

同为肉皮冻,为何价格相差近六倍?记者调查多日,揭开廉价肉皮冻的玄机

加1斤“冻精”, 30斤水可出30多斤肉皮冻

文/片 本报见习记者 牟晓梅



现在市场上的肉皮冻,便宜的卖到2.5元一斤,而据一位业内人士介绍,市场上的猪皮一般是9块钱一斤,最便宜的也得6块钱一斤,再去掉猪皮上的脂肪,一斤猪皮一般出2斤左右的皮冻,再加上人工费、燃料等费用,如果肉皮冻还卖2.5元一斤,3斤才卖7.5元,成本都够不上。

廉价肉皮冻背后究竟隐藏着什么秘密?连日来记者进行了详细的调查。

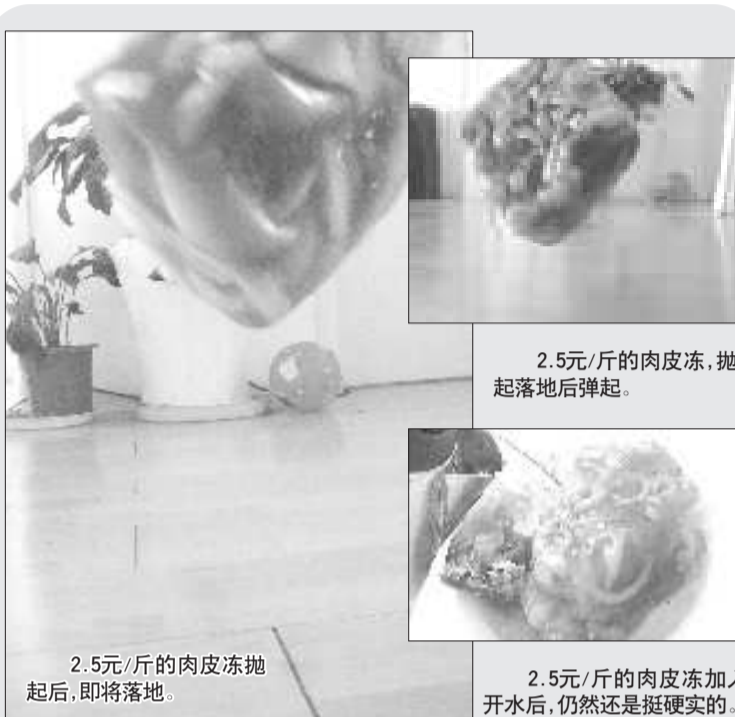
探访市场: 同为肉皮冻 价格挺悬殊

连日来,记者分别走访大润发、家家悦等各大超市以及市区各大农贸市场、蔬菜水果批发市场等有卖肉皮冻的场所,发现每家摆卖的肉皮冻颜色各异,价格差异也很明显,最便宜的卖2.5元一斤,最贵的卖到15.9元一斤,其中也有卖2.8元一斤、3块一斤、5块钱一斤、6块8一斤的、7块钱一斤的、9块8一斤等等,价格相差悬殊。

30日上午,在开发区一家熟食店,记者看到肉皮冻放在店面一个不起眼的角落,卖两块八毛钱一斤,熟食店女老板告诉记者,肉皮冻都是自家做的,批发价最低是两块五一斤,并称:“这已经是放到最低的了,不能再便宜了。”女老板指着店里面两个白色长方形上方无盖的塑料箱告诉记者,“今天早上做了这么两大箱,一箱是66斤,两箱总共是132斤,卖得就剩这么两块了。”

在芝罘区一家农贸市场,记者看到两家卖肉皮冻的熟食店,一家是喜旺肉皮冻卖15.9元一斤,另一家是万香斋卖5块钱一斤。随后,记者又走访了幸福河市场等其他大大小小的农贸市场了解到,各个农贸市场的情况都差不多,而且卖肉皮冻的商家并不多。

在大润发超市熟食区,有两家不同牌子的肉皮冻,一家是“步步高水晶肉皮



2.5元/斤的肉皮冻,抛起落地后弹起。

2.5元/斤的肉皮冻抛起后,即将落地。

2.5元/斤的肉皮冻加入开水后,仍然还是挺硬实的。

记者实验:

廉价肉皮冻弹性好硬度大

猪皮冻价格相差这么大,这背后到底隐藏着什么秘密?记者分别从不同地方购买了6种不同的肉皮冻,价格分别是2.5元/斤,5元/斤,6.8元/斤,6.8元/斤,7元/斤,15.9元/斤。在专业人士的指导下,做了两个简单的实验。

	实验一	实验二
方法	将这六种猪皮冻分别切成大小形状相同的6块,并根据价格从低到高的顺序编成1-6号,然后把它们依次从相同的高度抛出,让其做自由落体运动,观察其落地后是否会弹起以及弹起高度,以此比较它们的硬度和弹性。	首先烧一壶煮沸的开水,将上述猪皮冻,分别加入煮沸的开水烫,一段时间后看其发生什么变化?
结果	编号数值越小的,越容易弹起,且不容易摔碎,弹起的高度也相对较高;而编号数值大的,本身相对较柔软,抛出落地后,不仅容易碎裂,弹性也没有那么大。其中,记者将编号1的猪皮冻从1米高的空中扔下时,该猪皮冻一下弹起了近15厘米高。而编号6的猪皮冻被扔下时,干脆就“躺”在了地面上。	编号靠前的倒入热水后并没有出现融化或者变软的现象,变化最明显的是编号为6的,在没有加热水之前,由于气温较高的,本身已经较软的,加热水烫之后,变得更软了,手指一触即碎。

冻”,另一家是“佳佳福猪皮冻”,价格都是6.8元一斤,其中有一种纯肉皮冻价格是9.8元一斤。随后记者走访了家家悦、美特好等其他超市发现,肉皮冻价格都是6.8元一斤,而且数量较少。

廉价肉皮冻暗藏玄机: 冻精加了水 做出好看的肉皮冻

一位从事餐饮业多年的林先生告诉记者,现在市场上卖的肉皮冻,如果看着分层效果好,而且冻得很结实的,一般都是加冻精了。如果是自己家做出来的肉皮冻,猪皮分布很不均匀而且一般都会沉淀在底部。

林先生说,随着夏天的到来,温度越来越高,虽然说也能做出肉皮冻来,“但是按照现在这个温度不可能冻得这么结实,即便是放冰箱里也不可能,因为冰箱温度太低的话,容易结成冰碴,温度不是很好控制,加入冻精后就容易冻得而且会冻得结实,这样切的话也不容易碎。”

随后记者联系到一位不愿透露姓名的业内人士,她也证实了林先生的说法,其实熬制肉皮冻的方法很简单,也不用费事。按照冻精包装上的比例,先用冷水浸泡冻精10来分钟左右,目的是让冻精吸水膨胀,然后放入煮沸的开水里搅拌均匀,等到快要冷却的时候,把事先切好的条状猪皮搅拌进去,冷却后就变成了肉皮冻。这种猪皮冻虽然口感不及纯猪皮制作出来的好吃,但是皮冻较硬,不爱碎,即使温度高时也不易化,切面也整齐。

用纯猪皮熬制皮冻却很麻烦,熬制时间长不说,关键是猪皮要煮得恰到好处,煮一段时间还要刮净猪皮上的脂肪,如果放猪皮少了胶质达不到,弹性差且易碎。加之,这样熬出来的冻产量少,并且水、电、人工等耗费大成本高。

这位业内人士还给记者算了一笔账:市场上的猪皮一般是9块钱一斤,最便宜的也得6块钱一斤,猪皮还得去掉脂肪,一斤猪皮一般出2斤左右的皮冻,最多算3斤冻的话,再加上人工费、燃料等费用,如果还卖2.5元一斤,3斤才卖7.5元,成本都够不上。

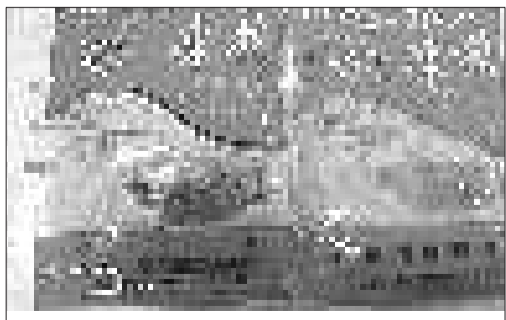
用冻精就省多了,1.5元一袋的冻精,重40克,1斤冻精成本18.75元,兑30斤左右的水,能出30多斤冻,再加上稍许猪皮,这样做出来的“肉皮冻”,每斤的成本才不到1元钱。

延伸调查

冻精是食品添加剂,产品包装上须标注

目前皮冻产品还没有添加剂使用标准

冻精是什么物质?到底有无危害?连日来,记者采访了烟台市质监局及烟台大学的相关专家。



两袋冻精商标一样,牌子却不一样,一个是海鸥牌,一个是白鸥牌,包装袋的背面只标有产品说明和使用说明,没有标明制作冻精的材料表、添加剂等。

记者调查:

一袋冻精售价1.5元-2元

在农贸市场的调味品店很容易就买到冻精,一袋40克,有卖1.5元的,也有卖2元的。记者分别在文化路农贸市场和开发区恒达农贸市场买了两袋冻精,奇怪的是这两袋冻精商标一样,牌子却不一样,一个是海鸥牌,一个是白鸥牌。两袋冻精都为颗粒状,颜色有点发黄,深浅颜色稍微有点区别,包装袋的背面都只标有产品说明和使用说明,没有标明制作冻精的材料表、添加剂等,包装的正面生产日期处是空白,而保存期则写着“放阴凉干燥处长期保存”,也没写具体保存多久。

对此,烟台市食品药品监督管理局的相关工作人员指出,冻精其实就是食用明胶,食用明胶是添加

剂的一种,在外包装上应该公示出“添加剂”字样。目前,皮冻产品国家还没有添加剂使用标准。

质监局:

肉皮冻里是否含有冻精,无法检验出

那么市场上流通的用冻精制作出来的肉皮冻,消费者在购买时如何辨别呢?带着疑问,记者咨询了烟台市质量技术监督局食品科王科长,王科长联系了实验室的工作人员,工作人员对此称,因为肉皮冻的主要成分是胶原蛋白,而冻精其实就是食用明胶,但如果肉皮冻中确实含有明胶的话,是无法检验出来的。

另外,王科长告诉记者,按照《食品法》的相关规定,食用明胶属食品添加剂,按照国家质量法

的规定,产品或其包装上的标识必须真实,在国家、省市质监网站可查询到其生产许可证号,否则,就是未经批准、不可上市的。

专家:

冻精肉皮冻其实没啥营养

既然冻精是属于食品添加剂,那么用冻精熬制的肉皮冻是否可以食用,食用后对人的身体有何影响呢?

对此,记者咨询了烟台大学化学物理工程学院食品科学与工程特色的相关专家,专家对此表示,肉皮冻的主要成分是胶原蛋白,对皮肤、骨骼健康都有益处。而冻精主要成分是食用明胶,是属于食品添加剂的,虽然可以食用,但里面并不含有什么营养成分。