

超市“黑心”食物排行,“泡沫猪肉”上榜——

超市买肉,你应该有这样一支笔

今日女报/凤网记者 李诗韵

不知何时,我们习惯购买果蔬肉类的菜市场早已被家门口的超市所取代。超市的“开枝散叶”,本该是方便市民生活的大好事,但近年来,超市出售的果蔬肉类食品质量却频频遭到质疑。

近日,继武汉网友发布“泡沫猪肉”图后一篇《超市里的“黑心食物”排行榜》的科普文,再次被广泛传开——除了用鼻子闻、用手按压等常规办法之外,到底用什么方法能够快速辨别超市里的生鲜猪肉品质?有网友在网上发帖称,用测自来水电导率的水质检测笔也可以检测猪肉的肉质,简单可靠。那么,事实究竟如何?



质疑!

冷藏柜里的“泡沫猪肉”

“我在超市买的纯瘦肉,买回家冻了四天才拿出来清洗,结果……”近日,有长沙网友在论坛发帖称,在清洗过程中,水面上产生了很多白泡沫,清洗了五六遍之后情况还是如此。在她所发的图片中,记者看到,肉丝颜色偏白,水也泛白且起了不少小泡沫。

1月4日,记者来到长沙市黄兴路某大型超市,正在冷藏柜与超市售货员“理论”的市民黄女士告诉记者,她就是因为猪肉不新鲜才来退货的。

“新鲜的猪肉,短时间冷冻后再拿出来放入水中是不会冒白泡的。”黄女士说,自己做饭多年,已有辨肉好坏的经验。不过,每次在超市选购猪肉时,总会被冷藏柜顶上的灯光所误导,“以前都是靠看、闻、摸来判断肉质好坏,但这些超市也聪明,在柜台改了红灯,现在要快速辨别还真难!”

那么,猪肉冒白泡到底是什么原因呢?记者随后来到长沙市蔡锷北路荷花池生鲜菜市场,一名张姓肉贩告诉记者,“泡沫猪肉”在超市里非常常见,主要是为了“更好看”。

“超市每周固定进货,囤货情况较多。”张老板解释,为了让快过期的猪肉更快卖出去,很多超市工作人员就会在猪肉表面喷点碱水。卖相不好的猪肉经碱水湿润后,会显得很有光泽,“不过,碱水肉吃多了容易拉肚子,太伤肠胃”。

张老板的解释,记者

在多家菜市场肉贩处也得到了印证。清水塘菜市场的肉贩陈建军则表示担忧,“‘泡沫猪肉’一般很难靠经验辨别,我们做生意的都需要割开一小块肉来仔细观察,何况市民?”

实验!一支水质检测笔可以判断肉质好坏?

用鼻子闻、用手按压、用眼睛观察……当这些“经验之谈”都没作用时,我们该用什么方法购买健康猪肉?近日,有网友发帖称,用测自来水电导率的水质检测笔也可以检测猪肉的肉质,数值越低,表示猪肉越新鲜。

选择科技检测的办法未尝不可,可是,真的有用吗?1月5日,记者来到长沙市雨花区某超市购买了不同品牌的猪肉,通过水质检测笔的测试,记者发现检测笔上显示的电导率值相差51%,肉质差距明显。而同一种品牌的肉类,在室温和冷藏的情况下,室温放置的肉类电导率数值上升更快,这也说明肉越新鲜,电导率值越低。



【实验过程】

记者在长沙市雨花区某超市购买该超市散装肉以及另外两种常见品牌的猪肉(分别用A、B、C代表),每种品牌分别购买后腿肉、通脊两种肉。每份肉分成两份,一份在室温下存放,一份放在冰箱冷藏,在买回10分钟、3个小时,两个时间点分别进行检测。

检测时,将被检测的肉类样品切成条插入水质检测笔(即TDS笔)两个探针中,待数值稳定后读数。

【实验结论】

室温下猪肉电导率值翻倍

结果显示,不同品牌肉类在刚买回来时,新鲜程度已有较大不同,C品牌的电导数值最低,B品牌后腿肉的电导数值最高。

在放置3小时后,在冰箱冷藏的猪肉中,三个品牌的猪肉电导数值都有所提高,A、B、C款分别提高了约3%、4.2%、2.1%。而室温放置在猪肉,电导数值上升则更高,三个品牌的猪肉分别比刚买来时提高了约23%、34%、16%,这也从侧面验证了电导率测猪肉新鲜程度的有效性。

| 专家 |

“泡沫猪肉”变质能分解导电性物质

是不是通过水质检测笔数据的变化就能分辨猪肉的肉质好坏?湖南水质检测中心专家胡曼丽介绍,水质检测笔(即TDS电导率笔)原本是用来测水的电导率,从而间接反映出水中的溶解性总固体,一般来说,水质越差,其电导率值也越大。

按照国家标准,自来水的TDS值不能高于1000毫克/升。而用水质检测笔测猪肉时,猪肉鲜度下降时其组成成分发生分解,分解产物中有大量具有导电性的物质,从而能根据其电导值高低来推断其新鲜度,越不新鲜的猪肉,电导值越高。

胡曼丽解释,电导率法对猪肉的检测结果与国标检测结果呈高度正相关,也就是说,我们平日检测肉类,应该选择电导值越低的那一种。

“原理是相通的,变质的肉类容易分解出导电性物质,所以用一支水质检测笔确实能初步判断肉类好坏。”中南大学湘雅医院营养科主任医师刘坚认为,如果清洗猪肉时就产生白色泡沫,这是不正常的,至少可以说明肉质不新鲜。至于原因,肉贩解释的有一定道理,“有些商人为了掩盖肉的新鲜度,加一些小苏打(碳酸氢钠,弱碱性)之类的物质,这些物质能产生气体,遇水起泡;还有一种情况可能是肉被污染了,出现一些会产生气体的细菌,而这些细菌大量繁殖,就会有气体排出来。这些都是属于污染造成的。”

| 链接 |

辨别猪肉是否新鲜,试试这些办法

看如果是鲜猪肉,其脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润。而不新鲜的肉,脂肪缺少应有的光泽,肌肉颜色稍暗,外表干燥或有些发黏。如果是变质肉,脂肪偏灰黄,甚至发绿,肌肉暗红。

压鲜瘦肉被手指压后的凹陷能立即恢复,弹性好。而不新鲜的肉切面湿润,指压后的凹陷不能立即恢复。如果肉已变质,弹性基本消失。

闻鲜猪肉都是特有的正常气味。不新鲜的猪肉稍有氨味或酸味。变质的有腐败气味。冬季可通过加热或煮沸,变质的腐败气味就会散发出来。

健康身边事 >>

出血热高峰,原来是老鼠作祟

今日女报/凤网讯(记者李诗韵 通讯员梁辉)近日,记者从湖南省人民医院了解到,该院急诊科一周内收治了6名因发烧、浑身疼痛等类似感冒症状而送医救治的流行性出血热患者,而他们患病的罪魁祸首就是身边出没的老鼠。

“体温高,头面部发红,还有身体疼痛症状。”该院急诊科主治医师杨昭介绍,流行性出血热又称“肾综合征出血热”,是一种由病毒引起、主要通过鼠类传播的急性传染病,发病区域主要集中在农村和城郊结合部,每年冬春季节为高发期。大多数患者会出现高热、“三红”(面红、颈红、前胸红)、“三痛”(头痛、腰痛、眼眶痛)等流行性出血热的典型症状。同时,由于血小板减少,患者身上会出现出血点。

杨昭表示,带有出血热病毒的老鼠分泌物、排泄物会形成微小的颗粒散布在空气中,人们吸入被污染的空气或者吃了被污染的食物都可能被感染;此外,被寄生在老鼠体表的螨虫叮咬,同样会引起病毒的传播,孕妇患病则会通过胎盘传给婴儿。

“刘氏小儿推拿疗法”

获评湖南省中医药专长绝技

今日女报/凤网讯(通讯员胡翠娥 汤伟)近日,由湖南省卫计委、省中医药管理局联合举办的湖南省第一批中医药专长绝技项目授牌仪式在长沙举行,全省共计18个中医药项目入选。其中,湖南中医药大学第一附属医院的“刘氏小儿推拿疗法”成功获评“湖南省中医药专长绝技”。