

冰鲜牛肉比冰冻牛肉更新鲜

宁波市面上部分进口冰鲜牛肉其实是“冻肉化鲜”



超市保鲜柜里的牛肉和冰柜里的冷冻牛肉,哪个更新鲜?可能你会不假思索地选择前者。连日来,记者走访多家销售进口冰鲜牛肉、冰冻牛肉的超市,了解到目前宁波市面上的部分进口冰鲜牛肉其实是“冻肉化鲜”。

部分进口冰鲜牛肉其实是“冻肉化鲜”

近日,记者随机调查了市区的部分进口超市和生鲜超市的肉食生鲜。

在位于东岸里社区商圈的盒马生鲜超市内,进口牛肉分成冰鲜区和冷冻区两个销售区域。记者随机拿起一盒品名为“澳洲冰鲜牛后腿肉”的产品,标签注明“生产日期为2017年3月25日,保质期至2017年3月27日”。

该销售区域的一位超市导购告诉记者,标签上的生产日期并非宰杀日期。“这一批澳洲牛肉,是2月上旬在澳洲当地宰杀后,经冷冻处理,运输至国内,超市在上架前进行了化鲜、切割处理。”

超市导购介绍,虽然也是经过了冰冻处理,但是冷鲜区域销售的这些“冰鲜牛肉”,与冷冻柜

内的“冷冻牛肉”,还是有区别的。“冷冻牛肉的保质期通常在18个月甚至更长,冷鲜牛肉虽然在运输期间经过冷冻处理,但是从宰杀后冷冻、大块包装开始计算保质期,通常不会超过60天。”

在位于海曙区和义大道地下一层的一家进口超市,记者看到一盒品名为“冷鲜澳洲草饲牛腩”的产品,上面的标签上注明包装日期为2017年3月26日,有效时间为2017年3月28日,原产地为澳洲,加工地为宁波。

而另一款品名为“澳洲和牛M5-6三角肩冷藏”产品,则是肉牛在澳洲当地宰杀后,直接冷冻至-18℃,冷冻运输至国内后,部分仍以冷冻状态销售,部分则在上架前化鲜、切割销售。

“冰鲜牛肉”比冰冻牛肉贵不少

记者采访了解到,进口肉类中,“冰鲜”和“冷冻”大有讲究。冰鲜牛肉是畜体屠宰冷却排酸后进行分割,单独包装保存在-4℃到4℃之间的牛肉产品;冷冻牛肉是指分割后在-18℃以下运输保存的肉类产品。

据了解,目前宁波市场上出售的大部分进口肉类,出于食用安全及保鲜需要考虑,都要经过冷冻、解冻工序。因为冰鲜产品易受到微生物的污染,对包装和冷链运输要求较高,相关检验检疫准入门槛更高。

“进口肉类与海鲜不同,大部分普通的进口肉

类,由于重量、体积较大,通常都会走海运,要经历一个较长的货期。如以冰鲜肉形式进口,对储运冷链技术要求较高,成本也较高,产品数量无法实现突破。”一位宁波超市人士解释。

从价格上来看,尽管经过了一道冷冻处理,“冻化鲜”版本的冰鲜肉类产品仍然要比冷冻肉类更高。

以宁波消费者最爱拿来炖土豆的牛腩为例,一款澳洲进口的草饲牛腩经过“冻化鲜”处理后售价156.00元/kg(OLE超市和义大道店),冰冻牛腩售价88.00元/kg(麦德龙鄞州店)、69.8元/kg(盒马鲜生)。

今年有望尝到新鲜的澳洲牛肉

除了传统的冷冻进口牛肉和“冻化鲜”冰鲜进口牛肉,新鲜的冰鲜牛肉也已经出现在市面上,今后,宁波人的餐桌会有更多的选择。

根据海关总署发布的消息称,今年2月20日,1195头澳大利亚活体肉牛抵达山东荣成石岛口岸,在山东的宝竹屠宰场完成屠宰和大分割后,将销往北京、天津、上海、杭州、宁波、嘉兴、绍兴、镇江、南京、无锡、苏州、常州等12个城市,后续还将逐渐扩大范围。

记者从市检验检疫部门了解到,今年宁波口岸或将实现澳洲活牛进口,宁波市民就能在家门口尝到新鲜的澳洲牛肉了。

经过冰冻口感和风味会稍逊一筹

对于经过“冻化鲜”的冰鲜肉及海鲜,到底影不影响口感和营养成分呢?李惠利医院东部医院营养科主任金科美说,经过冷冻和解冻之后,对食物的营养成分会有一定影响,同时食物的口感和风味也会差一些。

“冰冻食品是指在低于-18℃下存储的食品。在从常温降到冰点以下的过程中,肉类中的水分会凝结产生冰晶,食物的组织结构遭机械破坏。烹调前化冻的过程也会使细胞有部分的受损,内部水分和汁液析出,营养成分和风味都会受到一定的影响,口感也比冰鲜肉类、热气肉类稍逊一筹。而冰鲜食品是指动物在宰杀后短时间内将温度降到0℃左右,并在运输和储存过程中保持在0℃~4℃温度范围的产品。这时候的产品处于冰点临界点,肉质保持柔软,口感和营养都能最大程度地保留下来。” 记者 史妮超

浙海商业广场

星海熙园

WARNING
“房产”
警报!

总价 ^{折后约} 78万元起

海曙联丰/实景现房/中庭景观三房

◎南向采光,全亮空间 ◎直面中庭超气度景观 ◎全能三房随心切换 ◎约10万平方综合体大配套

效果图 仅供示意

浙海商业广场
即将开业敬请期待!
招商热线:8805 1323

展示中心地址:

联丰中路和学院路交叉口

8805 5555

◎投资商: 浙海投资集团 ◎开发商: 宁波华龙投资建设开发有限公司 ◎全程策划: 惠中房产
本广告所示文字、效果图等仅供示意,不构成合约内容,最终以商品房买卖合同和政府批文为准。 鄞房现售字(2017)第05号 本价格一周内有效