挂羊头卖鸭肉,料你看不出

个别不良商家用鸭脯肉冒充羊肉卷蒙骗顾客

本报12月22日讯(见习记者 孟敏) 看似新鲜的羊肉,居然是鸭脯肉掺上羊肉精制造出来的。记者22日在对省城一家批发市场暗访时发现,不少商贩卖给火锅店的羊肉卷,竟是鸭肉掺了羊肉精、羊油做的。正宗的羊肉卷每斤需要20多元,而这种假羊肉卷每斤仅卖10元,店老板表示量大还能再优惠。

22日下午,记者以火锅店进货人的身份对一家批发市场进行了暗访,在一层的鲜肉区,很多店铺卖的牛羊肉价格差别非常大,在同一店铺,羊肉卷有的是每斤23元,有的却只要每斤10元。不过仔细观察一下,这些羊肉卷的颜色、肥瘦差别很大。

当记者表示想买点便宜的羊肉卷时,店主推荐了一种"羊肉卷",每斤价格11元。店主告诉记者,这种"羊肉卷"价格便宜、口感好。不过细看一下,这种"羊肉卷"颜色暗红,中间还有大片的羊油,明显比纯羊肉卷厚了不少。看到记者确实有意购买,店主进一步解释说,这种"羊肉卷"是用鸭肉浸在羊肉精里然后刷羊油制成的,保证口味和纯羊肉一样鲜美,留得住顾客。"不少火锅店进的都是这种羊肉"。

在另外一家店铺里,记者看到一家火锅店的进货员来进货,店主拿出的就是这种类型的"羊肉卷"。该店主告诉记者,不少火锅店都喜欢这种鸭脯肉做成的羊肉卷,如果大量批发,还可以用印有"内蒙羊肉"的袋子包装,袋子上有"QS"标志,并确保包装后的效果和品牌羊肉如出一辙。

山东大学公共卫生学院的博士生导师徐教授介绍,鸭肉在羊肉精里浸泡后再加工成羊肉卷儿,肯定是违反食品添加剂相关规定的,按规定是不允许改变正常食物的属性来冒充其他食物的。济南市质量技术监督局食品检测中心负责人表示,如果市民吃火锅时误食了添加羊肉精的鸭肉卷,是否会危害身体健康,要等这种羊肉卷的检测结果出来后才能确定,建议市民吃火锅时要仔细甄别。

记者暗访>> 生面孔不容易买到"特供肉"

记者在22日暗访时发现,批发市场卖假羊肉卷的店主都非常谨慎,要想得到最真实的信息,必须要经过他们层层盘问。

在牛羊肉专区,一店家听记者说要给火锅店进羊肉,显得十分谨慎,开始一连串地发问:"看你不太像做生意的,你什么时候开的店?""在哪里开的?""客源主要是什么人?""以前都从哪里进的肉"……

另一家牛羊肉店的老板正在和某火锅店的进货人交易,店老板很老练地拿出了"特供羊肉"。记者想看看羊肉什么样时,这位老板非常警惕,也开始盘问记者:"你是买了自己吃还是做别的?""看着眼生,哪里开的火锅店?"记者说刚开的店,店老板不太相信记者,表示火锅店的特供肉老主顾都订好了,暂时没货。

见习记者 孟敏

店主支招>> "多放点辣油就看不出来了"

在暗访时记者发现,不少店铺除了卖掺假的羊肉外,牛肉卷也是注水的。为了揽到生意,一位店主竟然"支招"说,"只要在火锅里多放点辣油,这种牛羊肉就不会被看出来"。

"如果进货多,价格还能便宜很多。"该店老板多年给火锅店送货,很有经验。"现在市民都爱吃麻辣锅、鸳鸯锅,火锅底料的味道一遮,保证吃不出是什么肉。而且牛肉卷只鲜不膻,不少顾客更喜欢吃。"

店老板说,如果还不放心,只要在下肉的火锅底料里放点"羊油",羊肉味就透出来了。如果刚开店,进这种牛肉做的羊肉卷很合适。鸭肉做的羊肉卷涮到锅里前,顾客如果仔细了,就容易看出来,相比而言,还是牛肉做的羊肉卷比较保险。

见习记者 孟敏

与左侧的羊肉相比,右侧鸭肉色泽暗淡,肉卷韧度较弱。 本报记者 邱志强 摄

相关链接>> 羊肉精是啥东西

羊肉精如果以香料为主料,会有着很好的气味,能够提鲜肉食,少量食用,不会对身体造成伤害。但如果以化工混合物为主料,主要是来掩盖肉食的外观和气味,市民若长期食用会对健康带来危害。

如今,市场上的羊肉精大多是化工合成物质,添加到肉食品中能使肉食里面的蛋白质变性,经过加热、烧烤,能挥发出有害物质,对人体的细胞产生危害,长期食用这样的食品,体内的毒素累积到一定的程度,还可能会致癌。 (孟敏)