

廉价熟牛肉亚硝酸盐易超标

廉价熟牛肉水分含量低,专家怀疑添加大豆蛋白等成分增重



晚报实验室
联合主办:央视财经频道

“便宜的生牛肉可能注水,便宜的熟牛肉是不是也会注水呢?”不少市民对此产生了疑问。是否越便宜的熟牛肉含水量越多呢?近日,记者通过实验来验证这个说法。

本报记者 穆静 实习生 徐超超



实验人员对4个样本的牛肉进行水分含量和亚硝酸盐含量的检测。
实习生 徐超超 摄

市场调查 不同熟牛肉价格相差近1倍

11月2日,记者在农贸市场和超市调查发现,熟牛肉价格相差很大。同样是熟牛肉块,贵的熟牛肉块要比便宜的价格高出近1倍。

在七里堡农贸市场,熟牛肉的价格在30元到35元之间。记者在一家摊位前看到,表层的熟牛肉比较干燥,而下面的牛肉表面都有凝固的汤汁。摊主从箱子底部拿出一块牛肉,表面泛着油光。

摊主告诉记者:“我们家卖的保证是纯牛肉,30元的牛肉块,没有韧性,是饭店常用的,35元的口感筋道。”

在大型超市,熟牛肉出售的大都是得利斯、喜旺、龙大等肉食专柜的牛肉,价格在41.9元到52.9元之间。记者发现,超市出售的熟牛肉块多分为两种类型:酱牛肉和老汤牛肉,这些熟牛肉

的表面都有凝固的汤汁。售货人员说:“老汤牛肉不是说肉中含的水分多,而是指用老汤煮出来的牛肉,口感好。”

农贸市场的生牛肉价格在20元到25元之间,一位摊主说:“如果自己吃,一斤生牛肉能煮出六两熟牛肉;如果是出售,一斤生牛肉就能煮出七两多的熟牛肉,他们放的水多。”

实验验证 廉价熟牛肉水分含量反而低

那么廉价的熟牛肉是不是含水量高呢?4日,记者在市场上分别购买4种价位的熟牛肉块,带到齐鲁工业大学食品分析实验室进行水分含量检验,本次实验方法按照《食品中水分的测定》(GB/T5009.3-2003)中规定的方法进行。其中,样本1价格30元/斤,样本2价格35元/斤,样本3价格41.9元/

斤,样本4价格为52.9元/斤。3天后,记者拿到了检测结果。

检测结果显示,1号样本水分含量60.6%,2号样本水分含量65.3%,3号样本水分含量64.5%,4号样本水分含量67.9%。结果显示,价格最贵的4号样本水分含量最高,而价格最便宜的1号样本水分含量反而最低。

据了解,国家并没有对于熟牛肉中水分含量的统一标准,山东省地方标准《酱牛肉通用技术条件》中规定,酱牛肉干燥后失重应该不大于65%。

对于廉价牛肉水分含量偏低,有专家指出,这些廉价牛肉中可能添加了大豆蛋白等成分来增重,但这些需要经过DNA检测才能确定。

检测结果 廉价熟牛肉亚硝酸盐超标1倍

除了对水分含量进行检测,本次实验还对4个样品的亚硝酸盐含量进行了检测。实验结果显示,样本1中亚硝酸盐含量为66.0mg/kg,样本2中亚硝酸盐含量为24.6mg/kg,样本3中亚硝酸盐含量为20.3mg/kg,样本4中亚

硝酸盐含量为0.5mg/kg。

由于亚硝酸盐引起食物中毒的几率较高,摄入0.3~0.5克的亚硝酸盐即可引起中毒甚至死亡,国家对食品中亚硝酸盐的含量有明确的规定。《食品添加剂使用标准》(GB2760-

2011)中规定,酱卤肉制品中亚硝酸盐的残留量应当不高于30mg/kg;山东省地方标准《酱牛肉通用技术条件》中规定,酱牛肉中亚硝酸盐的含量不得高于30mg/kg。以此来看,样本1中亚硝酸盐含量超标1倍。

海米挺鲜亮 当心化过妆

呈鲜明的橙黄或红色的可能用过色素,正常海米色泽淡而发黄

海米中含有丰富的小分子量蛋白质,相较于猪肉中所含的大分子量蛋白质,更易被人体吸收。消费者需求量大,加上近年来海产品产量下降,海米价格随之走高。而一些不法分子为吸引顾客,加工时使用日落黄、胭脂红等色素为海米添色。GB2760规定,禁止在海产品中添加日落黄等色素。专家提醒,若色素食用过量,会损伤肝肾。本报将通过浸泡法鉴定染色海米与非染色海米。

文/片 见习记者 李师胜



左侧为染色海米,右侧为未经染色海米。

染色海米浸泡

20分钟掉色严重

记者将在正规大型超市中购买的海米,用稀释过的食用色素日落黄浸泡,捞出晒干。24小时后,将染色的海米置于容器中,加水再次浸泡。同时将在市场与大型超市中购买的等量海米样本也加等量水浸泡。

20分钟后,记者发现在正规超市中购买的海米并无明显变化,只是稍显浑浊。经染日落黄的则掉色严重,容器中的水变成了橙黄色。

“虾中含有迄今为止人类发现自然界最强的抗氧化剂虾青素,又称虾红素,但是虾红素不溶于水,所以虾煮熟后

呈现红色。”齐鲁工业大学食品与生物工程学院赵祥忠表示,因为虾青素不溶于水,正规海米浸泡后,水的颜色应该不会发生太大变化。“有的生产者还在海米中使用胭脂红,浸泡之后,水会呈现粉红色。”赵祥忠称,GB2760在对日落黄与胭脂红这两种色素的规定中,没有标明其可以用于海产品。虽然在其它产品中可以在允许的范围内使用,但是消费者过量食用易损伤肝肾。

山东舜启律师事务所孟宪强律师称,《食品安全法》规定,食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂,违法者应承担相应责任。“如果造成严重后果,还应承担相应刑事责任”。

正规海米弯腰、

内部色泽淡而发黄

赵祥忠称,海米中含有丰富的小分子量蛋白质,海产品中的蛋白质更容易被人体吸收,但并非所有的海米都是好海米,“正规海米,水分含量在20%以下,用手一攥不会发生抱团现象,水分大的海米则会被攥成一团。”

“要挑选体表发亮与浅红色的,这种海米为晴天晒制。色泽发暗则是阴天晒制的,较咸。最好选择颜色与个头一致的海米,这样容易是同一批晒制的。”赵忠祥表示,若海米颜色、大小杂乱,里面就很可能掺假。

经染色的海米,内部也会

被染成黄色或者红色,掰开海米,如果里面的肉除了脊背稍带一点红点,其它主要为浅白色,稍带一点淡黄色,这是正常海米的色泽。而如果肉呈现鲜明的橙黄或红色,很可能是添加色素的海米。还可以将海米在白纸上划一下,如果掉色则是被染色的。

要挑选体形弯曲的海米,“活虾死亡有一个逐步收缩的过程,活虾蒸煮、晒制的海米是‘弯腰’状”。而那些体形不大弯曲甚至是直挺挺的,很可能是用冻虾、死虾加工而成。

如果商贩允许,还可以先尝尝,因为正常海米的盐分在10%以下,有的不法厂家为增加分量多加盐,盐味重的质量差。若感到咸淡适宜,鲜而微甜的则为上品。

纸巾蘸上水

可抹掉快递单信息

本报11月12日讯(记者 王倩)“双十一”血拼过后,很多人就等着快递员把货物送到家中,而快递单上的个人信息如何处理呢?12日,网上爆出用纸巾蘸水可以擦掉快递单上的信息,这种说法是否靠谱呢?本报记者专门进行了试验。

记者找来了3张快递单作为试验对象,这些快递单上都有寄件人姓名、地址、电话等信息,也有收件人姓名、地址、电话、快递单号等信息。

根据网上的说法,记者找来了一张纸巾,用自来水蘸过之后,开始用蘸水纸巾擦拭快递单上的字迹。

刚擦了几下,记者就看到快递单上手写的个人信息很快变得模糊,随后就真的看不清楚了,被擦干净的寄件人信息栏与收件人信息栏形成了鲜明的对比。

微博上,还有人称利用这种方法可以把条形码抹去。记者随后用蘸水纸巾对准快递单上的条形码擦拭,条形码真的被抹去了。

记者随后用手指蘸水开始抹一张快递单上的信息,与蘸水纸巾的效果相同,字迹也很快消失了。随后,记者又用柔软的布进行试验,也得到了同样的效果。

快递单上的信息为何能被蘸水纸巾抹去呢?济南一家快递公司快递员陈女士介绍,现在的快递单一般是五联,有类似复写纸的功能,市民寄快递时只需要把信息写在最上面一联,其它联上就会有相应的信息了。

而快递单上的字大多是通过复写纸印上的,在遇到水的情况下,字开始变得模糊直至消失。快递单毕竟是纸,在遇到水的情况下,出现破损也比较常见。