉(网传偏方组)。

每组浸泡结束后,记者分别从外观清洁度、水体浑浊度、腮部、虾体表残留物以及虾的存活率和活力状态五个维度进行比对。

浸泡过程中,样本1和样本2中的水底沉淀了少量泥沙和絮状的浑浊物。样本3和样本4因为加了面粉,水体呈白色,无法直观看到水底的情况,经过晃动后能看到水底有沉积物。

总体来看,面粉+白醋的组合与维C+白醋组合去污能力不相上下,但面粉带来的物理吸附使得泥沙更容易沉降,视觉上感觉水体更脏,实际上也是去污过程的表现。

从样本3中捞出的小龙虾外壳黏滑,表面泥沙去除率较高,但腹足关节处仍有残留的黑线,腮部的污垢也没有完全脱落。

最受关注的样本4在浸泡15分钟后,水面开始出现土黄色絮状物和少量泡沫。小龙虾在液体中不断往外吐泡

泡。捞出的虾外观明显比前面所有组别都要干净。

然而,记者掰开小龙虾的头部时,发现加了面粉的两个样本中的小龙虾,腮部留有面粉残留物,需要进一步清洗。随后,记者立即检查虾肠(即虾线),发现内部仍然存在未排净的泥沙和消化残留物。这意味着,即使使用“三合一”强力组合,也无法让小龙虾肠道内的污垢自动排出,更不可能像某些网传视频所说“连虾线都干净了”。

同时,记者发现,浸泡30分钟后,小龙虾的活性受到影响,样本2、样本3、样本4中都有小龙虾出现附肢僵直、游动缓慢的现象,触碰反应的灵敏程度明显低于盐水组。



样本4 小龙虾往外吐泡泡



样本4 腮部有不少面粉残留

半小时能免刷洗

科学解读

弱酸加面粉 清洁力有限

为什么维C、白醋和面粉的组合能够帮助清洁小龙虾?

为此,记者咨询了浙工大永康五金学院教师、哈尔滨工业大学化学工程与技术专业博士陈扬晗。陈扬晗表示,从化学和食品安全角度分析,该方法存在

明显局限,且部分宣传缺乏科学依据。维C和白醋属于弱酸,可以轻微降低水的pH,使小龙虾表面部分污物和黏液松动;维C的还原性可减轻表面氧化沉淀;面粉颗粒在搓洗过程中能够吸附部分泥沙和黏液。这些作用有助于辅助去除附

着物和降低腥味。

其实,不管用哪种方法,最后还是要重新清洗过。陈扬晗说,仅浸泡而不搓洗,泥沙无法彻底去除,酸性弱、时间短,对致病菌的杀灭作用有限。如果过度浸泡,还可能导致虾肉轻微变性,影响口感。

清洗建议

浸泡+刷洗+去线 一步不能少

那应该如何正确清洗小龙虾呢?

陈扬晗介绍,维C和白醋都是允许使用的食品添加剂或调味品,在正常浓度下浸泡30分钟并经过两次清水冲洗后,残留在可食用部分的量微乎其微,不会对人体造成危害。面粉本身就是食材,更无需担心。但是,必须注意的是,酸性浸泡会降低小龙虾的活力,浸泡时间不宜超过30分钟,否则,不仅死虾率上升,活虾在挣扎过程中还可能排出更多应激代谢物,影响口感;其次,任何浸

泡方法都无法替代去除虾线和虾腮的步骤。因为,虾线中储存的是小龙虾未排出的粪便,虾腮则是过滤水中杂质的主要器官。这两个部位如果不经过人工摘除和刷洗,即便外壳洗得再白净,食用安全性也会大打折扣。

基于上述实验和专家建议,记者总结出家庭清洗小龙虾的最优方案:

首先,我们可以用流动的清水将小龙虾整体冲洗一遍,去除表面浮土。

其次,我们准备一盆清水,按照每盆水加入5片碾碎的维C、30毫升白醋和20克面粉的比例,将小龙虾浸泡10分钟以辅助去除黏液和腥味,其间可以

轻轻搅动一次,帮助泥沙沉降。浸泡结束后,记者倒掉脏水,用流动水冲洗两遍。

接下来还有最关键的一步——用牙刷或小刷子逐个刷洗小龙虾的腹部、腮区及爪根部位,同时剪去虾头前端(或摘除虾腮)。

最后,我们从尾部抽去虾线,完成后再次进行冲洗。

根据这个方案,记者也进行了实际操作,发现它既利用了网传偏方的优势,又能让我们吃得放心,避免盲目跟风带来的健康隐患。

融媒记者 陈凯璐 池欣桦

?



■ 热点求证