

记者走访农贸市场,买来牛肉膏试验

一个小时,猪肉变“牛肉”

安徽、江西、福建等地及其周边市场又出现一种名为牛肉膏的添加剂,可以把猪肉轻易加工成为“山寨牛肉”。4月20日,记者走访临沂各大农贸市场发现,牛肉膏在临沂也有销售。



▲店里卖的牛肉膏
▶猪肉浸泡牛肉膏前后对比

■质监部门

牛肉膏的使用 尚无标准

记者从质监部门了解到,牛肉膏的使用目前尚无标准。一工作人员告诉记者,中国有上万种食品添加剂,有很多并没有国家标准。

临沂大学生命科学院教师魏东表示,氨基酸、食用香精、I+G等添加剂都是国家允许的食品添加剂品种,但有限量使用要求。

专家指出,食品添加剂在一定安全剂量内食用,并无危害,但若违规超量和长期食用,则对人体有害。

临沂工商局消费者协会工作人员表示,如果商家利用猪肉冒充牛肉,没有造成损害的,消费者可以要求一倍赔偿。

记者从工商部门了解到,对于用非食品原料生产食品或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质,或者用回收食品作为原料生产食品,没收违法所得,违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一万元的,处二千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,吊销许可证。

本报记者 胡志英 实习生 赵聪慧

■律师说法

加强销售监管

限制添加剂进入市场

食品添加剂是否有害市民的身体,相关部门怎么来监管?就此,记者咨询了食品药品监督管理局,一位工作人员表示,对于具体怎么来监管,他也觉得很困惑。

“就以馒头为例,面粉生产归农业部门,制作馒头归食品安全部门,而质量归质检部门,进入市场流通则由工商部门进行监督,所以,对于如何监管并非一个部门能决定。”这位工作人员表示。

“市场上的包装食品,待售成品都好管制,但是一些散装食品,烧烤摊就很难监管。”据质监局一名工作人员介绍,很多添加剂都是国家允许生产的,本身也合法。“出现食品安全问题并不是食品添加剂的错,滥用食品添加剂才是导致食品不安全的罪魁祸首。”这名工作人员告诉记者。

对此,山东今海瑞律师事务所律师刘海军建议,应该从食品添加剂销售上加强监管。“监管部门应该在食品添加剂进入市场时加强监管,只有符合相关资质的食品、餐饮企业才能购买,限制添加剂自由进入市场,这样或许能有效控制添加剂的滥用。”刘海军说。

本报记者 周广聪

加入牛肉膏,肉的味道变鲜美

在临沂华东商贸批发市场,记者在多家食品添加剂店看到牛肉膏,品牌也各不相同,价格从35元到60元不等。一店主告诉记者,听说牛肉膏将猪肉变成牛肉的事情后,很多店已经把牛肉膏藏起来了。

记者拿到一桶牛肉膏,看到

上面写着牛肉膏的成分:牛肉提取物,各种氨基酸、I+G、味精、水解蛋白等,使用范围包括方便面调料、肉制品、休闲食品、米线调料、调味品及鸡精等。

另外一家店的店主告诉记者,一般一桶的牛肉膏是一公斤,能够“研制”400到500公斤

牛肉。他说加入牛肉膏后,肉的味道也会变得鲜美,牛肉的香味也特别纯正。这位店主说,他们的牛肉膏主要卖到饭店,熟食店等。他说,临沂大小的饭店几乎都在用,有城区的,也有临沭等县城的。很多餐馆也用牛肉膏。

当记者问及牛肉膏是否可

以将其他的肉变成牛肉时,这位店主迟疑了一下,说可以。但是又强调经常吃的人可以尝出来,饭店应该不会用牛肉膏将猪肉变成牛肉。

在一家店,当记者问及店主自己是否在用这些添加剂时,他含糊地说:“少加,少加!”

一个小时,猪肉有了牛肉的味道

在一家调味品店,记者购买了一小瓶样品牛肉膏,又买了一斤多的猪肉,一分两半。把牛肉膏兑水后,将一半猪肉放进去。泡了一个多小时后,猪肉开始慢慢变色,越来越接近牛肉的

颜色。

据调味品店的人说,把肉腌制,煮出来味道会更浓。目前,猪肉价格为每公斤23元,而牛肉每公斤则是36元,一斤冒牌“牛肉”就可以节省13元!按照一桶

牛肉膏“研制”400公斤肉算,能节省4000多元钱。

在记者采访的这些食品添加剂店里,记者看到,除了牛肉膏外,还有牛肉粉、牛肉精、猪肉膏、羊肉膏、鸡肉膏、鸭肉膏以及

这些肉的精、粉等。据介绍,这些调味品只需一丁点,就可以改变肉的味道。一丁点高汤膏就可以调制一大锅高汤。

文/片 本报记者 胡志英 实习生 赵聪慧

■延伸阅读

记者探访临沂食品添加剂市场

只有想不到,没有买不到



在一家商店里,货架上摆放着各种添加剂。记者 廖杰 摄

上海“染色馒头”的风波还未平息,“牛肉膏”又暴露在公众面前。市民们不禁疑惑,这些食品添加剂到底来自哪里,又经过什么渠道进入市民口中?4月20日,记者走访了多家食品添加剂商店,发现这里的添加剂品种特别多。

加上一点, 凉菜马上香味四溢

4月20日上午,记者来到市区临西十路的华东干鲜蔬菜水产市场沿街的一些食品添加剂经销店,一进商店,一阵刺

鼻的气味扑面而来。如果不是销售人员介绍,这些罐装、袋装的添加剂,看起来更像实验室摆放着各种药剂。

在市场北侧的一家添加剂商店里,记者指着货架上一个没有任何标注的白色塑料瓶问:“这是用来做什么的?”“用来调凉菜,只需加进去一点,普通的凉菜会马上变得香味四溢。”店主回答说,大街上卖的凉菜,很多都加了这些东西。

有多少种? 只有想不到,没有买不到

做烧烤用羊肉香精,做烤翅用新奥尔良腌料……到底市场上有多少种添加剂?记者来到市场中间一家稍大的商店里,一进商店门,映入眼帘的是各种提味剂、香精、色素、增稠剂、防腐剂等。

在另一家销售奶茶原料的商店里,店里陈列奶精、珍珠以及不同口味的香料,上面分别写着葡萄味、木瓜味、柠檬味、苹果

味、咖啡味等字样。店主表示,这些都是用来调制奶茶的,夏天大街上卖的各种奶茶就是用这些调出来的。

在一家商店里,记者开玩笑地问:“这个市场里到底有多少种添加剂?”店主指着货架上的添加剂说:“只有你想不到,没有你买不到。”

从饭店到小摊 都会购买添加剂

“不从事餐饮行业,肯定不知道其中的‘秘密’,其实添加剂已经成为这个行业里心照不宣的‘行规’。”一位不愿透露姓名的饭店老板说。

不少店主表示,现在不管是大型饭店或者路边小摊,都会购买各种添加剂。“从大型饭店、小饭店、烧烤摊,到连锁蛋糕店,甚至是到农贸市场的小蛋糕房都有。”一位店主介绍,很少有普通市民前来购买。

本报记者 周广聪