

“一夜之间成夕阳行业！”有淀粉肠摊主一晚0收入 “塌房”了的淀粉肠，还有救吗？

近日，淀粉肠被曝用鸡骨泥代替鸡肉等乱象引发广泛关注，一夜之间，这个曾经火遍全国的网红小吃被列入了消费者的黑名单。不仅如此，从上游的淀粉肠生产厂家到下游摊主均受到不小的影响。

淀粉肠“塌房”后 有摊主一晚0收入

“3·15”当天，媒体曝光了淀粉肠用鸡骨泥代替鸡肉、以次充好、脂肪含量越来越高、无专门国标等乱象。淀粉肠配料被曝光后，#淀粉肠塌房#、#淀粉肠塌房不该被大家轻易原谅#、#鸡骨泥#等多个话题在热搜榜持续发酵，不少消费者直呼“再也不敢吃了”。

据媒体报道，记者连续走访了多地的夜市和流动摊位，实地调查了摊主的销售情况。“3·15”后恰逢两天休息日，夜市充满了烟火气息，叫卖声此起彼伏，人流量也比工作日多上许多。

“别提了，我今天还在跟隔壁的哥们聊这个，原来卖淀粉肠是朝阳行业，一夜之间这就成了夕阳行业，你说气人不气人。我出摊俩小时，今天晚上你是第一个来买的，我就当开个张了。”强哥是夜市里卖黄金脆皮烤肠的摊主，据他所言在这

片夜市摆摊有3年了，在过去没有一天像现在这般生意冷清。

“3元一根，5元两根，这一片都是这个价格。原来一天能卖出两箱（一箱100根），五六百块钱不在话下，这两天半箱都够呛，客人一听是鸡骨泥做的都不敢吃了。”谈及此事，摊主苦不堪言。在夜市的另一个淀粉肠摊位，记者甚至没有见到摊主的身影，隔壁店家透露称：“我今天顺带帮他看看摊位，今天一根都没卖出去，他人回家休息去了。”

3月16日，河南三门峡有网友拍到，“淀粉肠塌房”的第二天，淀粉肠大娘出摊2小时无人问津，最后自己默默把淀粉肠吃了。

另有网友晒出，自己刚刚购买的淀粉肠和烤肠机，本想靠淀粉肠创业。结果创业还没开始就……

有经销商遭遇退货 也有经销商表示出货发货正常

据报道，一位淀粉肠的经销商对记者表示，受网上报道影响，这两天退货的人比较多。“我们店里有很多牌子的肠，但外面商家来我们这里拿货一般都是夫字的。”至于有没有用鸡骨泥，该经销商没有正面回答，只是说：“夫字这牌子我们自己都不吃，它里面有狠活。”

另据报道，也有经销商与摊贩反馈，线下淀粉肠的出货和销量情况一直比较稳定，甚至近几日销量还不错。

淀粉肠的购买场景多出现在地铁站旁、路边的小吃摊上。“3·15”第二天，刚刚卖出一根淀粉肠的路边小摊老板算了算，当天大概卖出几十根，跟以往生意差不多。北京大兴区一炸串店内，淀粉肠生意还在继续，工作人员表示，店内的炸淀粉肠选用的是泥肠，这几天卖得还可以。

一家淀粉肠生产厂家相关负责人告诉记者，目前工厂保持正常的要货、出货、发货，销量也都处于正常情况。

此外，为排除影响，也有一些厂家或紧急发布声明或直接与经销商沟通，明确表示生产产品并非网上提到的骨泥肠。

非网上提到的骨泥肠。

经营夫字淀粉肠的山东夫字食品企业在声明中提到，3月15日下午，枣庄市市场监督管理部门就对该司现场进行了突击检查，经检查产品未使用各种骨泥等原料，符合国家食品安全标准。目前，夫字食品的这份声明书已经贴在多个淀粉肠经销商家的产品介绍网页中。

双润淀粉肠的经销商也收到了河南双润食品公司传达的声明。根据双润淀粉肠经销商提供的声明，河南双润食品表示公司在原材料采购、监测、生产等各个环节都遵循标准，产品主要原材料使用淀粉和鸡肉，从未进购和使用骨泥、鸭肉；芮源牌淀粉肠的生产企业河南开开食品有限公司则已经将产品检验报告标在企业官网首页，包括旗下30多种烤肠、香肠等产品的合格报告。

河南开开食品有限公司相关负责人透露道，企业现在正准备进行维权。“我们淀粉肠产品配料安全，政府已经过来抽查过，检查没有发现任何含有骨泥的产品，现在检测报告都已经给经销商、批发商了。”



路边摊售卖的淀粉肠

淀粉肠被曝用鸡骨泥代替鸡肉 商家：骨泥不建议人吃

3月15日，据报道，记者购买了目前市场上销售量较高的五种品牌淀粉肠，综合观察配料表发现，淀粉肠的配料表差别不大，基本上都是由肉，水，淀粉，白砂糖，味精，香辛料等调味料以及三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、诱惑红等添加剂共计十五六种成分组成。

按照预包装食品标签通则的规定，各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列。虽然名叫“淀粉肠”，但排在配料表第一位的是肉。

“有肉，肉很少。”河南一淀粉肠生产厂家工作人员向记者透露，“都是用的鸡肉和鸡骨泥，用鸭肉更便宜，大部分都是淀粉”。记者从电商平台查询发现，目前出售鸡骨泥的多是经营宠物食品的商家，商家表示，“骨泥不建议人吃，烧烤也不行。”从价格来看，鸡骨泥的售价远低于鸡肉，基本在3~5元/斤。

该工作人员向记者表示，目前淀粉

肠的出厂价为80元/箱，每箱120根共24斤，拿货数量多的话有赠送，折算下来基本五六毛钱一根。

一些低价饺子和低价肉丸曾被曝光使用鸡骨泥、鸡架泥等，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授何计国曾表示，使用鸡骨泥、鸡架泥代替原有肉类的行为，本质是掺假和以次充好，其中的营养物质也无法被人体吸收。

但消费者在食用时无法分辨淀粉肠里到底是哪种肉类。一方面因为淀粉肠肉类用量少，在生产时需要先把肉类原料搅碎，随后混合其他成分搅拌、调味、灌装，整个工艺流程下来肉的存在感极低；另一方面，在淀粉肠的调味中，一个重要的成分是香精。从购买的五个品牌淀粉肠样品来看，所有配料表里都有香精，上述河南淀粉肠企业工作人员也直接表示，“不用担心肉少没肉味，有香精。”

（央广网 蓝鲸新闻 北京商报 潇湘晨报）



淀粉肠配料表



网友闲话

@不老名中医：好肉不剁馅，想吃自己做。

@Eric：饺子、包子……这些碎肉类的产品都不踏实吃了。

@薛擎：一定有不好的厂商，一定有黑心的商贩。淀粉肠，吃它也不是为了营养，逛街冷了饿了垫一垫饱腹而已，谁也不是天天吃，一棍子打死这么多人的生计……

@Galactica：以前刚有这个肠的时候，用的就是双汇的，现在换成三无产品而已。

@SONGF：低门槛低附加值产业+无限下沉市场，价格被锁死，能卷的只有成本。

@lawn：用双汇、美好、雨润的火腿肠来烤制，这样应该可以恢复消费者信心。价格可以涨一些。

@杨莫言：真材实料的香肠可以抓住时机逆势上场了。

@老道：我们制定的规定不少，重在落实。生产应从源头监管，加大处罚力度，要形成制度管理，而不是曝光了赶紧做样子，舆论下去了又没人管了。

@夜月：做好规范，加强监管，不要一刀切。



记者购买的5种市面上常见的淀粉肠产品