

无肉不欢也要安全相随



近年来,“瘦肉精”“注水肉”“禽流感”、假牛羊肉等食品安全事件充斥在消费者的身边,与消费者日益提高的食品安全要求不相适应,也不断对我国肉类产业的稳定发展造成严重困扰和重大损失。

9月27日到29日,由中国肉类协会主办的第十四届国际肉类工业展览会在北京召开,本次大会邀请到国家农业部兽医局、国家认证认监委注册管理部、国家工信部消费品工业司、国家食药监总局食监三司、国家卫计委食品司、国家质检总局进出口食品安全局、全国打私办等相关部门领导。在主题发言阶段,各相关部委的发言人就肉类行业面临的形势和问题进行了针对性的演讲,并就“十三五”期间中国畜禽屠宰行业发展规划、加强食品安全监管保障市场消费安全、国家食品卫生标准建设、中国进出口食品安全保障工作、追溯体系建设以及打击肉类走私情况等主题进行演讲。

随着我国居民对营养、健康、方便食品消费需求的增长,肉类产品的结构正加快向多元化、优质化、功能化的方向发展,产品细分程度在加大,深加工产品比例在上升。冷链分割肉以及各种调料、休闲、方便、特色肉制品生产的扩大,带动了肉类食品包装、加工机械与装备的快速发展。

□ 本报实习记者 毛 润 文/摄

会展快讯

北京本月将办人工智能博览会

2016世界机器人大会将于10月21日至25日在北京亦创国际会展中心举行。大会秘书长、中国电子学会副理事长兼秘书长徐晓兰介绍,2016世界机器人大会共分为三个部分,即大会主论坛及专业论坛、博览会、机器人大赛,大会汇集专家学者、企业展品和机器人大赛,堪称一场机器人领域的盛宴。

本届博览会为期5天,主要展示工业、服务、特种机器人,强调智能机器人在工业、农业、服务业等方面的应用,届时,安川、特斯拉、哈工大机器人集团、新松、等中外知名企业及先进产品将亮相。

(《北京商报》)

福州下月5个展会同时亮相

11月12日~14日福州市将有5个展会同时在海峡国际会展中心举办。其中,2016EPIC贸易投资洽谈会为首次在国内举办,预计届时将有百余家境外企业前来寻找商机,洽谈合作。

EPIC是澳大利亚CoAs-sets(可爱财)主办的投资商务洽谈会,主要着眼于中小企业的需求,了解企业资源缺口,帮助企业搭建国际商务沟通平台,对接相应资源,让企业有机会与意向投资人进行深度洽谈和合作。2016EPIC贸易投资洽谈会除了探索“一带一路”与福州自贸片区的潜在商机、发现福州商机,还将聚焦新技术、新材料、可再生资源、医疗器械等方面。与EPIC贸易投资洽谈会联动举办的还有2016海丝国际旅游嘉年华、2016中国国际老爷车交易博览会、第六届中国(福州)家具建材装饰品质博览会、中国(福州)时尚婚庆博览会,5个展区总面积约4.5万平方米,预计可吸引20多万人。

(《福州晚报》)

中国国际有机食品和绿色食品博览会将于11月在京举办

本报讯 中国国际有机食品和绿色食品博览会将于2016年11月25日~27日在北京展览馆举办。作为亚洲地区有机绿色食品行业规模最大、最具影响力的行业盛会,展会每年两届分别在北京、上海举办,至今已成功举办十六届,它涵盖了全球的有机绿色食品,是有机绿色食品行业交流的盛会,顺应产品市场需求,致力打造亚洲最佳有机食品和绿色食品一站式采购和技术交流平台,共同助推引领有机绿色食品行业的快速发展。来自国内外的企业最新高端产品将亮相本次展会,专业买家、国内外采购团、大经销商、电商实力均超过往届,火爆的人气、持续走高的销量足以见证有机展的完美蜕变。

冰鲜肉与冷鲜肉

你还傻傻分不清吗？

过去在市场上常常看到肉摊上挂着现宰现杀的招牌,我们也经常认为现宰现杀的肉最新鲜、肉质最好,但是,随着肉类食品加工技术的升级和完善,冷链技术、排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等等新的名词突然涌现出来,消费者在购买时也被这些新技术与新名词弄得云山雾罩。市场上所说的冰鲜肉也就是我们平时所说的冷冻肉,是指畜肉宰杀后,经预冷,继而在-18℃以下急冻,深层肉温达-6℃以下的肉品,经过冻结的肉,其色泽、香味都不如新鲜肉或冷鲜肉,但是保存时间较长,所以在市场上仍然被一些商贩广泛采用。冷鲜肉,又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉,更加准确地说应该叫“冷却排酸肉”,是指严格执行兽医检疫制度,对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理,使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0~4℃,并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0~4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸,使肉完成了“成熟”的过程,所以冷鲜肉看起来比较湿润,摸起来柔软有弹性,加工起来易入



味,口感滑腻鲜嫩。

记者了解到,现在大型肉类企业基本都实现了“冷却排酸肉”技术以及冷链物流运输技术,金锣集团在产品运输过程中还实现了实时定位,在冷藏车厢内设有温度计与摄像头,随时记录车厢内温度,使肉品在运输过程当中也保持恒温冷藏,实时反馈温度数据,并在打开车门时拍照记录,使肉制品在运输过程中更加卫生与安全。

击破食品安全信息不对称迷雾

肉制品溯源不再难

多年来,农业部的相关兽药管理公告、办法已出多则,虽起到了规范作用,但是仍然难以杜绝养殖农场、农户随意使用抗生素的问题。产品安全追溯系统应用不完善导致肉类加工企业对于抗生素残留陷入盲区,难以有效控制。记者了解到,许多企业到目前为止食品追溯系统还没有真正完善,目前肉类行业正在推广普及的产品安全追溯系统受制于农户、经纪人、检疫兽医几方面的知识普及、管理水平等因素,在追溯系统中的载体即为耳标芯片,但是普遍的情况却是耳边芯片中的信息模糊不清,无法读取身份发源地、饲养用药和货物流动变化的相关信息,耳标失去了溯源查信息的作用。

记者在展会展台走访中发现,各企业也在针对食品溯源技术积极搭建平台,鸿安集团已建立起来溯源初级化平台,每头牛会在分割时留下一斤肉备案,相比其他企业,大庄园集团

则已经拥有了完善的肉类食品可追溯系统,击破了食品安全信息不对称迷雾,并且检疫员驻场对每头牛羊进行逐个检验,保证了每一头牛羊的肉质安全,产品可以通过查询找到每头牛羊的编号、品种、来源地、免疫情况、检疫员等信息。使用了目前最先进的德国伴斯屠宰设备,以及拥有3.6公里全程自动化设备,为了方便消费者食用,在大庄园专门店还可提供肉类切分服务,形状、厚度等都可根据消费者的要求进行切分。大庄园实现了全程工业化,确保了肉的品质,牛肉为安格斯黑牛,羊肉分为国产羊肉与进口



羊肉,国产的为苏尼特羊肉,号称“肉中人参”,具有鲜嫩多汁,无膻味,肉层厚实紧凑,高蛋白,低脂肪,瘦肉率高,肌间脂肪分布均匀的特点,进口的为新西兰南岛羊肉,并且与新西兰签署合作,学习养殖技术,所有牛羊都是在无农药的草场草饲,在天然牧场,自由放养的环境下长大,确保了牛羊从出生到送上餐桌全程透明可追溯。

不会做饭没关系

方便特色肉制品来帮你

随着生活节奏的加快,越来越多的年轻人没有时间做饭甚至不会做饭,在此次展会中记者发现,大部分的企业在做好传统生鲜肉类的同时,都把新产品开发的目光放在了速食成品肉类产品方面。大部分企业推出了成品牛排、猪排等西餐食品,除了消费者熟悉的香肠、火腿外,北京大红门有限公司还推出了方便厨房系列,产品全部是分割好的半成品小包装,包括肉、蔬菜、调料等,按照说明即可制作出色香味俱全的菜品,省去了做饭前期准备工

序,既简单又快捷,菜品的种类也非常丰富,包括宫保鸡丁、鱼香肉丝、回锅肉等等,产品经理告诉记者,年轻上班族基本成为了方便厨房系列的主要购买力。

在双汇Smithfield的展台前,消费者李女士告诉记者,此次来展会不仅了解到许多肉食品的新产品,还购买了不少,因为自己的老公和儿子都很爱吃,所以对于方便特色肉制品也有不少了解,她说:“方便特色肉制品虽然方便好吃,但是产品卖的却是良心。”她遇到过实际产品与宣传

不符,牛排和培根下锅就碎的情况,即碎肉挤压品。在品尝了Smithfield的培根和香肠后李女士表示味道很纯正,因为展商的产品现场不销售,主要以宣传为主,让她觉得很遗憾。Smithfield的产品经理介绍,Smithfield原料全部为美国全进口猪肉,主要产品有美式火腿、美式培根、美式香肠,产品中不添加着色剂、食用香精、淀粉、增味剂、甜味剂等添加剂,培根为整块腹肋肉切割,旨在带给消费者更正宗的美式肉制品。

有血腥味、腐臭味及其他异味。

六、是查淋巴。病死猪肉的淋巴结是肿大的;质量合格的猪肉淋巴结大小正常。

七、鉴别死猪肉:吃病死、毒死或死因不明的猪肉,会引起食物中毒,或引起人畜共患疾病。鉴别方法是死猪肉一般放血不彻底,外观呈暗红色,肌肉间毛细血管中有紫色淤血。

八、鉴别米猪肉:这种肉内带有囊虫,它是绿虫的幼虫。米猪肉最显著的特征是瘦肉中有呈椭圆形、乳白色、半透明水泡,大小不等,从外表看,像是肉中夹着米粒。

链 接

肉类是消费者日常生活中比较常见的食品,也是人们餐桌上的美食。专业人员提醒,市民无论是在购买生肉或熟肉制品时,一定要到正规且有良好信誉的店家去,要注意有无动物产品检疫合格证明、畜禽产品品质检验合格证明,袋装肉制品要看清生产日期及厂名厂址,购买时要注意仔细查看三章两证(生猪定点屠宰专用章、肉品检验合格章、肉品品质检验

消费者如何辨别猪肉的优劣？

章),一旦发现问题猪肉及其制品,应及时举报。那么消费者在购买生肉时应如何辨别呢

一、是看表皮。健康猪肉表皮无任何斑痕;病死猪肉表皮上常有紫色出血斑点,甚至出现暗红色弥漫性出血,也有的会出现红色或黄色隆起疹块。

二、是看脂肪。健康猪肉的脂肪呈白色或乳白色;病死猪肉的脂肪呈红色、黄色或绿色

等异常色泽。

三、是看肌肉。健康猪的瘦肉一般为红色或淡红色,光泽鲜艳,很少有液体流出;病死猪肉颜色发红发紫,无光泽,挤压时有暗红色的血汁渗出。

四、是看弹性。健康猪肉有弹性;病死猪肉无弹性。

五、是闻气味。健康猪肉无异味;病死猪肉