

鸭肉摇身一变成羊肉混进超市

补肾壮阳、温补祛寒的羊肉成为冬日最受欢迎的暖身食物。但近来不断有媒体曝光，市场上充斥着用低价猪肉、鸭肉制成的假羊肉。对此，记者进行了一系列相关调查采访。



(资料图片)

假羊肉竟混进超市

入冬以来，不少读者反映在市场上买到的羊肉卷要么没羊肉味，要么膻味很重，怀疑是用别的肉冒充的或加了一些添加剂。2012年12月16日下午，北京市民张女士在超市买了3斤散装羊肉片，价格为每斤25.8元。张女士回家吃起来感觉很不对劲。“刚买回的羊肉片，下锅涮着吃，一点羊肉味都没有，汤也没有膻味。”张女士仔细观察肉片发现，红肉白肉截然分开，看上去不像是羊肉。当晚7点多，张女士带着肉片来到超市理论，工作人员承认：“我们卖的是涮肉片，是牛羊肉混合制作的。”张女士反问：“当时怎么不说是混

合肉？而且标签上写的也是‘羊肉片’。”随后，超市给张女士办理了退货，但是超市负责人否认欺骗消费者，只是道歉：“这是一场误会，由于工作人员没能及时说清才导致这样，以后会加强管理。”

记者在调查中发现，和张女士有过类似经历的人不在少数。家住北京市朝阳区的李先生前两天在超市随手买了一袋二斤装的特价“羊肉片”，价格为每斤30元。回家后刚打开包装，就闻到一股呛鼻的膻味。李先生看着包装上印的大草原图片，心想：“草原的羊肉果然膻味重啊。”让他没想到的是，刚夹一筷子肉片下锅，整

锅汤都冒着强烈的膻味，家人吃不下去，一一落筷。他们仔细观察肉片包装后发现，这是一袋“涮肉片”，配料表中清楚地写着“猪肉和羊肉”。但让人疑惑的是，为什么加了猪肉，还有这么浓重的膻味？

超市里都有假羊肉，市场上的状况又如何呢？带着疑问，记者随李先生来到一家农贸市场。在记者的追问下，一个肉摊老板指着肉片悄悄告诉记者：“市面上有些所谓的‘羊肉片’，都是用价格低一些的猪肉、鸭肉混合制成的，为了有膻味就添加羊油。”

鸭肉摇身一变成羊肉

“假羊肉并不是今年才开始流行的。”一位不愿透露姓名的知名厨师告诉记者，早在2005年，就有人在市场上发现过假羊肉，当时并不多。但最近几年，假羊肉，尤其是假羊肉卷/片及烤羊肉串造假已经非常普遍了。由于羊的养殖方式和规模的原因，羊肉的成本往往较高，而产量较低，但冬天对羊肉的需求量大，这让很多不法商贩有了可乘之机。

国家烹调高级技师、山东旅游职业学院高级烹饪技师张亮告诉记者，现在市面上用来掺假的肉主要有猪肉和鸭肉两种。由于鸭肉的颜色和口感跟羊肉更为接近，且价格更便宜，成了不法商贩造假的首选。现在羊肉造假的方式也五花八门：有的是直接在羊肉中掺入鸭肉或猪肉，这样的假羊肉膻味很小；还有的则是直接用鸭肉

或猪肉掺上绵羊油，这样的假羊肉往往膻味很重，既有羊肉的味道，又有羊肉的口感；更有个别不法商贩在烤羊肉串时用羊尿浸泡一些劣质肉。张亮指出，如果仅用鸭肉或猪肉冒充羊肉还算万幸，可怕的是用病死禽畜的肉冒充，因为羊油羊尿会掩盖肉的不良品质，让消费者无法判断，这样的肉会对健康造成威胁。

真假羊肉大揭秘

现在连超市都有假羊肉，消费者又有什么办法能鉴别真假呢？大连营养学会常务理事王兴国指出，除了看羊肉标签上的配料表外，更重要的是消费者要学着从色泽、纹理、脂肪分布、解冻及涮锅后的状态等来分辨真假羊肉。

猪肉仿冒羊肉：大片红色肌肉在中间，小片白色脂肪在两侧，肌束间脂肪很少或没有，因此没有明显的红白相间条纹。质地较粗糙。解冻后，肉片变软但不发

散，红白颜色对比更强烈。下清水火锅涮过之后，汤水略浑浊，肉片收缩特别厉害，口感硬。

鸭肉仿冒羊肉：虽然也有红白相间条纹，但红色(肌肉)和白色(脂肪)条纹都较粗，红白分明，肌束间无脂肪。其条纹形状不自然，人为排列的迹象很明显。解冻后，肉片变软且发散，全是碎片，说明它们是临时压制在一起的。下清水火锅涮过之后，碎肉或杂质、添加物使汤水明显浑浊。肉片收

缩明显，口感细腻但不嫩。

真羊肉：肉质细腻，红白相间呈细条纹状，比较自然。红的是肌肉，白的是肌束间脂肪，有人称之为“大理石”状条纹。解冻后，肉片变软但不发散，红白仍成片不分离，说明它们本来就是一体的，而不是临时压制在一起的。下清水火锅涮过之后，汤水较清(不会明显浑浊)，肉片收缩不是特别厉害，口感嫩。

据《生命时报》

烧烤食物少用锡箔纸

很多人喜欢吃烧烤，但用来烧烤的锡箔纸可能影响健康，多数人并不知道。近日，国际食品包装协会发布了2013中国食品包装安全消费警示，涉及吸管、瓶盖瓶身、不锈钢制品、纸质餐饮具等12项内容。其中，烧烤时铝箔、锡箔使用不当会危害健康一条，尤为值得关注。

锡箔纸和铝箔纸多用于包裹食材烧烤，以防止肉类烤焦。据专家介绍，锡箔的主要成分是铝锡合金，锡箔中含铅量高达50%，表层还能生成有毒的铅白和氢氧化铅，焚烧时生成黄色的黄丹(氧化铅)也是有毒的化合物。这些有毒的微粒随着热气流漂浮在空气中，被周围的人群吸入

呼吸道，沉积在肺部，易出现慢性铅中毒，会使人出现忧郁、贫血、肾病和女性不育、流产等症状。

锡箔纸和铝箔纸在使用过程中，如果食材上添加了调味酱或柠檬，由于其中的酸性物质会把其中的锡、铝析出，一旦混入食物中被人吸收，则可能会造成食用者锡、铝中毒。锡会刺激肠胃，铝会导致老年性痴呆，肾脏病人摄入过多的铝，会出现贫血。

国家标准《精制铝箔》中规定：用于食品包装的精制用铝箔，其铝箔中的有毒元素应符合如下规定：铅：不大于0.01%；镉：不大于0.01%；砷：不大于0.01%。因此，用于烧烤最好的选择是铝箔

纸，但其铅含量应符合国家标准规定。

日常生活中，铝箔和锡箔很容易分辨。锡箔比铝箔光亮很多，但锡箔延展性差，一拉就断，超市销售的通常是一张张叠放，每张之间隔有棉纸，本身较难切割，价格也较贵。铝箔材质比较硬挺，好切割，多采用卷筒式包装，价格也较便宜。

专家建议人们在做烤制食品时，若要用锡箔纸或铝箔纸包裹食材，就不要加调味酱或柠檬。另外，可以用包心菜叶、玉米叶代替锡箔纸或铝箔纸，或以笋壳、茭白壳、菜叶当垫底，这样不仅无污染，食用健康，且味道鲜美。

据《北京商报》

消费提醒

试验证实确有“染色橙子” 所幸果肉未被污染

日前，网上和外地纷纷曝光“染色橙子”。近日，北京服装学院材料科学与工程学院实验室对随机购买的橙子进行试验测试，发现一些颜色很红艳鲜亮的橙子表皮确实有被染过色的迹象，所幸幸未发现果肉被污染。

橙子染色只为卖相好

记者走访发现，一些水果摊上，有的橙子有光泽且颜色红艳，有的橙子颜色则相对比较暗淡，呈橘黄色，两者价格相差不大。记者注意到，顾客挑选时一般首选红艳橙子，“感觉这样的应该是熟透的，口感会比橘黄色的要甜一些。”一位消费者称。

一水果摊销售人员称，给水果打蜡染色并不是什么稀奇事，由于很多橙子是在还未完全成熟的时候被摘下，为了让橙子卖相更好一些，也为了能保存时间更长，就会给橙子上色打蜡。

为此，北京服装学院材料科学与工程学院检测人员对购自东城区新中街一家副食商店的一袋橙子作了两个试验，结果发现这些橙子或多或少被染过色，不过，测试橙子里的果肉好在暂未发现有色素渗透进去。同时，检测人员将买来的一个橙子放在水中煮后，就恢复了橙子原本的橘色。

水果不允许加色素

北京服装学院材料科学与工程学院副教授龚佳介绍，有些商贩让橙子卖相更好，在表皮上染上色素，再在上面打石蜡，还有的外观长得不太好甚至有坏斑点的橙子，也可能用这样染色打蜡的方式遮盖瑕疵。

给橙子染色无论用的是工业染料还是食用色素，都是不允许的。按照国家规定，初级农产品不能上色，即使是食用色素也不能用在水果上。尽管此次试验未发现果肉被色素污染，但一旦染料用量过大，仍不排除色素有可能渗透进果肉。

另外，消费者用手剥橙子皮，色素里的钡、钒、氯等重金属难免会黏附到手上，或与口腔接触，在人体内积累到一定量，有可能对肝脏产生损害。购买橙子、橘子时别光图外观光鲜好看。

试验1——

橙子表皮测出染有色素

试验目的：验证橙子的表皮是否被染过色

试验过程：随机取一个橙子，切下一部分表皮放入玻璃器皿中，加入丙酮浸泡30分钟，将表皮的颜色浸出来。然后取其中的上清液点样到一块薄层板上，放到丙酮和水的有机溶剂中“泡板”10分钟，晾干。

试验结果：此时薄层板上出现了上下两个色带，上面为橘黄色，下面为浅红色。检测人员指出，这说明橙子表皮里含有其他色素，应该是被染过色的。

试验2——

果肉未见重金属成分

试验目的：检测橙子包裹的果肉里是否有重金属，以验证色素是否渗透

试验过程：检测人员拿出手持式X光光谱仪，直接对准橙子染色的表皮，测试重金属成分。随后将该橙子对半切开，露出果肉，再用手持式X光光谱仪测试果肉里是否有重金属。

试验结果：染过色的橙子表皮上，测试发现含有钡、钒、氯等成分的重金属。检测人员称，染料里一般都会含有重金属，因此也会附着在表皮上。他们曾经还测出一些橙子表皮上含有铅、汞、锡等有害重金属，这是用很差的色素染料染的。另外，在果肉里没有检测出重金属，说明色素染料还没有渗透到果肉里面去。

提示

“染色橙”湿巾擦拭识真相

消费者平时如何鉴别橙子被染过色呢？北京服装学院材料科学与工程学院检测人员给出了一个简单的识别方法：买了橙子或橘子后，可拿餐巾纸蘸水，或用湿巾纸在橙子表皮上擦拭。一般来说，正常没染色的橙子擦拭后，留在纸巾上的是浅浅的黄色。如果纸巾上出现了比较重的颜色，说明橙子可能被染色了，染色严重的甚至纸巾呈现红色，连手也会被染红。

另外，染过色的橙子表面摸上去会有黏黏的感觉，表皮皮孔有红色斑点，仔细看还能发现红色残留物。

据《新京报》