

# 7月1日起宁波主城区将永久关闭活禽交易，冷鲜鸡和冷冻鸡将成市场主流

## 冷鲜鸡口味更佳 冷冻鸡储存更久



今年7月1日起，宁波主城区将永久关闭活禽交易市场，这也意味着宁波市民以后很难吃到现杀鸡，冷鲜鸡和冷冻鸡将成为市场的主流。记者昨日走访市场发现，超市卖的不少冷鲜鸡、冷冻鸡很难从产品名称上来辨别，大多数消费者也搞不清冷鲜鸡和冷冻鸡的区别。冷冻鸡、冷鲜鸡哪个口味更好？为什么说“冷鲜鸡”比活杀的鸡更营养、更美味？记者采访了有关专家。

记者 孙美星 实习生 夏静

### ■调查

#### 超市里多见冷冻鸡 有的解冻鸡也在当冷鲜鸡卖

“自从市区买不到活禽，我家的餐桌上已经很久没上过鸡鸭了，听说冷鲜鸡口味不差，但菜场里杀好的鸡没有生产日期不大敢买，超市里的鸡买来口味又差，哪里能买到优质又美味的冷鲜鸡呢？”在宁波工作的胡女士是福建人，她们一家都酷爱煲鸡汤。市区买不到活禽后，她一直为找优质的鸡发愁。

没有了活禽，如今在市区一些菜场已经有杀好的鸡销售。记者昨日走访华严、白鹤、宋诏桥等菜场，每家菜场都有杀好的鸡摆放在柜台上销售，鸡肉大多是常温保存，没有冰块、冰柜等保鲜条件，售价在10元左右/500克。不过记者发现，虽然卖家都声称鸡是当天宰杀，但因为没有生产日期和标识，消费者很难判断活禽的宰杀时间有多长。

而在超市的冷柜里，也有宰杀好的鸡

鸭销售，大多来自山东、安徽等外地，不过大多是冷冻鸡。像鸡腿、鸡爪等分割的禽制品大多是直接放在冰块上散卖，整只的鸡大多有独立的包装，不过消费者很难从产品的包装或标签上区分，究竟是冷冻鸡还是冷鲜鸡。记者还发现，有的超市销售的明明是未完全解冻的冷冻鸡，也被当做“冷鲜鸡”介绍给消费者，这些鸡大多把解冻日期标注为生产日期。

记者从贸易部门了解到，停止活禽交易后，我市将积极推行规模养殖企业和城区大型活禽交易市场禽类“杀白”上市，推进“集中屠宰、冷链配送、冷鲜上市”的销售模式，我市具体的活禽定点屠宰相关方案还有待审批。目前市内禽蛋批发市场已经开始着手引进禽类集中屠宰设备，最快5月起，批量屠宰的冷鲜鸡就可上市，市区一些菜场也在着手引进冷柜等冷鲜鸡销售设备。



昨天下午，在海曙一家超市，市民正在购买冰冻的鸡肉。 记者 王增芳 摄

### ■对比

#### 冷鲜鸡口味更好，冷冻鸡更耐储存

今后冷鲜鸡和冷冻鸡将成为市场的主流，但冷鲜鸡、冷冻鸡是一个概念吗？哪个口味更好？浙江万里学院生物与环境学院副教授杨震峰对此作了详细的介绍。

### ■释疑

#### 冷鲜鸡的口感比活杀鸡更好？ 专家：营养不流失，更嫩更鲜美

吃鸡鸭，宁波市民一般喜欢活杀的，认为这样更新鲜更美味。但很多报道里都说冷鲜鸡的口感和营养甚至比活杀鸡更好，这是为什么？浙江万里学院生物与环境学院副教授杨震峰在接受记者采访时表示，并不是因为现在不能买活禽了，才说冷鲜鸡好，冷鲜鸡比现杀鸡更营养和美味是有科学道理的，在国外禽类都是以冷鲜禽的形态上市。

“现行的动物屠宰方式会使得动物在屠宰前剧烈挣扎，使肌肉产生大量乳酸积累，这和长时间不锻炼的人突然剧烈运动后手脚会发酸是一样的道理。如果动物肌肉里的酸不排放就直接食用，会影响肉的口感，这也就是刚宰杀的鸡如果马上吃，肉质会感觉粗

糙和发酸的一个原因。”

杨震峰介绍，动物死亡后还会有一个尸僵的过程。刚宰杀的动物肉，肌肉纤维呈僵直状态，硬度大，难以咀嚼，缺少汁液，因此不好吃，还影响消化、吸收。要使肉类变得鲜嫩，需要一个专业词语叫“解僵”的过程。不同动物肉，解僵所需的时间不同，比如鸡一般在4~8小时，猪肉是12~24小时。如果在常温中解僵，动物的肉质会因为微生物滋生变得腐败，在0℃~4℃的低温环境中进行能有效抑制微生物的生长。这也就是为什么刚宰杀的鸡肉嚼不动，冷藏一下，不是冷冻，吃起来鲜美多了。至于冷鲜鸡的营养，专家介绍冷鲜保存的过程中鸡肉的营养不会流失，反而因为肉质变嫩，更便于人体吸收营养。

### ■选鸡小诀窍

#### 怎样鉴别是冷冻鸡还是冷鲜鸡

市畜牧兽医局有关专家提醒，市民在购买冷鲜鸡时，要防止商家用解冻的冷冻鸡替代冷鲜鸡，因为前者的口感不如后者。选购鸡时，可看看肌肉是否结实，不妨以手指按下，新鲜的自然有弹性；经过长时

间冰冻又解冻的，则久久未能回复原状。此外，鸡肉的细胞组织在冷冻时候也可能破坏细胞，因此解冻后的鸡会渗出比较多的水分，冷鲜鸡比较少，这也可以作为鉴别的一个依据。

#### 怎样鉴别是死后宰杀鸡还是活宰的鸡

专家介绍，看鸡肉的颜色可以区别，死鸡血液循环停止，宰杀的时候血放不出，内脏拿掉后，鸡肉会呈现暗红色。活鸡在宰杀的时候大部分血被放掉了，鸡肉看起来很白净，这是两者最显著的区别。

此外，选购冷冻鸡要注意，冰霜太多的冷冻鸡不要买，说明已经不够新鲜，冰屑较多也是食物不新鲜的表现，可能是解冻后又冻结造成的。冷冻鸡解冻后，不宜存放，要尽快食用，尤其不要再冻、再化。

#### 冷鲜鸡 0℃~4℃

##### 储藏条件

冷鲜鸡是严格执行检疫制度屠宰后的鸡，宰杀后马上放到0℃~4℃的环境里进行冷却，进行臭氧杀菌等保鲜处理后，储运和销售全程都保存在0℃~4℃环境里。

##### 储藏时间

冷鲜鸡的保存期较短，只有7天，保鲜要求也更高，如果运输和储存条件不在0℃~4℃环境里，可能影响鸡的品质。

##### 口感营养

冷鲜鸡口感和营养不比现宰鸡肉差，甚至更好。

#### 冷冻鸡 -18℃~-35℃

冷冻鸡是鸡屠宰后，快速降温使其冻结，置于-18℃~-35℃条件下储存。如果采用超低温快速冷冻的方式冷冻的鸡，可以最大限度保持鸡肉的营养和口感。

保质期一般在1年时间左右，冷冻鸡具有保质期长、容易保存的优势，目前食品加工中普遍采用这种方式加工禽类。

总体来说，冷冻鸡的口感比冷鲜鸡稍差。解冻冷冻鸡也有讲究，最好是快速解冻，这样可以最大程度减少鸡肉组织细胞里的汁液流失，口感会更好。

民泰财富之窗

浙江民泰商业银行  
ZHEJIANG MINTAI COMMERCIAL BANK

维护金融消费权益 共创金融和谐环境

民泰银行随贷通自助循环贷款

随意而还 随心而贷

产品特点：

◆省钱：您一旦拥有了闲散的资金，便可随时还款，节约您的成本。

◆省力：您仅需办理一次申请手续，便可长期使用，节约您的时间。

◆省心：您可在有效期内循环使用，便可随时为您提供资金的需求。

温馨提示：

◆流程简洁高效，定价轻松灵活。

◆可通过我行柜面、网银等渠道发放和归还贷款。

◆详询网点客户经理或致电96521。

| 网点   | 地址                 | 电话        | 网点   | 地址                | 电话        |
|------|--------------------|-----------|------|-------------------|-----------|
| 宁波分行 | 鄞州区钱湖北路942号(原工商大厦) | 829071881 | 象山支行 | 象山日月东街海防路299-315号 | 25761009  |
| 澳门支行 | 余姚市澳门路光复北路2-16号    | 68129602  | 海盐支行 | 海盐区环镇北路南段428号     | 018536111 |
| 慈溪支行 | 慈溪市观海卫南路888-1105号  | 231705858 | 余姚支行 | 余姚市阳明西路728-742号   | 68228778  |
| 北仑支行 | 北仑区长江路1006号        | 65128878  |      |                   |           |

网址: www.mintai.com.cn