

“致癌”烤鸭油流向省城何方？



省城某烤鸭店



塑料桶正在接油

出售烤鸭油

相关链接

烤鸭油潜在的危害

危害一：油脂经过高温加热，致癌物含量高

烤鸭油脂在高温烹调条件下可能发生两类变化，产生多环芳烃类致癌物 and 高温氧化聚合毒物。肉类中的饱和脂肪在熏烤和烧烤条件下会产生多种致癌物质，其中包括强力致癌的苯并[a]芘类物质。在明火加热条件下，致癌物质的产生更为严重。如新疆烤羊肉串、朝鲜烤肉等食品都存在苯并[a]芘污染的问题，熏鱼、熏肉温度超过300℃时也会产生大量致癌物质，它们是胃癌发病的重要诱因。而烤鸭油大多是在高温烘烤的情况下通过鸭子的皮肤渗出，这种油脂相比肉中的油脂，加热的温度会更高，也更容易产生致癌物。

危害二：回收的烤鸭油更容易酸败，危害健康

油类如果产生难闻的哈喇味，这便是油脂变质的表现，专业名称为“油脂酸败”，它不仅会导致油脂的风味变得不好，而且会使脂肪酸本身发生化学变化，产生一些不利于健康的物质。

烤鸭油经过高温加热，回收后很难做到密封储存，其中又含有大量杂质，这些因素都会加速油脂的酸败。油脂酸败的危害一方面使油品的味道变劣，产生刺喉的辛辣味；另一方面油脂酸败的产物，如小分子的醛类、酮类等还有害于身体健康。

此外，随着油脂的酸败，食品中的脂溶性维生素如V_A、V_D等以及抗坏血酸——V_C都将受到破坏，蛋白质中的有效赖氨酸含量也会减少。酸败产生的二羧基化合物能在蛋白质肽链之间发生交联作用，阻碍消化酶的消化作用，使食品的营养价值降低。

危害三：回收烤鸭油中含有大量杂质

油脂从肉中渗出，再流到托盘上，往往会携带很多杂质，如木炭燃烧后的灰烬、空气中的灰尘、烤鸭表面的调味料以及烤焦了的食物残渣等等。

这些闻起来很香的油脂，颜色却近乎黑色，足见其中杂质的含量高低。木炭燃烧后的灰烬以及空气中散落下来的尘埃，不利于食品卫生，对身体自然是没有好处的。而危害更严重的是油脂中的一些食物残渣，这些食物残渣中有一部分是烧焦的蛋白质。众所周知，烧焦的蛋白质不能食用，因为蛋白质在高温下会形成一定数量的杂环胺，杂环胺则属于强致癌物和致突变物质。尤其是当食物温度加热到200℃以上时，杂环胺的数量就会迅速上升，尤其以油炸和烧烤这两种烹调方法所产生的致癌物数量最多。

在省城各大农贸市场和街头都能看到烤鸭店，如果仔细观察可以发现，在烤箱的下边会有一个大塑料桶，并不停地有液体往下滴，这就是烤鸭油。专家称，烤鸭油危害远远大于地沟油。由于烤鸭油中含有糖、味精、食盐等调料，有诸多香味，便成了抢手货。那么，这些烤鸭油都流向了哪里？其又潜在哪些危害呢？为此，记者近日进行了调查和暗访。

黄洋洋 记者 李尚辉 文/图



现状 烤鸭店几乎都出售烤鸭油

8月21日上午，记者来到了长江东路铜陵新村附近东菜市场，由于是周末，所以市场内人很多。进入市场后，记者边走边观察，从北头到南头，有四个烤鸭店，其中有三个是露天的，规模很小，只有一个烤箱，而且烤箱的底部都被封得严严实实，很难发现有废弃烤鸭油。

靠南头的一家烤鸭店规模很大，除了卖烤鸭外，还卖其他熟食。该烤鸭店里有两个大烤箱，每个烤箱内都挂满了烤鸭，每个烤箱的底部都放了一个红色的大塑料桶，烤鸭油像打点滴一样不停地往桶内滴。其中一个桶

内已经滴了半桶油，油的上边覆盖着一层厚厚的杂质。与其他食用油相比，烤鸭油浓度比较大，而且混浊，但闻起来很香。

在暗访中，每个烤鸭店老板均称对外出售烤鸭油，但不零售，几乎都是卖给固定回收客户。

产量 一只烤箱每天可出几十斤

随后，记者又来到了东菜市入口处的第一家烤鸭店，该烤鸭店很小，只有一个烤箱，上边是一个大的遮阳伞，烤箱旁边挂着一个牌子，上面写着：7元半只。

老板是一个女的，30岁左右。虽然店面很小，但生意还不错，前来买烤鸭的人络绎不绝。“老板，能卖给我一

斤烤鸭油吗？”记者靠近案板问。“你买烤鸭油做什么用，我们这里是不零售的。”老板很谨慎，一边切烤鸭一边反问记者。“我妈让我买的，好像是家里做凉面用。”在记者一再坚持下，最后，老板答应卖给记者一斤烤鸭油。“我们这里不提供瓶子，要自己带。”记者就在附近买了一瓶矿泉水，然后把水倒掉，用来

装烤鸭油。

老板从烤箱底下拉出一个大塑料桶，里面已经滴了大半桶油。“这一天能滴多少油？”记者问。“一天可以生产几十斤油，一个月1000多斤没问题。”老板回答道。“别人都是成桶的要，有时一要就是几百斤，三块钱一斤，卖给你两块五一斤。”

流向 大量烤鸭油流向包子店、拉面馆

在东菜市，记者买过一斤烤鸭油后，便又跟老板聊了起来，这时老板完全放松了警惕。

老板告诉记者，烤鸭是先经过27种调料腌渍的，然后再拿到烤箱里烤，不然的话烤鸭不会那么好吃。“27种调料，其中都包含哪些调料？”记者问。“这是

秘方。”老板委婉地拒绝了记者的询问。

“烤鸭油之所以那么香，因为其中含有这27种调料，是其他食用油无法可比的。”老板称，一些烤羊肉串的摊贩、早点摊、小饭馆都会来买，尤其受包子铺、烧烤店、拉面馆的欢迎，大部分烤鸭油被当成加工制作麻辣烫、烧饼、油条、

包子等食品的原料。“现在烤鸭油非常抢手，供不应求，还有人专门收购烤鸭油，前几天有一收购者要向我订购500斤，我没有答应，因为量太大，供应不过来。我要确保平时几个小吃摊点的供货。”

建议 相关部门应负起监管责任

在采访中，大多数市民对烤鸭油一无所知。一位张女士说：“不知道烤鸭油还能回收，更不知道烤鸭油可以用来做什么。”但当得知烤鸭油含有大量致癌物，并被用来加工小吃时，市民都表示比较吃惊。也有市民认为，肯定有商

家用这种油做食物，他们估计自己平时不小心也吃了不少。市民希望相关部门能负起监管责任，不要让它流向市民的餐桌。

根据国家《食品生产经营者废弃食用油脂管理的规定》，废弃油脂

只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购单位。从事加工废弃油脂活动的单位，不得将废弃油脂加工以后再作为食用油脂使用或者销售，不得将未经处理的油脂排入周围，污染环境。