

# “人员落水”“船舶溢油”

## 看嘉兴如何处置这些艰难的海上问题

本报首席记者 王素妮  
通讯员 王剑 于冉冉

6月13日,一个艳阳天。  
嘉兴港海盐港区内,海面上被太阳戳出的无数个亮晶晶的白斑晃得人睁不开眼。上午10时40分,随着一条“突如其来”的信息,原本平静的水面顿时浊浪翻滚。  
“应急中心,我轮在海盐港区C5C6码头前沿水域与‘中大1’轮发生碰撞,我轮一名船员落水,货舱破损造成约2吨燃料油泄漏入海,目前泄漏仍在持续,急需应急力量支援!”发出求救信号的是“供油1号”轮。一人落水、船舶溢油,光是这两点,就牵动了所有人的神经。  
“应急中心启动应急预案,将马上予以支援!”接到任务后,“海巡07998”轮和“海巡0781”如离了弦的箭一般赶往“事故”发



设置围油栏以防溢出油向周围扩散

生地,雪白的船身与激起的浪花交相掩映着,海面上瞬时警报声大作。与此同时,交管中心也第一时间得到消息,他们通过船舶交通管理系统实时发布交通管制信息,防止无关船舶驶入事发区域。

“首要任务是搜救!现场救援力量或许增不许减!”嘉兴市海上搜救中心常务副主任寿中博态度坚决。在搜救小组的努力下,不到20分钟的时间,落水者就被成功救助。在场所有人都松了一口气。

你以为救援成功就结束了吗?不是的。那2吨泄漏入海的燃料油如果不及时处理,同样关乎性命。

这不是危言耸听。资料显示,燃料油入海后极难蒸发、挥发和溶解,一部分在海面上漂来漂去,还有一部分则会随着潮汐上岸。大量燃料油上岸后会对岸线滩涂造成极大地污染且很难消除,周边一些海洋渔业,特别是贝类以及养殖业来说也是毁灭



现场指挥



协成1号



消防拖轮喷水雾降低空气可燃气体浓度

性的。而它造成的后果,可能要持续5-10年的样子。此外,杭州湾作为钱塘江入海口,溢油一旦飘散进入钱塘江将对周边居民生活将会造成极大地影响和伤害。

近年来,嘉兴港发展势头强劲,尤其是船载危险货物运输发展最为迅猛。2017年,嘉兴港船舶货物吞吐量达8828.8万

吨,其中危险货物吞吐量达1325.9万吨。与此同时,海上发生船舶碰撞、污染事故甚至是大规模污染事故的风险日益提升。为此,去年4月,嘉兴市政府专门成立了嘉兴市溢油应急中心,与嘉兴市海上搜救中心合署办公。溢油应急中心常务副主任一职由嘉兴海事局局长寿中博同时兼任,其身上的压力可想而知。

“‘嘉港拖2’,现指令你船与‘洁洋103’在清污小组的指挥下,在‘供油1号’轮外侧布设围油栏,防止溢油的扩散。”“‘协成1’,现指令你船在清污小组的指挥下,在‘供油1号’下游方向布设第二道围油栏布控,防止溢油往东南水域飘散。”“涌兴27”,现指令你船做好溢油监视工作……”在开展搜救的同时,清污工作也紧锣密鼓地进行着。

海上防污染,装备很重要。在现场给大伙儿以信心的,正是橙黄色的“大家伙”“协成1”,它总长48.8米,可一次性接收油污400立方,于今年3月刚刚交付使用。它的到来,正是为了对付海上溢油问题——它是一艘具有溢油围控、回收与清除、临时储存等功能的专业清污船。从事故船堵漏、围油栏围控、再到吸油毡与吸油机收集,清污小组通力合作,半个小时后,溢油已被基本消除,周边海域未见明显溢油,空气状况正常。

“下面我宣布,2018年嘉兴市海上船舶应急综合演习圆满完成了各项演练项目,演习圆满结束……”原来,这只是一场演练,为了不对环境造成影响,溢油由塑料泡沫“假扮”。虚惊过后,每个人却神情凝重,因为大家明白,真正遇到类似状况时,解决起来或许并不会如此顺畅,但对于参加本次应急演练的海上应急队伍来说,这场演练,又是必不可少的经验累积。

# 网传给杨梅注胶既增重又增加保质期?

## 实验辟谣:注胶费时费力且效果甚微

本报记者 李媛媛 通讯员 姜晓霞 嵇国强

“冬花采卢橘,夏果摘杨梅。”又到了一年中的杨梅丰收季,正当大家陶醉在酸酸甜甜的美味里,一条关于杨梅的传言出现在了网络上。视频中,一名女子一边拿着杨梅在水龙头下搓洗挤捏,一边对着留在手上的胶状物说:“你们看看这是什么东西,摸都摸不动,是胶呢!你们买杨梅一定要注意了。”

杨梅注胶必然影响身体健康。可是,杨梅真的能注胶吗?昨天,杭州市市场监管局、市食品药品检验研究院公开进行对照实验,来验证传言是否属实。

实验开始后,一名杭州市食品药品检验研究院的工作人员从冰箱中取出前一天晚上购买的新鲜杨梅。她随机取出一颗,直接用镊子取下一点点果肉,放在体视显微镜下进行观察,果肉呈饱满的红色柱状组织;然后取出另一颗杨梅在自来水下反复搓洗,的确出现了一些胶状物质,工作人员把这些胶状物质放在显微镜下进行观察,看到的是跟前面那颗一样的红色柱状组织,只是不太饱满;随后,工作人员又把食用明胶放在显微镜下,看到的则是无定形半透明的固体。

“从实验可以看出,杨梅的果肉由众多肉柱聚集而成,流出的胶状物就是果肉残留组织,是膳食纤维、糖酸、蛋白质、花青素



工作人员正给杨梅注胶

等营养物质,跟明胶差别很大。”杭州市食品药品检验研究院高级工程师陈美春解释。

下一步实验,是验证杨梅注胶是否可行。工程师张佳凤用针管将明胶注入杨梅的果肉里。可是注胶的过程并不顺利。记者现场看到,虽然张佳凤极其缓慢地按压针管,但注入杨梅的胶水还是会不断地从针头处或杨梅的纹路里溢出来。一管约1毫升的食用明胶全部注入到一颗杨梅里,用时大约5分钟。而在放置冰箱冷藏后称



杨梅注胶搓洗前后对比图

重,这颗原本17.12克的杨梅注胶后的重量为17.39克,仅增重0.27克。

“根据试验,大约24小时后,注胶的杨梅因温度较低表面会有不均匀的胶体析出,外观上的异常,消费者仅凭肉眼就能识别。”张佳凤说,约48小时以后,注胶杨梅果肉出现塌陷现象,这是注胶过程的物理伤害和明胶凝固联合作用导致的。

那么,在杨梅表面浸胶可行吗?工作人员同样通过实验给出了答案。原来,浸胶后的杨梅也会有明胶浮在表面,肉眼就



约48小时后,注胶杨梅果肉出现塌陷现象

能发现异常。冷藏放置约24小时后,果肉外表面还有胶物光泽,冷藏放置约48小时后,则会增加果肉塌陷的现象。反观同一批次没有浸胶的杨梅,冷藏放置三天后,只是出现果实松散的现象。

“杨梅不耐储藏,如果给杨梅都注胶,不仅需要很高的人力成本投入,增重的效果也微乎其微,而且杨梅本身也经不起这种‘折腾’,注胶后更不容易贮存保鲜。”通过多次试验,陈美春给出结论:“杨梅注胶的传言是一条彻头彻尾的谣言。”