

加上一点乳白色“胶水”，揉搓后冷藏。再重新切下，一堆成本相对较低的牛肉边角料便摇身一变，成为肥瘦相间、口感细腻的“雪花牛排”。近日，这样一条微博视频引发网友热议。一时间牛排似乎又成了一个不能吃的食物，记者走访市场发现，这种“胶水”不仅在部分包装牛排中出现，在一些鱼丸等制品中也很常见。食药监总局专家表示，这种“胶水”学名卡拉胶，本身是合法的添加剂，但购买牛排应看好配料表，且最好烹饪至全熟。



卡拉胶+牛肉边角料=“重组牛排” 专家：可以食用，最好烹至全熟

市场行情

加不加“胶” 差价明显

网上关于“重组牛排”“胶水牛排”的种种说法引起吃货担忧：碎肉重组的牛排是不是品质较差？卡拉胶对人体有没有危害？记者走访昆明部分超市发现，不同牛排的价格差距很大，其中添加了卡拉胶的“重组牛排”明显便宜很多。

冷柜里，产地为重庆的一款“西冷牛肉”，在包装上标注出了配料和成分，其中就有卡拉胶；另一款产地为内蒙古的“黑椒牛排”，配料中除了卡拉胶，还有果胶……这种“重组牛排”较便宜，一块138克左右的牛排，价格为12元左右；另一款180克的牛排标价25元左右，平均下来100克牛排价格在8~14元左右。而同样分量的一块原切牛排，根据星级不同，价格从几十元到几百元不等。

在某超市生鲜区，牛排用塑料膜包装着，贴的标签上只写着品牌、名称、生产日期等，并没有标明成分、配料。厨源旗舰店主厨万松林告诉记者，整块的原切牛排价格比较高，通常店里用的牛排，200克左右要卖80~90元；一些较贵的，100克就要100元左右。

记者在淘宝网搜索，线上相关牛排的产品信息更让人眼花缭乱。不少商家打出100元10片的价格吸引购买者，不过有消费者透露，这些看似物美价廉的产品，买回来才发现是碎肉加胶制成。



专家说法

“重组牛排”不等于劣质肉

在国家食药监总局发布的第17期《食品安全风险解析》，专家对“重组牛排”“胶水牛排”进行解读。牛排按加工方式不同，可分为“原切牛排”和“重组牛排”。“原切牛排”指未经任何预处理、直接切割包装的整块牛外脊、牛里脊，属于生鲜肉。“重组牛排”是借助肉的重组技术加工而成的调理肉制品。这类调理肉制品一般会添加水、酱油、调味料等辅料或使用卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶、六偏磷酸钠等食品添加剂。

其中提到，肉的重组技术是加工调理肉制品的重要手段。借助重组技术，不仅可以提高碎肉利用率，还可以丰富肉制品的产品种类。肉的分割或者修整过程中产生的碎肉并不等于劣质肉。但如果未按规定进行标示，或者掺入非食用级别的成分，则是违法的，属于商业欺诈行为。

卡拉胶属于食品添加剂的一种，是

从海洋红藻(包括角叉菜属、麒麟菜属、杉藻属及沙菜属)等天然植物中提取的多糖的统称。作为亲水胶体，卡拉胶可以减少肉制品加工过程中的水分流失。

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，卡拉胶不得用于生鲜肉，但可用于调理类肉制品的生产加工，不过必须在产品包装的标签上明确标注。在标准规定的限量内使用卡拉胶，不存在食品安全风险。专家建议，生产经营者应严格按照国家规定使用卡拉胶等食品添加剂，同时拒绝劣质肉，提高食品安全检验能力，保证产品质量安全。

食药监总局还提示，消费者可以根据自己的需求，通过查看产品标签来区分“原切牛排”和“重组牛排”，原切牛排标签里只有“牛肉”，如果标签中有配料表，出现其他辅料和食品添加剂的，则为“重组牛排”。

厨师支招

最好烹饪至全熟 再食用

虽然“重组牛排”不等于劣质肉，但口感上区别却甚大。那如何区别两种牛排呢？厨源旗舰店主厨万松林给记者支招，“原切牛排”除了看配料以外，还可以用手摸。“重组牛排”用手指容易掐坏，而且指压后的凹陷不能立即恢复，此外表面摸起来比较滑，会粘手。而从颜色上也可以区别，“原切牛排”颜色鲜亮，具有光泽，脂肪洁白或呈乳黄色。而“重组牛排”则呈乌红色，脂肪无光泽。

吃过“重组牛排”的人往往会发现，它比“原切牛排”软嫩很多。这是因为“重组牛排”会先将肉搅碎或是将碎肉直接加工，这样一来，原来比较长的牛肉纤维很多已断裂，吃起来口感就相对原切细嫩很多，但牛肉很可能失去本身的香味。

此外，食药监总局提醒，通常情况下，“原切牛排”内部细菌总数不高，不必加热到熟透，“五至八分熟”也可食用。“重组牛排”由于经预先腌制，或由碎肉及小块肉重组而成，内部易滋生细菌，可能导致产品细菌总数偏高，在食用前应烹饪至全熟。

■来源：云南网



关注三湘都市报微信
看E报。