

植培鸡肉、人造三明治、素牛肉堡……

你会尝鲜这些不是肉的“肉”吗？

“人造肉”再度成为网络热词，跟洋品牌的频频动作有关。4月20日，肯德基宣称，首款“人造肉”开始接受线上预定，本月底正式上架试水，先在上海、广州和深圳3个特定餐厅开售，然后视公测情况逐步向国内其他城市推广。无独有偶，星巴克也刚刚宣布，将于近期在中国市场推出一份新的“基于植物的午餐菜单”，拟推出5款人造肉食品。

素鸡块尝鲜价仅售1.99元/5块

“肯德基卖素肉了！”昨天中午，订中餐的市民张女士无意中看到这则新动向。20日，肯德基在官微里宣称推出“食界新能源”，首款人造肉产品“植培黄金鸡块”接受APP预定，每个ID限购2份。这种不是肉的“肉”实际是鸡肉风味的植物

蛋白制品，尝鲜价1.99元/5块，其特点是胆固醇低，却有与肉相似的色、香、味。不过，肯德基的“人造肉”鸡块第一阶段仅在上海、广州和深圳的3家指定餐厅预售，每日限量。包括宁波在内的其他城市消费者暂时无法尝到“植培鸡肉”。

“尝鲜价蛮诱人的，只是宁波暂时吃不到！”昨天，记者采访了几位消费者。想尝鲜的市民不在少数，但持质疑意见的也有。“吃肯德基不就是想吃肉吗？吃素肉不如去素斋馆。”市民楼先生笑着说。

“人造肉”再次起飞？

据了解，“人造肉”分为两种，其中一种又称大豆蛋白肉，也叫“素肉”“植物肉”，是用大豆、豌豆等植物原料为基底，添加一些物质而成，模仿肉类的口感和风味，含大量蛋白质和少量脂肪，另一种是利用动物干细胞制造出的“人造肉”，也称“试管肉”。市民目前在市面上接触的“人造肉”，基本是大豆蛋白肉。

近年来，“人造肉”成为食品行业一

颗冉冉升起的新星，快步进入人们的视野。“人造肉”在国内的首次亮相，始于去年9月的淘宝造物节。加拿大资深食物科研团队研制的“人造肉”，被做成小狮子头、墨西哥肉卷、汉堡等美食，让人第一次品尝到了一种“有点熟悉又新奇”的感觉。

半年多来，国内“人造肉”产品的覆盖面，已从汉堡、披萨、肉丸、沙拉等西餐

菜品，到肠粉、肉丸烤串、卤肉饭、炒饭等中式菜品，内容十分丰富。去年上线销售的金字火腿人造肉饼、Omnipork新猪肉等，如今已在线上常规销售。此外，汉堡王、赛百味、棒约翰、星巴克也杀入战团，纷纷推出或准备推出“人造肉”产品。21日，星巴克公布了即将上线的5款“人造肉”制品，包括3款牛肉替代品的菜肴和两款猪肉替代品的菜肴。

尝鲜或观望，宁波网友评价分化

研发“人造肉”的初衷是为了解决畜牧业带来的全球环境污染问题，同时主打“低脂、低热量、高蛋白”，迎合了部分消费者的需求。

记者昨天在一些电商平台上看到，知名的“人造肉”价格较贵，每500克“人造肉”平均价格约60元。

宁波最大的生猪屠宰企业——宁波方兴食品公司负责人表示，去年以来，生猪供应吃紧等因素影响，猪肉价

格波动较大。对于“人造肉”的未来走向，他持观望态度，因为他相信，传统猪肉仍然有很大市场，所谓“人造肉”只是一个补充。

宁波石浦酒店相关负责人郝加泰认为，毕竟菜肴讲究原料的本性、本味。酒店餐饮业对“人造肉”会有一个逐步接受的过程，“起码短期内，酒店选用‘人造肉’的可能性不大”。

网友的评价呈两极分化之势。市

民陈先生认为，对于植物性“人造肉”，他可以接受，但对动物培育的“人造肉”，他肯定不会试用。市民李女士认为，“人造肉”价格高，口感未必有鲜猪肉好吃，她是不会购买“人造肉”的。90后女青年楼小姐说，洋快餐纷纷转型，用素食类食品替代肉类，是一个市场的变化，她愿意选择尝鲜。“如果素食既好吃又不会胖，为什么拒绝？”

记者 周晖



线上平台的“人造肉”品种十分丰富。

24 小时记
SUNGIN GARDEN

- AM 8:00 晨育广场
- AM 9:00 门球场
- AM 10:00 7#舞蹈教室
- PM 1:00 7#棋牌室
- PM 2:00 晨育广场
- PM 3:00 宁益广场
- PM 4:00 7#电子琴教室
- PM 5:00 7#休闲室



幸福家庭的养老解决方案

优越地段 · 全程管家服务 · 私人医生 · 适老化餐饮 · 多样化活动

4.26-5.31, 全城助力, 惠民行动进行时! 兰亭暖心关怀, 500份好礼免费送, 数量有限, 先到先得! 详情请关注公众号“宁波星健兰亭之家”。

VIP LINE 0574 8723 9090

地址: 宁波市江北区云飞路99号(第九医院南侧)

免责声明: 本资料仅用于项目推广使用, 不构成要约内容, 具体信息以合同约定及政府最终公示为准, 画面制作时间: 2020年4月21日, 本公司保留对宣传材料修改的权利, 敬请留意最新资料。

