

# 架个锅就能熬制牛肉膏

## 这样的牛肉膏,质量你放心吗?



不仅滥用牛肉膏的现象令人咋舌,牛肉膏本身质量的参差不齐也令人心生忧虑。很多隐藏在村落间的小作坊,只需要支个炉子架个锅,投进去一些牛脂肪之类的下脚料,就能熬制出牛肉膏。

你能保证你吃到的东西里没添加这样的牛肉膏吗?

# 牛肉膏之患

## 迷乱的牛肉膏



▲牛肉膏的生产流程

制图:卓磊

释疑:

牛肉膏只是  
一种调味品

4月24日,记者来到青岛花帝食品配料有限公司。对于牛肉膏的来龙去脉,花帝公司总经理李金山了然于胸。“说白了,所谓的牛肉膏,羊肉膏实际上就是一种食品添加剂,按照通俗的说法,这就像做菜放味精一样,给食品添香加色的。”李金山说。

在青岛花帝食品配料有限公司的官方网站上,详细介绍了“牛肉膏”的成分,配料包括:纯净水、牛肉、食用淀粉、I+G(核苷酸二钠,是新一代的核苷酸类食品增鲜剂,方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一,有“强力味精”之称)、精制盐。同时,网站还详细说明了它的适用范围、使用方法以及参考用量:适用于酱卤制品、麻辣小食品、调味品等;用水稀释后使用或搅拌均匀直接使用;产品参考用量:0.5%—1%。

为了证明自己所言非虚,李金山带着记者走进了公司的生产车间。透过玻璃,记者看到,牛肉膏的生产步骤主要分为三个部分:首先将原材料牛肉、牛骨送入车间的反应釜,“正规厂家的牛肉都是选用三证齐全的牛肉,这样就能从源头上保证牛肉膏的品质。”

“接下来是第二步也是最关键的一步:牛肉在反应釜中经过高温高压发生美拉德反应,形成牛骨物提取物。第三步,加入水、盐、食用淀粉、I+G等其他物质形成最终的牛肉膏。如果想将牛肉膏变成粉末状的牛肉粉,还需要进行微波烘烤。牛肉膏和牛肉粉二者只是制作工艺的不同,成分基本相同。”李金山说。

## 很多小作坊隐藏在村落间

在采访中,记者发现临沂市场上销售的添加剂,除了产自天津、广东、河南等地之外,其中有不少产自平度市。

4月24日,记者来到山东平度最大的食品添加剂生产厂家。五年前,平度市出租车司机张先生曾在当地一家食品添加剂企业工作了三年,而对于当时工作的经历,张先生仍然记忆犹新。当时,张先生在这家企业主要跑业

务,对于产品及生产工艺有所了解。

“在食品添加剂这个行业里,确实有挺多普通百姓不知道的‘秘密’。”当记者问起牛肉膏时,张先生说:“多年前,平度的不少企业就已经生产这种产品,除了当地几家大型企业生产外,很多隐藏在村落间的小作坊也在生产,这也就导致市场上的产品鱼龙混杂。”

当记者问道,这些企业分布在哪些地方,能不能带记者

去看看时,张先生挥挥手说:“很难找到这些企业。一般这些小作坊生产很隐蔽,即使是在很多平度当地人也不一定知道,这些小作坊分布在村落里,除了一些曾经在那工作过的员工外,外人想去找很难。”

张先生的话在记者的走访中得到了证实。记者发现,尽管很多平度人都知道当地有很多食品添加剂企业,但问及这些企业在哪时,除了几家较大的企业被人熟知外,当

地人对于到哪去找厂家,购买添加剂并不知道。

另外,张先生向记者证实了餐饮行业利用牛肉膏把其它肉掺在牛肉中销售的现象。“以火锅店为例,部分店销售的牛肉卷、羊肉卷,经过牛肉膏等添加剂提味后,再放进火锅底料里煮熟,各种味道混在一起,很少有人能吃出来。”张先生说。至于牛肉膏的成份,张先生表示,这是很多厂家的秘密,外人很难知道。

## 支个炉子架个锅就能熬制牛肉膏

为了更深入地了解牛肉膏,4月26日,记者以应聘者的身份来到了平度市另一家食品添加剂企业,位于平度市香店街道办事处博纳食品配料有限公司。

“我们的企业是正规的企

业,每天用于购买牛肉、牛骨等生产牛肉膏的原材料费就有几千元。”在确定了记者的应聘者身份后,该公司负责人向记者介绍了牛肉膏的生产过程,并带记者参观了公司的生产车间。

“我们厂里的任何一个技术人员只需要支个炉子架个锅就能熬制出牛肉膏。”该企业负责人表示,牛肉膏的主要成本就是原材料,其余的成本倒是不高。

他的话也得到了公司一

名老员工的赞同,“由于入门门槛不高,在平度有很多这样的私人小作坊,相关部门也进行了严厉打击。但由于位置相对隐蔽,不是群众举报一般不会被发现,在打击的过程中很难从根本上扫清。”

## 小作坊牛肉膏添加物难达标

正规厂家的牛肉膏和小作坊的牛肉膏有什么区别呢?

据该负责人介绍,首先是原材料上,正规的企业一般都选用证件齐全的牛肉、牛骨。而一些小作坊为了赚取更大的利润,往往会选用一些差的原材料,甚至一些牛脂肪之类的下脚料都在可使用范围之内;其次,由于设备不同,原本应该在高温高压反应釜中进

行反应,小作坊只能在高压锅中进行。由于反应不充分,小作坊生产出来的提取物所含牛肉牛骨成分比正规厂家的要少得多;第三,在最后的添加食用淀粉等其他物品的时候,由于小作坊要降低成本,添加的东西往往不符合标准。

该企业负责人的说法与青岛花帝食品配料有限公司总经理李金山的说法不谋而

合。李金山介绍,正规厂家的牛肉膏和小作坊的牛肉膏最关键的差别在于提取物的含量多少以及原材料导致的质量的优劣。另外,由于生产环境的不同,两种不同的牛肉膏卫生条件也不同,其中的微生物含量也不同。

“牛肉膏的生产过程并不神秘,作为一种添加剂,它就像我们平时吃的酱油,有效成

分多的,我们炒一个菜放几滴就够了,有效成分少的就需要多放一些。正规厂家的牛肉膏是严格按照轻工行业标准QB/T2640-2004的要求进行生产的,成分有严格的规定,提取物的成分能占到90%;而小作坊的牛肉膏没有标准,成分也就没法保证,不同作坊牛肉膏中的提取物也不尽相同。”李金山说。

# 风湿病会诊通知

全国著名风湿病专家吴英萍于5月12、13日来临沂五洲医院亲诊



专家介绍:吴英萍教授,医学博士、主任医师、全国著名风湿病专家、英平风湿骨病治疗体系创始人、中国民间中医药研究开发协会会长兼免疫疾病专业委员会主

任、中国民族卫生协会风湿疑难病专业委员会主任,在治疗风湿疾病方面有很深的造诣。

吴英萍教授是我国著名的风湿病专家,她研究创立的“英平风湿骨病治疗体系”显著提高了风湿病治疗的有效率和临床治愈率,已为国内外50多万例风湿病患者解除了病痛,被业界称之为“绿色综合疗法”。她研究风湿病的科研成果获得了国家级科

学技术进步奖和多项发明专利,被誉为“创立风湿绿色综合疗法第一人”和“当代女华佗”。

**主治:风湿、类风湿性关节炎、幼年型类风湿关节炎、变应性亚败血症综合症、强直性脊柱炎、干燥综合征、产后风湿、股骨头坏死、痛风、风湿性多肌痛、风湿寒性关节病、颈椎病、混合性结缔组织病、腰椎间盘突出、坐骨神经痛、骨质增生等风湿类疾病。**

康复咨询热线:0539-8300132 13969979136

地址:临沂市金雀山路54号(沂蒙大楼对过)市内乘6、9、13、17、21、32、35路公交车到沂蒙大楼下车即到

声音:

## 滥用添加剂会导致食品安全问题

牛肉膏在生产之初的用途是什么,牛肉膏应该怎么用,用量有没有限制,对人体有没有危害?带着这些疑问,5月3日,记者专访了中国食品科学技术学会食品添加剂分会常务理事、北京工商大学教授曹雁平。

谈起最近闹得沸沸扬扬的“牛肉膏”,中国食品科学技术学会食品添加剂分会常务理事、北京工商大学教授曹雁平说,牛肉膏是一种食品添加剂,是用牛肉经过多道加工环节得到的一种棕黄色至棕褐色的膏状物,它跟味精、鸡

精一样,它的主要作用就是改善产品的风味和口感,提升产品档次。而随着科技的发展,肉类香精在食品中的应用不断创新,牛肉膏等肉类香精被广泛用于各种食品行业,其中以方便面和肉制品较常见。

“但是,最近各地传出的利用牛肉膏把猪肉变‘牛肉’的事件,反映出牛肉膏已经被滥用了。”曹雁平说,在我国出台的食品添加剂使用原则中,明确规定使用食品添加剂不应掩盖食品腐败变质,不应掩盖食品本

身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。“无论是从生产工艺、产品功能或者食品安全的角度看,牛肉膏都是符合相关标准,也是合法生产的。正规厂家生产的牛肉膏等肉类香精都标有参考使用量,在规定的剂量内使用并无危害。而不法商贩将猪肉等非牛肉原料,冒充牛肉膏制品出售,这涉及到诚信缺失的问题,是欺诈消费者的行为。”

文/片 记者 周广聪  
胡志英 赵义 李璐