

关注食品安全系列之三

从古至今,肉都是人们不可或缺的美食。但近些年,国内出现的一些“问题肉”却让许多人不敢“大块吃肉”了。本期,我们集中刊发“问题肉”相关事件并逐一进行鉴别。要想吃得放心,消费者在购买时一定要当心。

安全食品

你会鉴别吗? (肉类篇)

事件 1:

瘦肉精猪肉做火腿肠

新闻回放:据央视《每周质量报告》报道,河南孟州等地养猪场采用违禁动物药品“瘦肉精”饲养,有毒猪肉部分流向河南双汇集团下属分公司济源双汇食品有限公司。“瘦肉精”是一类动物用药,将其添加于饲料中,可以增加动物的瘦肉量。

辨别有方:“瘦肉精”猪肉与普通猪肉有哪些不同呢?主要从以下几个方面来看:

一、看猪肉脂肪(猪油)。含有“瘦肉精”的猪肉后臀肌饱满突出,脂肪层非常薄,两侧腹股沟的脂肪层内毛细血管分布较密,甚至充血。

二、观察瘦肉的色泽。含有“瘦肉精”的猪肉肉色较深,肉质鲜艳,颜色为鲜红色,纤维比较疏松,时有少量“汗水”渗出肉面。而一般健康的瘦猪肉是淡红色,肉质弹性好,肉上没有“出汗”现象。

三、用PH值试纸检测。正常新鲜肉多呈中性和弱碱性,而含有“瘦肉精”的猪肉则偏酸性,PH值明显小于正常范围。

另外,购买时一定要看清该猪肉是否盖有检疫印章和检疫合格证明。

事件 2:

在血旺中加入福尔马林

新闻回放:重庆媒体曝出“毒血旺”事件。在牛血中加入清水(饮用自来水),加3两左右的食盐,经过搅拌后再加入已经稀释了的牛血(3盘鲜牛血加半铁盒水稀释),放置15分钟后凝固,后用刀切成长方形或方块后倒入加热池加热1小时左右就好了。同时,在加工过程中,还要加入甲醛(福尔马林)保鲜,这样血旺看起来更嫩更有卖相。

辨别有方:辨别“毒血旺”的方法:一是看。没有问题的猪血颜色较深,有问题的猪血颜色较浅,没有问题的猪血有泡沫,有问题的则没有;二是捏。没有问题的猪血含有较粗的纤维,捏起来成条状,捏后手上残留的红色素少,有问题的猪血纤维少,捏起来成颗粒状且黏手,捏后整个手指都变成红色;三是炒。没有问题的猪血炒过后容易碎,有问题的整齐而大块,能像切豆腐一样切成块。

事件 3:

牛肉膏让猪肉变牛肉

新闻回放:据报道,安徽、江西、福建、广州等地及其周边市场出现一种名为“牛肉膏”的添加剂,可以把鸡肉、猪肉加工成为口感以假乱真的“牛肉”。

辨别有方:对于市场上销售的猪肉和牛肉,消费者可从色泽、气味、弹性等多个方面进行初步鉴别。假牛肉颜色特别的鲜艳,特别的红,比一般的要红多了;牛肉脂肪呈白色或乳黄色,比猪肉的脂肪明显要少;猪肉有种特有的甜味,而牛肉气味较腥;买肉时要看横切面,一般猪肉的纤维又细又松,牛肉的纤维又粗又紧;从口感上来说,猪肉容易咬断,牛肉则有韧劲,不易咬断。

事件 4:

牛肉被“注水”

新闻回放:近日,重庆相关部门执法人员查获了大批“注水牛肉”。不法商贩为了谋利,在活牛屠宰加工过程中注水,造成肉品质量下降,消费者权益受到侵害。据介绍,每100克牛肉所含水分如果超过77克,就属于注水牛肉。牛肉被注水以后肉质会受到损害,注水牛肉被食用之后也会对人的身体健康造成一定程度的危害。

辨别有方:消费者可通过下面的方法对注水牛肉进行鉴别。首先是远观:因注过水的牛肉会逐渐向外渗水,故商贩在经营过程中会经常用抹布擦拭,消费者在购买前不妨先站在远处观察一番。其次是近瞧:注过水的牛肉多呈鲜红色,且由于水的稀释而发白、发亮,表面光滑无褶。而未经注水的肉则呈暗红色,表面有皱纹。最后还可以手摸:注水牛肉因充满水,所以摸起来弹性较差,肉松软没有黏性,挤压有水流出;而没有注水的则相反,有一定的弹性,且发黏。

事件 5:

死猪拌农药腌制腊肉

新闻回放:据媒体报道,广州一家开设数年的非法腊肉作坊用死猪拌剧毒农药腌制腊肉,生产的问题腊肉,不仅堂而皇之地流入多家农贸市场,甚至还摆上了附近一家连锁超市,每日购买此种腊肉的街坊络绎不绝。

辨别有方:质量好的腊肉色泽鲜明,肌肉呈鲜红色或暗红色,脂肪透明或呈乳白色;肉身干爽、结实,富有弹性,指压后无明显凹痕。变质的腊肉色泽灰暗无光,脂肪明显呈黄色,表面有霉点、霉斑,揩抹后仍有霉迹,肉身松软、无弹性,且带粘液。新鲜的腊肉具有固有的香味,而劣质品有明显酸败味或其他异味。

事件 6:

猪肉+羊肉精=“羊肉卷”

新闻回放:羊肉卷是火锅桌上的宠儿,不过,有南京市民在超市买到的羊肉卷,竟然是由猪肉加上羊肉香精做成的。而销售方公开承认所出售的并非真的羊肉,而只是具有“羊肉风味”的猪肉。专家提醒,这种用动物香精做出来的“羊肉”,吃多了对健康有害,消费者购买时应警惕。

辨别有方:如何辨识羊肉卷的真假?一是色泽,羊肉的颜色鲜红,而猪肉则是粉红色。二是油脂,由于羊肉的熔点比猪肉高,当温度较低时,羊肉的油脂要比猪肉硬得多。三是纹理,猪肉纹理较粗,排列分布也不规则,会呈现网状结构;羊肉的纹路较细,呈条纹状排列分布。

事件 7:

散装肉丸由添加剂和淀粉制成

新闻回放:同样是牛肉丸,价格差别极大。记者调查发现,市场上散装的肉丸子真假混杂,令人难以辨别,有的牛肉丸里并不含牛肉,而是淀粉加添加剂合成的产物。

辨别有方:“望”,如牛肉丸,100%牛肉丸产品颜色是灰白色的,而添加了其他肉类和添加剂的颜色则为暗黑色。一些猪肉丸因为加了增白剂,其白色会白得很抢眼,颜色过于鲜艳的有可能加了色素。“闻”,质量差的肉丸有血腥味、尿臊味、鸡精的味道很浓,正宗的肉丸子除了味精、盐等少量添加物质外,其他添加剂很少,经过冰箱冻过之后,没什么味道。“捏”,好肉丸弹性十足,手握后会发现其反弹原状很快;质量差的丸子虽然也有弹性,但手握后反弹较慢。“尝”,将买来的肉丸放入盛清水的锅煮熟,口感好且肉味纯正的质量较好;而假冒牛肉丸粘性很大,有一股浓郁的鸡精味道。

(整理/佟霞)

相关链接

食品中可能违法添加的非食用物质名单	
名称	可能添加的食品品种
吊白块	腐竹、粉丝、面粉、竹笋
苏丹红	辣椒粉、辣椒酱、辣味调味品
蛋白精 三聚氰胺 硫酸钠	乳及乳制品
硼酸、硼砂	腐竹、肉丸、凉皮、面条、饺子皮
玫瑰红 B	调味品
美术绿	茶叶
碱性嫩黄	豆制品
工业用甲醛	海参、鱿鱼等水产品、血豆腐
工业用火碱	海参、鱿鱼等水产品、生鲜乳
一氧化碳	金枪鱼、三文鱼
硫化钠	味精
工业硫磺	白砂糖、辣椒、银耳、胡萝卜、姜等
工业染料	小米、玉米粉、熟肉制品等
罂粟壳	火锅底料及小吃类
革皮水解物	乳与乳制品、含乳饮料
溴酸钾	小麦粉
富马酸二甲酯	糕点
工业明胶	冰淇淋、肉皮冻等
工业酒精	勾兑假酒
敌敌畏	火腿、鱼干、咸鱼等制品
毛发水	酱油等
工业用乙酸	勾兑食醋
瘦肉精	猪、牛、羊肉及肝脏等
抗生素残渣 镇静剂	猪肉
荧光增白物质	双孢蘑菇、金针菇、白灵菇、面粉
酸性橙 II	腌肉制品、红壳瓜子、豆瓣酱
喹诺酮类	麻辣烫类食品
敌百虫	腌制食品

山东省骨科医院正式成立

山东省立医院骨科成立于1950年,1992年分出创伤骨科专业,是山东省最早成立的创伤骨科专业科室,是山东省医学会骨科专业委员会主任委员单位、山东省创伤救治中心、危重病抢救中心、疑难病例会诊中心、法医咨询鉴定中心、医疗事故鉴定中心、伤残评定中心、美敦力导航技术亚太地区培训中心,是全省及全国部分省市培养创伤专业人才的基地之一。近年来,山东省立医院骨科有了长足发展,床位400余张,已成为山东省骨科的龙头,对许多骨科疑难杂症进行有效的诊断治疗,真正地成为山东省骨科病的治疗中心。

经山东省卫生厅批准正式成立山东省骨科医院。骨科医院的正式成立,标志着山东省骨科专业技术队伍的成熟与壮大,进一步的推动了山东省骨科事业的发展,对山东省骨科专业技术水平的提高具有非常重要的现实意义,同时,对推动骨科学的繁荣与发展具有重要的意义和作用,它将成为山东省骨科疑难病治疗中心和山东省骨科界龙头医院,将为全省百姓提供更加优质的医疗服务,促进我省骨科医院向国内一流现代医院迈进。

山东省骨科医院设有:创伤、关节、脊柱、肿瘤等专业。

国内知名专家:中国工程院院士邱贵兴、中华骨科学会主任委员王岩等参加成立仪式。

中国工程院院士邱贵兴担任骨科医院名誉院长。

山东省立医院副院长秦成勇担任山东省骨科医院院长。



山东省卫生厅副厅长刘奇为山东省骨科医院揭牌