酱油消费安全提示

酱油为什么会生虫？如何避免酱油生虫？

一问:酱油生虫=酱油本身变质？

答：不一定。其实市面上诸多酱油生虫的例子，都是由一种名叫酱亚麻蝇的蝇类在酱油里产虫所致。广东省生物资源应用研究所专家丘雪红在接受人民网采访中就曾说道：在和人类关系密切的蝇种类中，酱亚麻蝇是比较特殊的一种，喜欢产虫在酱类产品中。因此酱油生虫并不代表酱油本身有问题。

二问：为什么新买的酱油没用几天就生虫了？

答：刚买回来使用不久的酱油，如果没有处理好存储问题，就很容易受到酱亚麻蝇的污染。酱亚麻蝇产崽速度极快，这是因为它们可以通过“卵胎生”的方式直接产虫。“卵胎生”是指幼卵直接在母体内发育，母体生产的时候直接产出虫子。

三问：厂家生产过程中酱油可能自带蝇卵吗？

答：不会。在正规的生产流程中，酱油会在装瓶前进行严格的超细膜过滤，孔径0.01～0.1微米的孔膜能够过滤掉蝇卵在内的各类微生物以及实现大分子隔离，此外，酱油还会经过150℃的超高温瞬时灭菌程序，进一步确保酱油无菌无虫卵。同时研究结果显示，酱亚麻蝇不同于普通蝇类，它们产出的幼虫能够在高盐环境中存活。

四问：酱油生虫还搞地域歧视？

答：南方酱油生虫的概率更高。一般来说，温度在20℃～30℃，湿度在60%～90%，最适合酱亚麻蝇产虫。因此夏季温度高更容易生虫，温湿度较高的南方地区也容易生虫。酱亚麻蝇会在5月开始出现，8月达到高峰，10月之后慢慢减少，南方地区的朋友要尤为注意，北方的朋友也不能掉以轻心。

五问：酱油越香越容易生虫？

答：浓郁的酱香，对酱亚麻蝇更有吸引力。酱油的香气来源于酱油中丰富的氨基酸、谷氨酸、蛋白酶等物质，这些物质不仅能提供鲜香的美味，也能为酱亚麻蝇幼虫提供丰富的营养，简直就是酱亚麻蝇产虫的温床。

六问：小瓶盖盖好的酱油为何也生虫？

答：因为你给酱亚麻蝇留了活路。很多朋友在使用完酱油后，将酱油瓶盖拧上，但没有注意到瓶身和瓶盖上残留的酱油，而有的人可能只是意思一下，都没拧上瓶盖，更有的朋友瓶盖都不见了，酱油直接敞开，暴露在空气中，酱亚麻蝇闻着味就来了，呼朋唤友就在你家的酱油瓶口上产卵了。

七问：如何预防酱油生虫的问题？

答：购买产品时需要认准官方渠道，购买生产合规的产品。此外，在使用酱油后要尤其注意及时将瓶口、瓶身擦拭干净并盖好瓶盖，有条件的建议存放冰箱保存。

八问：酱油已生虫，还可以再食用吗？

答：不能！蝇类是重要的虫媒昆虫，特别是酱亚麻蝇，在野外环境下以腐肉等为食，携带各种病原微生物。接触到酱亚麻蝇的酱油可能会被污染，已生虫的酱油就别再食用啦。