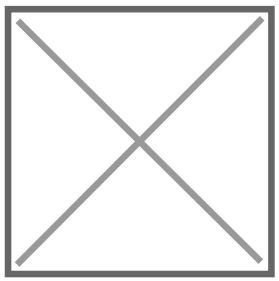
TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Tôm tẩm hóa chất: NTD lĩnh đủ!

02:35 22/07/2016



THCL Để tăng trọng lượng cho tôm, các gian thương đã bơm tạp chất vào tôm nhằm thu lợi bất chính. Phần lớn loại tôm bị bơm tạp chất là tôm sú. NTD khi chọn tôm, nếu thấy con tôm cứng, thẳng đơ thì đó là tôm đã được bơm tạp chất…



1001… tạp chất chui vào tôm

Bình thường mình tôm mềm, cong. Tôm có tạp chất phù đầu, giãn đốt, xòe đuôi, gai vểnh, mang của nó bơm tạp chất cứng, phồng căng (trong khi mang tôm thường mềm, phẳng). Mình tôm bơm tạp chất thường mập, căng bất thường, các đốt trên thân tôm bị giãn ra, nhất là đốt nối giữa đầu và thân. Đầu và thân nhanh rời nhau.

Bên cạnh đó, để biến tôm đông lạnh chết nhợt nhạt trở nên căng mọng, tươi ngon, nhiều cơ sở sản xuất đã dùng các gói bột agar (làm thạch rau câu) hòa vào với nước. Sau đó, họ dùng kim tiêm bơm vào lưng tôm. Không chỉ giúp tôm có màu sắc bắt mắt, mà còn giúp tôm tăng trọng lượng. Sau khi bơm, trung bình mỗi con tôm loại to sẽ tăng gần 1 lạng, làm tăng lợi khủng cho gian thương.

“Nẻo đường” tạp chất – đám con buôn dùng để bơm vào tôm còn có loại bột trắng có tên CMC (phụ gia được dùng để nén thuốc viên). Chất này được pha với nước thành dung dịch

sệt, hút vào ống tiêm “phù phép” những con tôm bị chết, ươn, hỏng thành tôm bóng mướt như mới…Ngoài ra, để giữ được vẻ bề ngoài cho tôm tươi lâu, nhiều thương lái còn dùng hàn the, diêm tiêu, ure… để ướp tôm.

Các doanh nghiệp chế biến, xuất khẩu thủy sản cho biết ngay cả hàng xuất khẩu kiểm soát chặt chẽ, vẫn để lọt những lô hàng chứa tôm tạp chất, dư lượng kháng sinh cấm vượt ngưỡng. Thị trường nội địa cũng là nơi tiêu thụ cho thủy sản bẩn.

Nguy hại khi ăn tôm chứa tạp chất

Việc tôm nhiễm kháng sinh cấm, bị bơm tạp chất… không chỉ là hành vi gian lận thương mại, mà còn gây ảnh hưởng đến sức khỏe NTD. Theo các chuyên gia y tế, tôm khi bị bơm tạp chất (đặc biệt tạp chất dạng lỏng) là môi trường phù hợp cho nhiều loại vi khuẩn phát triển.

Người ăn phải loại tôm này, sẽ có nguy cơ ngộ độc và mắc một số chứng bệnh nguy hiểm… Cụ thể, vi khuẩn shigella gây bệnh kiết lị, vi khuẩn salmonella gây bệnh thương hàn, nhiễm trùng máu, ngộ độc. Ngoài ra, còn có vi khuẩn vibrio cholarae gây bệnh thổ tả, vi khuẩn escheria coli gây nên tình trạng rối loạn tiêu hóa, tiêu chảy…

Không chỉ vậy, nếu nguồn nước sử dụng để bơm tạp chất vào tôm bị ô nhiễm, lấy từ các con sông, kênh rạch, nước ruộng bẩn thì các vi khuẩn càng có cơ hội tấn công cơ thể, khiến người ăn dễ bị mắc bệnh. Ngoài tiêm nước hay tạp chất, người bán còn dùng các loại chất bảo quản hay chất hóa học để giữ tôm được tươi ngon - sẽ gây ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe như hại gan, thận…

Mới đây, lực lượng chức năng đã bắt quả tang một số cơ sở kinh doanh thủy sản đang bơm tạp chất vào tôm sú chết nhằm tạo màu sắc tươi và tăng trọng, bán cho các nhà hàng tổ chức tiệc cưới. Việc liên tục phát hiện các trường hợp bơm tạp chất vào tôm đang khiến dư luận hoang mang. Song, thực tế nhiều người vẫn chưa nhận diện được đâu là tôm tươi ngon và đâu là tôm đã bơm tạp chất.

Chọn mua tôm sạch

Trước tình trạng tôm bị bơm tạp chất, hoặc dư lượng kháng sinh cấm vượt ngưỡng…, NTD cần đề cao cảnh giác và khôn ngoan khi chọn loại thủy sản này.

Chắc ăn nhất, bạn hãy tìm mua tôm còn “nhảy tanh tách”, tôm còn cử động vỏ sáng bóng, còn nguyên chân càng, mắt xanh đen… đây là cách an toàn nhất.

Cách tiếp theo là dành cho tôm đông lạnh hoặc đã hấp, bạn hãy bắt tôm lên, cầm phần đầu và phần đuôi tôm để kéo thẳng tôm ra. Nếu các khớp nối giữa các đốt tôm khít là tôm mới, còn nếu các khớp này rộng ra tức là tôm đã bị để đông lạnh quá lâu.

Với tôm sú: không chọn tôm đã chuyển sang màu hồng vì đó là tôm đã ươn. Với tôm he, ngoài đặc điểm còn sống, bạn nên chọn con nào vỏ có màu hồng trắng, mắt xanh đen. Về mặt cảm quan, khi mua bạn nên chọn những con tôm có vỏ sáng bóng, tươi tắn, thịt trong gắn chặt vào vỏ.

Chị Lan làm nội trợ (Đống Đa) chia sẻ: “Trong khi chế biến, với tôm tiêm tạp chất, phần thịt thường bị teo lại, thịt bở và ăn cảm giác bị nhạt, có mùi khai... thì nên bỏ đi. Tôm tươi thì thịt ngọt, ra ít nước, không bị bở”...

Ánh Lợi