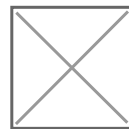


Rùng mình “công nghệ” biến thịt ôi thiu thành thịt tươi

03:14 10/12/2015



Chỉ cần một xô nước, vài thìa bột màu trắng quấy tan trong nước rồi ngâm khoảng 15 phút, miếng thịt ôi thiu trở thành thịt tươi và triệt luôn mùi hôi.



Bột Tẩy thực phẩm săm pết do Đức sản xuất

Tẩy thực phẩm bằng bột săm pết

Mới đây, Công an TP. Hà Nội phối hợp cùng Thanh tra Sở NN&PTNT kiểm tra một chiếc xe tải loại nhỏ và phát hiện trên xe có khoảng 1 tấn thịt lợn bệnh, đã có dấu hiệu phân hủy, chuyển màu. Với những thịt lợn bẩn đã bốc mùi hôi thối, bằng cách nào các đối tượng này đánh lừa được người tiêu dùng?

Để có được thông tin “biến thịt ôi thiu thành thịt tươi rồi”, chúng tôi đã phải mất nhiều ngày lang thang tại các chợ Đền Lừ, Phùng Khoang, Ngã Tư Sở... Qua đó, chúng tôi đã dò được một số thông tin về loại bột có khả năng tẩy rửa mùi ôi thiu đó. Theo chỉ dẫn của một người chuyên bán thực phẩm tại chợ đôi mối phía nam Đền Lừ, được biết, trên thị trường hiện có rất nhiều loại thuốc có thể tẩy rửa mùi hôi thối của thịt. Theo như người phụ nữ này, loại bột hiện nay được nhiều người bán thịt sử dụng hơn cả có tên là săm pết, được bán nhiều nhất tại phố Hàng Buồm và chợ Đồng Xuân.

Trong vai chủ quán cơm, chúng tôi tìm đến những địa chỉ mà người bán hàng đã nói trước đó. Sau cái nhìn soi mói, một phụ nữ nói: “Săm pết có 2 loại, một loại đựng bằng bao

không có nhãn mác, còn loại nữa là hàng của Đức đựng trong các hộp nhỏ. Các cậu lấy loại nào?”.

Hỏi: Giá của loại không nhãn mác và loại đựng hộp của Đức là bao nhiêu?

Người bán hàng tên Tâm cho biết, nếu mua loại sấm pết không nhãn mác thì hơn 20.000 đồng/kg, còn của Đức thì 50.000 đồng. Sau khi mua 1 kg bột, chúng tôi được hướng dẫn cách sử dụng để đạt hiệu quả nhất.

Theo đó, để đánh bay mùi hôi thối của thịt thì chỉ cần hòa vài thìa bột sấm pết vào trong một xô nước rồi quấy tan, sau đó cho thịt vào ngâm. Khoảng 15 phút sau, miếng thịt khi được lấy ra đã trở nên tươi mới, sợi thịt se lại và hoàn toàn không còn mùi hôi (!).

Bột sấm pết có thể gây ung thư

Theo tìm hiểu thì, bột sấm pết có nhiều thành phần có khả năng gây ung thư. Thứ bột làm thịt tươi này có màu trắng mịn, không mùi và dễ tan trong nước. Vậy loại hóa chất này thực chất là gì lại có thể biến từ thịt hôi thối thành thịt tươi, tác hại ra sao tới sức khỏe con người?

Xung quanh vấn đề này, chúng tôi đã có cuộc trao đổi với PGS. TS. Nguyễn Duy Thịnh, Viện Công nghệ sinh học và Công nghệ thực phẩm (Đại học Bách khoa). TS. Thịnh cho biết, sấm pết là cách gọi do đọc chệch đi của từ salpêtré (tiếng Pháp) hay sanpet. Đây là các tên thương mại cho muối kali nitrat (còn gọi là potassium nitrate: KNO_3). Loại hóa chất này không phải xa lạ, thường được nói đến với tên gọi là diêm tiêu (diêm sinh trắng), thường được sản xuất thuốc súng, kíp nổ, pháo hoa...

Ngoài ra, nó còn được sử dụng trong nông nghiệp như một loại phân bón để cung cấp kali và nitơ cho cây trồng. Trong kali nitrat, yếu tố được quan tâm là tính độc hại nitrat (NO_3), còn với kali thì không độc hại. Thế nhưng, trong hệ tiêu hóa, nitrat có thể bị khử thành nitric (NO_2). Nitric là chất có khả năng biến hemoglobin trong máu (chất đóng vai trò vận chuyển oxy) thành chất methemoglobin (chất không có khả năng vận chuyển oxy). Do đó, nếu lượng nitrat vượt quá mức cho phép, lượng nitric được tạo thành sẽ nhiều lên và làm suy giảm khả năng vận chuyển oxy đến các tế bào. Về lâu dài, nó có thể gây ra triệu chứng xanh xao, đặc biệt là ở trẻ em (hội chứng “blue baby”). Hệ quả xấu nhất là có thể gây bất tỉnh, thậm chí tử vong do thiếu oxy cung cấp cho tế bào cơ thể. Bên cạnh đó, nitric có khả năng ảnh hưởng đến hoạt động của tuyến giáp và được cho là làm tăng nguy cơ gây ung thư...

Đề nghị các cơ quan chức năng cần có chế tài xử lý mạnh hơn nữa đối với những người buôn bán chất cấm này.

