

可疑产品去向成谜 多家知名火锅店卷入假羊肉风波

日前,由江苏无锡公安机关破获的特大制售假羊肉案件震动了消费者,而近日又有媒体指“掺假羊肉”疑流入上海,可疑产品或流入到傣妹、小肥羊、澳门豆捞等知名火锅店。尽管部分涉事企业近日否认采购假羊肉,但是记者发现各种声称可以做出羊肉味、牛肉味甚至烧鹅味的粉精轻易就能买到,或成为造味“帮凶”。据悉,对于“掺假羊肉”,广州市饮食行业商会近日已向业内下发了“自查通知”。

最新进展:

可疑产品疑流入多家火锅店

据近日上海媒体报道,日前,有人举报上海某豆捞火锅店涉嫌销售原料不明的“掺假羊肉”,这批“掺假羊肉”来自漕宝路上的鑫品南北干货批发市场。

随后,上海市工商局闵行分局联合食安办、公安等部门,对鑫品批发市场进行了突击检查,在一名为“牧联国际冻品”的商户仓库内发现大量产品标称为“雨轩斋”的“新西兰羔羊肉卷”,然而这批产品却没有任何生产日期和配料表。根据现场找到的票据,仅今年3月,该商户就从山东阳信采购了11吨这样的“羊肉卷”。

另一份出货单显示,这些可疑产品流入了傣妹、小肥羊、品尚豆捞、澳门豆捞等知名火锅店。

对于最近外地一连串“掺假羊肉”的风波,近日广州市饮食行业商会会长区又生对记者说,在上个月该协会就已经对下属会员单位下发了自查通知,截至目前尚未在本地发现“掺假羊肉”问题。

市场情况:

各肉类粉精监管存盲点

尽管本地行业自查未发现假羊肉,但是记者近日在采访时却意外发现,一

种名为“羊肉粉精”的添加剂能被轻易买到。在一德路专业市场的食品添加剂店,发现羊肉粉精、牛肉粉精和烧鹅粉精等添加剂均有销售,羊肉粉精销售价格一般在60~65元/公斤。

“是否有可以做出羊肉味道的添加剂?”当记者抛出该问题时,一位销售店员立即推荐了某品牌羊肉粉精,并称加了就有羊肉味。该产品的商标显示,其生产商为食品配料有限公司,又声言是以新鲜肉类经酶解法提炼浓缩而成,烹饪时和肉类搅拌使用可以提高羊肉菜品的风味。

在另外一家店,当记者自称被餐馆老板派来采购,仔细询问羊肉粉精的使用方法时,店员模糊地回答为:“我们不懂怎么用,但你们厨师应该知道怎么用。”而在某著名电商网站,搜索“羊肉粉精”可返回上百结果,大多称用于烤羊肉、羊汤等羊肉菜品的调味增香,有些还以“超强耐高温”、“纯正羊肉味”作为噱头。

一位卖家告诉记者,用羊肉粉精来腌猪肉会产生“羊肉味”,又吹嘘“很多人在用”。当被问到1公斤粉可以腌多少肉时,答案是“视口味浓淡”。

“这样的粉精用来增加香味,最好不用。”近日,中山大学公共卫生学院营

养系主任蒋卓勤对记者表示,他估计有关产品或由多种增味剂混合而成,和预包装食品相比,厨师们在菜式里放多少,量难以控制,也没有办法检测。目前,主管部门对单一添加剂的限量有着明确的管理,但多种添加剂的混合却是监管盲点,从安全角度上看也容易产生风险。

火锅企业纷纷撇清关系

对于小肥羊被“点名”,控股该品牌的百胜餐饮集团近日对记者表示,小肥羊所有餐厅的羊肉原料均为统一采购,来自有严格检验检疫的正规渠道。媒体报道的某批发市场名为“牧联国际冻品”的商户不是小肥羊的羊肉供应商。百胜称“我们会积极配合相关部门的调查核实”。

近日,傣妹方面对记者回复的声明表示,公司从来未在鑫品批发市场采购过冷冻产品,和上海媒体引述的商户也没有发生过任何交易。“相关职能部门已经到我们在上海的各门店突击检查过了,并没有发现掺假羊肉。下周一会有正式律师函发给刊登这一报道的媒体,公司将保留法律追究的权利。”

至于澳门豆捞,记者发现使用这4个字开店的火锅店不在少数。在拨打总部位于安徽的一家澳门豆捞的客服电话后,对方指其在上海市场并无加盟店,和上海的澳门豆捞不是同一个公司,后者为“鼎中鼎澳门豆捞”。记者随后致电这家在上海拥有不少门店的澳门豆捞查询,未能获得回复。

近日,记者也尝试拨打品尚豆捞的热线电话寻求评论,但截至发稿时仍未能接通。

(据中国网)

如何辨别真假牛羊肉

现在,想吃顿绿色的、健康的饭,怎么就成了那么费劲的事?瘦肉精、三聚氰胺已经让我们惴惴不安,现在竟然连牛羊肉也不放过!甚至用狐狸肉、老鼠肉冒充乳鸽、牛肉、羊肉等,只要有利益存在的地方,无良商家就不会放过微小利益。为了自己的胃、为了家人的身体健康,还是要多掌握一些知识,擦亮双眼,下面就学学如何鉴别真假牛肉。

鉴别真假牛肉关键词:猪肉、牛肉、口感

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。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。一般来说,牛肉的纤维长度较长,肉质结构粗并紧凑,而猪肉的纤维长度较短,肉质结构细并松散。食用牛肉时感到肉老,食用猪肉时感到肉嫩。

鉴别真羊肉关键词:肉、煮、煮熟后的样子

一、看

“真羊肉”:白肉和红肉是相接的,纹理很清晰,而且很自然。
“假羊肉”:白肉和红肉是分开的,无明显纹路,白是白,红是红,一块一块的。

二、摸

辨别假羊肉最好的方法就是把羊肉片化冻。化冻后的假羊肉片立刻就显出了原形,假羊肉红肉和白肉轻轻一碰就分开了。而真羊肉则不同,我们用手去撕,白肉和红肉是相粘连的,肉质很自然。假羊肉的红肉部分和羊肉部分基本全都分离,而且看起来像是拼接成的。真的羊肉条纹很明显,看起来很自然。

三、煮

假羊肉放进热水锅里煮一下看看,煮了大概2分钟左右,假的被沸腾的热水冲击后散开了,颜色也变得不自然了。而真的羊肉,肉质变紧实了。

温馨提示:其实,最好的方法就是别到小摊贩、农贸市场买肉,大超市的肉进货渠道稳定,比较有保障。此外,价格也是判断真假肉的一种有效手段,20块钱以下的牛羊肉容易有假。

(新京)

广告