

今年上半年，被称为潮汕“毒药”的生腌走红网络。所谓生腌，就是把鱼、虾、蟹等海鲜或河鲜，用酒、姜、蒜等调料腌制，再冷藏或冷冻制作而成。



专家表示，华支睾吸虫主要来自于生食的海鲜和淡水鱼，与肝硬化和肝癌的风险大于正常的5倍以上。

高浓度酒能杀死细菌吗？

视频博主们制作生腌，一般会选择“高浓度酒腌泡+低温储存”的方式，认为这就能达到消毒标准。其实，地道的生腌制作工序繁杂，材料选择和处理较为仔细，酒制时间更长。虽然制作过程中重要的杀菌步骤是酒腌，但有实验表明，用酒精浸泡48小时，肝吸虫囊蚴依然可以存活。



生腌虽美味，全熟更安全

美食虽好，安全第一。对于未尝试潮汕生腌“毒药”的朋友而言，建议先别自行腌制，选正规潮菜馆或亲赴潮汕当地去尝试会比较有保障。对肠胃功能不强、尚不适应生冷的朋友，前几次别吃太多量，避免给肠胃带来负担。如果你不想拉肚子，那么一定要记住一句话：无论海里来的还是河里来的，彻底熟食才能安全无忧。