

调理肉制品标识混乱存误导

“胶水牛排”实为合规调理肉制品

不少牛排添加了卡拉胶等食品添加剂,却以“原切牛排”的名义出售,涉嫌误导消费者。

日前,“胶水牛排”成为食品安全热点问题,引发了公众担忧。实际上,这项利用添加剂将碎牛肉重组加工的技术在欧美等国已有数十年的应用历史,近年来逐步作为一项新工艺引入国内,并在牛排、香肠、鱼丸等产品中应用。

记者了解到,“重组”牛排属于调理肉制品,允许添加卡拉胶、TG酶等一系列添加剂来塑形并提升口感,对人体健康没有影响,但其内部易出现微生物细菌污染,需要完全烹饪熟透后食用。

尽管拼接肉并不违规,但记者走访市场发现,不少“重组肉”在产品包装上冠以“原切西冷牛排”、“原切菲力牛排”的醒目标签出售。专家表示,这种重组加工却标“原切”的方法误导消费者,涉嫌商业欺诈,目前国内相关行业标准正在积极筹备中。

真相

“胶水牛排”实为合规调理肉制品

据近日媒体报道,不少在售牛排可能是利用“农贸市场的廉价碎牛肉,使用胶水粘起来后出售”。有媒体还实地采购卡拉胶、碎牛肉进行实验,“粘”出了牛排产品。

针对上述报道,上海市食品添加剂和配料行业协会于日前发表声明,称报道中关于胶水黏合牛排的说法严重误导了消费者,挑起了公众对于食品安全的担忧,给企业和社会带来了不良影响。协会严正抗议不实报道,并保留进一步交涉的权利。

声明同时指出,报道中所提及的利用卡拉胶等食品添加剂加工的调理肉,是为了更方便消费者加工食用,本是一项肉制品加工新工艺,但在经历风波后,“一个富有生命力的产品还没形成市场,可能就被扼杀了。”

上海市食品添加剂和配料行业协会常务副会长吉鹤立接受记者采访时表示,卡拉胶在肉制品加工行业中的应用已有几十年历史,在欧美等国已经有非常成熟的产业经验,近些年来才逐渐引入到国内。其在牛排等产品加工中使用后可以有效锁住水分,提升弹性和口感。“在生鲜肉类等原料中是禁

止使用添加剂的,但这种加工牛排属于预制肉制品,按照国家相关规定是允许合理添加食品添加剂的。”

渤海大学肉品科学与技术研究所所长、中国畜产品加工研究会副秘书长刘登勇告诉记者,所谓的“合成肉”、“拼接肉”说法并不准确,此类产品是以合格畜禽肉为主要原料,在绞碎或切碎后按配方加入大豆蛋白、食用胶体、磷酸盐、调味料等食品添加剂,进行二次成型加工而成的预制类调理肉制品。

记者查询发现,市面上常见的“拼接牛排”多属于调理类预制食品。按照《NY/T 2073-2011 调理肉制品加工技术规范》的定义,它是将畜禽肉绞制或切制后,添加调味料、蔬菜等辅料,经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成的非即食肉类制品。

刘登勇表示,除牛排之外,目前市面上还有相当数量的肉制品,如香肠、鱼丸、汉堡中的肉饼等,均使用了重组成型这一技术。“如果所使用的原料肉和食品添加剂均符合相关标准,并按规定明确标示,产品达到合格要求,它就只是一种正常的加工食品,消费者可以根据自身需要选择是否购买。”

问题1

“重组”牛排标“原切”涉嫌商业欺诈

尽管“重组肉”并不违规,但记者近日走访华联、沃尔玛等超市发现,不少牛排添加了卡拉胶等食品添加剂,却以“原切牛排”的名义出售。

上海海湾食品有限公司生产的一款188g装牛排产品,在配料表中注明添加了卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶等食品添加剂,但在产品包装上却冠以醒目的“原切菲力牛排”。另一款标称为“原切西冷牛排”的产品,配料表显示也添加了卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠等食品添加剂。两款产品执行标准均为《SB/T10379-2012 速冻调制食品》。

对比发现,不少正常的预切割牛排并未添加任何食品添加剂,如一款售价为39元的“科尔沁优质小米龙牛排”(0.275kg)和一款售价为79元的“澳洲草饲西冷牛排”(500g),配料表中只有“牛肉”,产品执行标准为《GB/T17238-2008 鲜、冻分割牛肉》。

“如果是用碎肉重组加工的牛排却没有标明‘重组’字样,直接标示‘牛排’或者‘原切牛排’,就存在误导消费者的嫌疑。”中国肉类协会首席专家、高级工程师张子平对记者表示,真正的原切牛肉作为整块生鲜肉没有必要使用TG酶胶链和卡拉胶增稠,因为会破坏肉类本身的组织结构,得不偿失。如果产品配料表中显示添加有卡拉胶、TG酶等食品添加剂,基本可以判定为是“重组肉”。

刘登勇表示,合格的“拼接牛排”所用原料不一定全是碎肉,也有可能是因为加工工艺需要,将大块肉切成小块进行重组。“但如果用拼接牛排冒充原切牛排,或者原料中含有鸡肉、猪肉等原料但未按规定进行标示都是违法的,属于商业欺诈行为。”

问题2

鸭肉冒充牛排多次被查出

事实上,“重组”牛排因为成本低廉在餐厅中被广泛使用,但由于易受微生物污染,如果未烹饪全熟后食用容易引发食物中毒,也有不法商贩在其中添加鸡肉、猪肉等冒充牛排出售。

近日,湖南省出入境检验检疫局检测发现,长沙金牛角王餐饮服务有限公司在售的牛排产品除了牛源性成分外,还检出鸭肉成分。随后,当地食药监部门责令该公司召回所有门店的牛排类产品,封存产品近2000公斤,对于疑似问题牛排展开定量检测。

而据中国裁判文书网显示,2009-2014年,国内曾有多家厂商、经销商以鸭肉、牛肉重组加工为牛排后出售,被追究刑事责任。

一位冻品经销商告诉记者,目前利用碎牛肉加工重组的牛排很普遍,因价格低廉受到西餐厅等场所欢迎。有不少工厂专门生产这种针对餐厅的“特供版”牛排,也有不少小工厂为了追求高利润以大量鸭肉为主料,辅以碎牛肉或者香精调味的方式生产重组“牛排”。

该经销商透露,“重组”牛排价格一般为25元/公斤左右。如果全部用碎牛肉做,成本为14元/公斤左右,而鸭肉价格才10元/公斤上下,“所以不少厂商开始按照固定比例混合添加,有时也会添加大豆蛋白等来降低成本。”

治理

“重组肉”标准缺失 标签亟待规范

事实上,在“重组肉”对应的《SB/T10379-2012 速冻调制食品》、《NY/T2073-2011 调理肉制品加工技术规范》等国家标准中,对其加工方式、肉类含量等均作出明确规定,如裹面制品中主料含量占比应 $\geq 50\%$,肉糜类制品中牛羊肉占比应 $\geq 8\%$ 。不过,对于“重组”、“原切”等字样标注问题尚缺乏明确规定。

目前,部分国家和地区已针对重组加工肉类出台明确规定。日本《食品卫生法》规定,在提供加工成型肉的情况下,餐饮经营者有义务有必要将食材加热到全熟。

台湾地区则规定,“重组肉”在商品包装上需明确标示“重组”、“组合”等字样,并加注“仅供熟食”。餐厅、小吃店、夜市商贩等经营者也同样要在店内菜单或者项目位置标明上述字样,违反者最高可处300万新台币罚款。

对于是否应该在商品包装上注明“重组”,刘登勇认为没有必要,“市面上相当数量的低温火腿、香肠、丸子、汉堡肉饼等实际上都用了重组加工技术,不可能在这么多的产品上都标明‘重组肉’。”但是,调理牛排与普通菜肴不同,其实际牛肉含量应远不止20%,因此建议在《SB/T10379 速冻调制食品》附录中增加对这类产品的具体规定。张子平透露,目前针对国内“重组”牛排等市场存在的问题,肉类协会正在积极协调征求企业意见和消费者需求,尽快出台相应的行业标准来规范整个市场。

消费提醒

1. 标签辨别“重组”牛排

刘登勇介绍,目前我国市场上销售的商品牛排一般分为“原切”和“调理”两种,可以从外包装上的标签进行简单区分。

原切牛排配料表里只有“牛肉”,不允许添加任何其他物质。原切牛肉价格较高,属于冷冻分割肉,多执行《GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉》标准。

冷冻调理牛排配料表里除“牛肉”外,还会标示水、大豆分

离蛋白、酱油、卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶、六偏磷酸钠等食品添加剂,售价相对便宜。这类产品属于速冻调理食品,一般执行《SB/T10379-2012 速冻调制食品》标准。

2. “重组肉”需熟透食用

尽管“重组肉”并不违规,但刘登勇提醒,经预先腌制、调味的整块牛排或小块肉、碎肉重组而成的肉制品,其内部可能会有细菌滋生,需经杀菌工艺处理或者充分熟化以后再食用。未经任何预加工的整块肉内部很少有细菌,所以可以做成“五分熟”或“七分熟”的菜品。

3. 卡拉胶、TG酶对人体无害

据业内专家介绍,传统意义的牛排是指牛外脊、牛里脊等部分肉类。在现代肉类加工中,为了使产品呈现理想形状,除了使用传统分割部位的整块牛肉制作牛排,也会使用碎牛肉重组加工牛排,这一过程中就会用到食品添加剂。

张子平告诉记者,卡拉胶和TG酶(谷氨酰胺转氨酶)是肉类加工中最主要的两种食品添加剂,在“重组”牛排、火腿、鱼丸等产品中很常见。其中,卡拉胶作为增稠剂主要起到溶胀作用,可以吸附自身重量3倍的水分,增加肉类的弹性口感和重量。而TG酶有胶链接作用,分子间可以形成三维结构,将肉之间蛋白质的氨基酸残基联在一起,改善组织结构提升口感。

“卡拉胶从红藻类海草中提取而来,在果冻等产品中很常见。TG酶则广泛存在于人体、植物之中。这两类食品添加剂对人体健康都没有任何影响。”张子平说,在利用这项工艺加工“重组”牛排后,一经加热肉类蛋白质变性固定,产品的弹性也就显现出来,口感甚至比原切牛排还要好,且成本比较低廉。

此外,按照《GB2760-2014 食品添加剂使用标准》规定,“预制肉制品”中可以使用卡拉胶、谷氨酸钠等90多种食品添加剂。其中,卡拉胶、黄原胶作为增稠剂可在各类食品中按生产需要适量使用,而TG酶可作为加工助剂在食品工业中使用。

(新华网)