

你相信吗?香气扑鼻的撒尿牛丸、虾饺,其实是鸭脖皮和冻杂油,你烫火锅时最爱点的东西,有可能是这些制成的。



# 许多火锅食材被造假 分辨假冒伪劣有窍门



## A

### 不合格产品无法召回

记者从郫县市场和监督管理局获悉,近日该局查获一起生产掺假掺杂的食品案,涉事公司成都海霸王食品有限公司以鸭脖皮、冻杂油等原料冒充牛肉、虾肉等原材料生产牛丸、虾饺,被处以罚款404400元。

据郫县市场和监督管理局相关负责人介绍,2016年3月21日至4月25日,成都市食品药品检验研究院工作人员对辖区(郫县、崇州市、新都区、大邑县、武侯区)八处流通点销售的成都海霸王食品有限公司2015年11月24日至2016年3月1日期间生产的八个批次的撒尿牛肉丸、鲜虾脆等冷冻食品进行了抽样送检,检验结果均不合格。2016年3月25日重庆市食品药品监督管理局对江北畅想食品经营部销售的成都海霸王食品有限公司2016年3月1日生产的撒尿牛肉丸进行了送样抽检,抽检结果不合格。

据调查,成都海霸王食品有限公司对上述九批次产品被判定为不合格产品无异议,不要求复检,且上述九批次产品确系该公司生产。上述九批次产品被判定不合格的产品现已全部销售至终端市场,无法召回。

2015年11月5日凌晨,顺德警方将涉嫌加工销售毒牛百叶的犯罪嫌疑人罗某、涂某抓获,现场缴获毒牛百叶近4000斤。

为牟取暴利,从2013年开始,他们为了美化牛百叶的卖相,用“双氧水”将其漂白;为了保鲜,则直接往牛百叶中添加甲醛;而为了使牛百叶吸收水分发胀变重从而翻倍获利,不法商家则往牛百叶中添加工业碱。为逃避执法部门的检查,他们将加工点藏在出租屋内,通过电话下单,每日凌晨根据客人提供的车牌号码进行秘密交收。办案民警称,这对夫妻日均销售毒牛百叶约300斤。

据办案民警介绍,毒牛百叶的卖相相当好,首先由于漂白过,都相当白;其次就是发酵增重过,会比较粗大,比较重。顺德区食监局相关负责人表示,毒牛百叶由于添加了一些有毒物质,本身会残留一些异味,市民可通过嗅觉辨别;再就是毒牛百叶卖相特别好,一般粗大肥厚。

## B

### 如何分辨“注脂”雪花肥牛

“雪花牛肉”一直以来备受大家钟爱,它有着诱人的香味和爽滑的口感,更是有丰富的营养价值,许多人好这一口。但是一些不良商家发现了其中的商机,他们竟然人工注入脂肪,给普通牛肉作假“身份证”,摇身一变成为昂贵的雪花牛肉。

最近网上曝出,一块廉价生牛肉轻易变身高档雪花牛肉的消息。在注脂机里,上百根约二十厘米长的针插入廉价牛肉,将液体脂肪注入其中,就能做成带有白色脂肪纹路的“雪花牛肉”。

牛肉加工业内人士:注射很简单,把牛肉脂肪先液体化,然后均匀地注射到牛肉里,注射过程中,只要控制好针法和密度,各种牛肉都可以用来加工。注射后急冻,冻好的雪花牛肉很难辨别。

吃了会有什么后果?注脂牛肉在生产过程中容易有添加剂或者细菌超标的风险,专家也分析说,“注脂”会影响身体健康。

中国烹饪大师李睦明介绍,如果是好的雪花牛肉,像满天星一样,切开包装袋能闻到清香的牛肉味,红点白点非常均匀,很漂亮的。如果是合成的呢,它是不规则的,有大点小点之分。

## C

### 分辨真假腐竹有诀窍

涮火锅,小编最爱的食物就是腐竹。然而,最近就有腐竹的传闻漫天飞舞,餐桌上吃得不放心,日子便过得不滋润。到底是怎么回事呢?原来,在微信朋友圈疯传的视频中有人说,腐竹的制作添加了橡胶、硼砂,吊白块等化学物质,大家千万不要吃。果真如此?一探究竟!

记者采访了食品方面的专业人士。国家二级公共营养师谭连好称,腐竹是黄豆做的,黄豆含有植物油、蛋白质和淀粉。这些物质只要达到一定的温度,都是可以燃烧的。视频中腐竹会燃烧是不奇怪的,而说腐竹中含有硼砂、橡胶等物质是依据不足的。

还有专家表示,腐竹、面条等都是植物加工品,含淀粉就可以燃烧,所以通过燃烧植物加工品来判断食物是否含有毒物质并不科学。

## D

### 三招判断腐竹真伪:

第一招:闻。行家说了,劣质腐竹闻起来不但豆味很淡,还会有霉味,甚至会有酸味。

第二招:听。质量好的腐竹折断后,声音很清脆,一折就会马上断,折断后是空心的,里面的气孔比较粗大。如果是劣质一点的,折断后里面的密度很大,会结在一起,折的时候会有一定的韧性,不会立刻断。

第三招:泡。好的腐竹泡开来它的味道和水质会比较清,颜色淡黄色,而且很容易变软。

### 注意染色食物

另外还有这些易染色食品要注意:曾经被媒体曝光的染色菜品主要有鸭血、海带、金针菇、鲜竹笋、鸭肠等。部分作坊利用工业化学物对产品进行“上色”处理,使菜品颜色鲜亮。消费者如果发现鲜鸭血、鲜鸭肠等的颜色过于鲜艳,海带泛着青色,就要提高警惕。 ■来源:广州日报

链接



微信看日报  
关注三湘都市报