

面包里的肉松大多是豆粉松 商家赚暴利 影响你健康

近期,有市民爆料称,市面上销售的绝大多数肉松类产品配料为“猪肉味豆粉松”,这种豆粉松原料跟猪肉无关,是豌豆粉加猪肉香精混合而成。记者调查发现,加入了少许肉粉的豆粉松“假扮”肉松做内馅儿,几乎已是烘焙行业内公开的秘密。对此,食品行业专家表示,目前国内肉松类制品尚无统一标准,如果以豆粉或肉粉松为配料,但产品名称却打着“肉松”的名义,这种做法将涉嫌欺诈消费者,一经发现可向相关部门举报。

肉松面包没有“肉松”? 真假肉松差价巨大

在一家便利店的烘焙食品货架上,记者看到,上面码放着一排净含量110克,正面用醒目字体标注的“肉松面包”。掰开面包,发现馅料中的“肉松”基本为粉末状,纤维较细。同时,记者注意到,在其包装背面的“配料表”上,标明这种“肉松面包”的主要配料为“牛肉味肉粉松”,由鸡肉、豌豆粉、味精以及食品添加剂等混合而成。

记者在网销售平台检索“肉松”字样,发现“肉松”的售价从一斤10元左右至一斤50多元不等。

一位销售恰巧牌的“金丝肉松”产品的店家称,这种“肉松”5斤售价仅45元,可供烘焙、制作手抓饼、寿司和蛋糕等使用。但在其配料表上,却标明这款名为“肉松”的产品实为“猪肉味肉粉松”,以豌豆粉和鸡肉为主要材料。商家坦言,这款“肉松”中的“(豌豆)粉比较多”。

与此同时,一位销售福建产的某品牌肉松、肉松售价为58元/斤的商家告诉记者,那种10元一斤的“肉松”大多是销售给“做生意的人”,如“做手抓饼什么的”,并建议记者“自己吃还是买好一点”。记者向其询问原因,他反问道:“你想想下猪肉一斤要多少钱”。

肉松与肉粉松有何区别?一名生产商告诉记者,肉松是由鸡肉、猪肉或牛肉等肉类除去水分后制成的粉末,但肉粉松则是由豌豆粉混合了部分肉粉等制成,两者的制作成本和营养价值差距较大。“添加豆粉越多就越便宜,相对来说,虽然豆粉不会对身体产生危害,但其营养价值会低很多。”



“2.5斤肉出1斤松”,为降低成本肉粉松成“替身”

给多家烘焙坊供货的一位肉松批发商告诉记者,目前他供货的烘焙坊基本全部使用的是肉粉松,并表示如果记者需要纯肉的,他需要单独去进货。批发商称,“纯肉的成本太高,现在的‘肉松’大多都是用大豆做的或是豆粉掺肉的,大豆可以做人造肉,所以纤维有肉的口感,吃起来也有肉的味道。”

批发商向记者介绍,做“肉松面包”内馅儿的一般会使用豆粉比例较高的肉粉松,“这种粉比较多,做馅儿不明显,但撒在表明就不成丝,能看出来”。随即,批发商向记者推荐了一款适合做内馅儿的名为“黄金松”的“肉松”原料,但实际上却是“豌豆肉粉松”,批发价为每斤7.25元。

不同肉粉松之间的“差价”源于何处?一位肉松生产厂家称,肉粉松的“差价”要看里面豆粉和肉粉的比例。他介绍,7元一斤的基本上全是豆粉,混合了食品添加剂做出肉的味道,“这种‘肉松’呈粉末状,口感上差很多”。

生产商还介绍,按照批发商的要求,他们可以生产豆粉和肉粉任意比例配比出的“肉松”,但纯肉的会贵很多,“纯鸡肉的每斤23元,纯猪肉的每斤25元”。对此,批发商解释,“真正肉松的制作成本价较高,基本上2.5斤肉才能生产出1斤肉松”。此外,批发商告诉记者,按照上述豆粉和肉粉的价格,基本上只要配比出15元一斤的肉粉松,就能“吃出肉味”、“也能吃出纯肉松的丝状感”。

尚无肉松类制品统一标准,肉粉松冒充肉松涉嫌欺诈

上述生产商对记者透露,即使是7元一斤的“豌豆肉粉松”,里面也一定会含有少量的肉粉,不会完全是豆粉。对此,中国食品产业评论员朱丹蓬表示,目前肉松原料的生产企业虽然遵循一定的行业标准,但就肉松类制品来看,目前没有统一的国家标准。

记者检索发现,肉松的生产应遵循SB/T10281-1997的行业标准,该标准中对“肉松”做出如下定义:用畜、禽瘦肉为原料,经煮制、撇油、调味、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。而“肉粉松”则是“用畜、禽瘦肉为主要原料,经煮制、撇油、绞碎、调味、收汤、炒松再加入食用油脂和适量面粉炒制成的颗粒状的肉制品”。

可以看出,从原材料生产上来说,

“肉松”和“肉粉松”并非同一种产品,且在“形态”、“色泽”、“滋味与气味”方面的指标各有不同。

朱丹蓬表示,商家这种“挂羊头卖狗肉”的做法,实际上已经涉嫌欺诈消费者,消费者一旦发现,可向相关部门举报。

朱丹蓬还提醒,为了增添肉香味,“肉粉松”通常含有肉味添加剂,虽然少量食用对人体危害不大,但如果积累到一定量,将会影响身体健康。此外,作为普通消费者,实际上很难将加入肉味添加剂的“肉粉松”与真正肉松区分出来,他建议,可从品牌或者售价等外部因素加以分辨。“大品牌的,售价较高的,通常是有保证的。”

来源:人民网



关注三湘都市报微信
看E报。