加上调味剂就能泡出想要的肉味,本报记者现场做实验

泡上羊肉精 猪肉变“羊肉”

文/片 记者 张凯 见习记者 王忠才

入夏以来,夜摊烧烤成了市民相聚、休闲的一种常见选择。三五好友相约一起,吃烤串、喝扎啤,这已经成为市民夏夜消闲的重要组成部分。

近日,有市民打来电话称,部分烧烤摊存在大量使用添加剂和猪肉冒充羊肉的问题。事后,记者从一知情人处了解到,部分烧烤摊的确在使用一种叫“羊肉香精”的添加剂,该添加剂最大的作用在于无论是什么肉,只要加入该添加剂都会调出羊肉味。该知情人还说,该种羊肉香精一般在市场上的水产店和冷藏店都有销售。

“羊肉香精”是否真有把任何肉调出羊肉味的作用?记者决定去市场买一罐羊肉精和猪肉丁做个实验。

经过泡制,猪肉前后发生了明显的变化。

常用的几种添加剂

原汁原味的猪肉丁

◎市场:很容易能买到羊肉精

7月6日上午10时许,按知情人提供的地址,记者来到了市区最大的蔬菜肉食调味品批发市场——鲁北蔬菜批发市场。记者来到该市场内的一家水产店,一进门,便被货架上花花绿绿的各种调味剂所吸引。记者以想开烧烤摊为名向店老板询问如何购买好的调味品时,店老板指着身后的货架说,各种调味品他家基本都有。

记者随手从货架上拿起一袋名叫“云南白面”的羊肉精调味品。老板告诉记者这名字起得响亮,效果也好,但价格非常贵,平均每袋在35元左右,此产品一般是饭店买得多,烧烤摊基本不用它,而是用较普通的羊肉精。

随后,店老板递给记者一个罐头瓶大小的塑料罐。罐体标注:花蕊系列调味香料,品名:F5028羊肉香精,食品添加剂。该产品用途,同时标明,可广泛用作肉制品(卤肉、卤鸭、猪蹄等)各式调料。店老板说,此香精可广泛用于各种肉,只要一小勺,不到半小时就能泡出羊肉味。

在店老板的推荐下,记者见到了更多品牌的“羊肉精”。有袋装的,也有罐装的,而且价格从十三元到三十四元不等,产品上标注的产地有青岛、广东,也有云南。记者还发现,该店不但有羊肉精,还有润肉粉,松肉粉,嫩肉粉等多种食品添加剂在销售。

随后,记者又去了附近另外一家水产店,在该水产店记者看到了更多的调味剂,可以说关于烤串的配料在这里基本上都能找到。该店店员告诉记者,目前市面上常用的添加剂,他这里“应有尽有”。

◎水产店:现场教授如何泡出羊肉味

在该市场记者还了解到,包括羊肉精、松肉粉、嫩肉粉在内的食品添加剂在部分店铺都能很容易买到。并且只要你说是想开个烧烤店,店主就会主动向你推荐哪些添加剂便宜又好用,至于怎么用、用多少,店家也会详细向你传授。

“这个10斤肉里放上两小勺就行,一般都能泡出你要求的肉味,比如羊肉味。”当记者问怎么配料时店主这样告诉记者。最后,店主还告诉记者,像这种香精,他一天都能卖出几十包,基本全都销往各饭店和烧烤摊。

◎记者体验:20分钟后猪肉散发出浓郁膻味

羊肉精真得能把猪肉泡出羊肉味?为一探究竟,记者决定买来猪肉亲身实验。

7月20日,记者在超市购买了已经切好的新鲜猪肉丁,并将其分成了A、B两组,A组按水产店老板所介绍的使用羊肉香精泡制,B组保持原汁原味不加入添加剂。

下午16时30分,记者按照羊肉香精的使用说明,取出约一勺羊肉香精的量放入盛有清水的盆中,带着浓郁香甜味白面状的羊肉香精瞬间变成黄白的浑浊状。16时40分,A组的肉丁放入盆中,并在泡制过程中不断搅拌。16时50分,加入羊肉香精10分钟后,A组的肉丁颜色发生明显的变化,由原先的鲜红变为苍白。16时55分,A组泡制汤料开始渐渐沉淀,肉丁颜色越来越白。

17时10分,记者取出了A组已泡制好的肉丁串到铁签上。用肉眼观察,A组鲜肉与没有做任何处理的B组肉丁在颜色上形成白红鲜明对比,同时A组鲜肉散发出一股略带刺鼻的浓香膻味。

为验证泡制效果,记者找到了在其他房间工作的同事,让他来辨别A、B两组肉的区别。“怎么还真的有一股羊肉的膻味啊?你在这里面加了什么啊?”同事在分别闻过A、B两组鲜肉后表示,A组的鲜肉带着刺鼻的浓郁羊肉膻味。

◎烧烤摊:辣椒油、孜然让肉味难辨真假

17时30分,记者带着串好的A、B两组肉串来到市区一家烧烤店。在征得烧烤店老板同意后,记者利用烧烤店的炉具在店员指导下分别将A、B两组肉串烤熟。

烧烤过程中,记者发现店员会在肉串烤熟之前向其反复添加辣椒油与孜然,问其原因,店员称主要是增加烧烤口感。的确在加了大量辣椒油和孜然后,肉串除了辣味特别重,就是孜然的味道特别浓,食客已很难分辨出肉品。随后,记者将A组肉串与烧烤店出售的羊肉串对比,两者味道已经难以辨别。

正如一烤羊肉串业内人士所说的,“一个串上,两头串点真羊肉,中间加入些其他的肉,没有人吃出什么来,谁让羊肉这么贵来。”

◎市质监局:羊肉精成分化验难度比较大

21日,记者带着做实验用的羊肉精分别采访了市食品药品监督管理局和市质量技术监督局(以下分别简称市食药局和市质监局)。

市食药局餐饮科工作人员说:“从外观上看,羊肉精就是一种食品添加剂。我们一直在餐饮行业追查非法添加行为,此种添加剂我们也是第一次见到。至于羊肉精是否属于非法添加物,目前滨州尚无此类型的专业检测机构能够检测。”

按照羊肉香精罐体标识上的“QS”标志,记者找到了市质监局,希望能通过质监系统核实此罐羊肉精的真实身份。工作人员在山东省质量技术监督网输入罐体上标注的生产许可证编号XK16-004-00205,结果发现无此登记信息。随后,工作人员输入羊肉精罐体上标注的生产厂家“青岛金百合调味香料有限公司”后,搜索信息显示的确有这样一家公司,但该公司的地址和生产许可证号并不符合。罐体上标注生产厂家地址为“青岛市平度香店工业园”,生产许可证号为:XK16-004-00205,但质监网上显示的生产地址为:青岛平度市经济开发区青啤大道83号,许可证号是:XK13-217-02038。

市质监局食品科工作人员丁帅说,通过目前在质监网上显示的信息看,该罐羊肉精不排除假冒的嫌疑,但也可能是企业在变更信息后没来得及更新罐体标识。

对于食用此类羊肉精是否会对人身体产生危害,丁帅说这需要对罐内的羊肉粉做成分分析,但就全省目前的情况看,此类化验可能难度较大。最后,质监工作人员建议,消费者在就餐时应多注意就餐卫生,尽量少用或不用合成类餐饮,尽可能多地食用能见到原材料的食品。

滨州滨邦活性炭专卖店
室内、车内甲醛检测、治理。活性炭、炭雕、竹炭养生茶、数字油画、无框画、工艺礼品。
地址:黄四渤十国寿美食园对面
电话:3360957 13906490665

益盟操盘手软件 诚招代理商
免费点评你的股票,有偿传授我的股票,周日免费名师讲座!
地址:渤海七路华滨招待所407室
电话:13905430997 赵老师

酷爱吉他行
滨州唯一吉他专卖店,开业期间买吉他大优惠,买吉他免费培训,赠送礼品。
15905431886 QQ:1245032117

聘:男女高级服务生、内保
要求年龄18-45周岁,体健貌端,工薪日结月薪丰厚,可兼职无押金。
18663701228 杨经理

第29期 公共营养师
正式开课通知
时间:7月27日 地点:滨州学院6教-211室
电话:3195930 3860930 QQ:106631224
网站:www.hwpxw..com 正在报名暑期班:日语 韩语 心理咨询师 育婴师 感统训练师 人力资源师 物流师 高级起点的留学预科等。

一瓶明荃 狐臭绝缘

企业郑重承诺:
狐臭患者坚持使用完一瓶明荃狐臭净,如果没有彻底治愈或者10年内出现复发现象,企业将免费提供产品,直至治愈。每瓶都有一份承诺书,请消费者放心使用。

明荃狐臭净不仅仅追求疗效,我们的目标是彻底治愈。
咨询电话:0543-3886190
经销地址:滨州百货大楼一楼万全大药店