

冷冻多年的“僵尸肉”能吃吗



“ ”

最近,大量媒体报道“僵尸肉”走私案件,在案件中甚至有冷冻时间长达三四十年的肉。很多人看到这样的报道不禁毛骨悚然,甚至恶心万分。肉真的可以冷冻几十年吗?吃了是否有害健康?



这些肉来自哪里?

其实,一开始看到“僵尸肉”这个新闻的时候,我是不相信的。你说有就有呀?这些肉来自哪里?为何会冷冻这么长时间?40多年的仓储、冷冻要多少钱?恐怕都要超过冻肉本身的价值吧!为何要花大力气、冒着走私被抓的风险漂洋过海卖到中国呢?

不过,后来的新闻调查发现,这些冻肉大多是国外的战略储备物资,以美国来源为主,它的冷冻成本只有每年每吨17元。而且在仓储物资的替换中,部分冷冻肉开始流通向市场,被走私分子利用。实际上就是国家帮你出钱储存。对于走私分子来说,这样的肉就相当于是一块“肥肉”了。

实际上,出于战略储备和稳定价格的需要,世界各国都会主动将大量物资作为战略资源进行储备,大到石油矿产,小到粮食、肉类,国家都会进行储备。而且也有相应的管理办法,并会定期进行调整轮换。这其中的资金投入也是来自国家财政拨款。

事实上,战略储备肉出现在市场上并不是首先在我国出现,在国际上也屡次出现它的身影。2010年,俄罗斯内务部经济安全局在别尔哥罗德州破获一起肉制品走私案,在冷战期间储备、冻龄超过30年的“战备肉”从美国、巴西、比利时、加拿大经乌克兰走私入俄。

肉可以冷冻多久?

冷冻通常是在-18℃以下的温度进行保存,在这个温度下,微生物的生长和增殖都受到抑制,同时,低温还能抑制食品自身化学反应和一些酶类反应。所以,冷冻保存的肉是可以存放较长时间的。不过,冷冻肉究竟能保存多久?能保存三四十年的吗?

在我国,有标准对一些冷冻肉的保存期进行了规定。如,国家标准对冻牛肉有规定,冻分割牛肉可贮存在低于-18℃的冷库内,但贮存期不宜超过12个月。在水产肉类方面,国家标准规定,冷冻水产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内,但贮存期不得超过9个月。

国外的情况又是如何呢?根据美国FDA的推荐规定,新鲜肉类和禽类不超过1年,新鲜鱼类、贝类不超过6个月。通常来说,常见肉类的冷藏时间都不宜超过1年。

即使是战略储备物资,也会有时间方面的规定。我国在2007年颁布的《中央储备肉管理办法》第三十条规定,冻猪肉原则上每年储备3轮,每轮储存4个月左右;冻牛、羊肉原则上不轮换,每轮储存8个月左右。

所以,不论是作为普通肉类,还是作为战略物质,这批冷冻几十年的肉都是不符合我国国家标准的。它们属于走私的违法产品。

但是,从理论上讲,在一定的温度和时间下,温度越低,微生物的生长受到的抑制越大,如果严格控制肉品的冷冻工艺和条件,冷冻保存三四十年的也是可以达到的。

吃了这样的肉是否危害健康?

首先,可以肯定的是,走私销售这种肉类的行为是一种违法行为,应该根据情节的严重性进行量刑。

受热评美剧《行尸走肉》的影响,消费者最担心的还是:吃了这样的肉是否会对人体健康有危害?

其实,“僵尸肉”事件中最大的安全问题在于走私。由于是走私肉,其来源不明,没有经过正常的检验检疫,且它的运输和冷冻保存条件不完善,才有了很多新闻报道里提到的“很多肉都臭了”、肉腐败了。所以,即便不是冷冻几十年的肉,而是新鲜肉,也不能确保其安全性,食用的安全风险依然很高。最好的办法是不要买、也不要吃。

不过,从理论上讲,极低温下冷冻保存,肉品中的细菌等微生物受到抑制,只要保存条件足够好,也不一定会有安全风险。消费者倒也不用过于恐慌。

但是,即使安全性能能够保证,这种肉类的食品品质往往较差。所以,这些肉也就不会直接作为冻品肉卖给消费者。这些肉大部分是销售到了一些小摊、小市场,再经过餐馆用卤制、煎炸的烹饪方式处理后,掩盖了肉类原来的样子,卖给了消费者。这也提示我们尽量通过正规渠道购买食物。

本文摘自新浪科技

家里的冷冻肉还能吃吗?

很多人对超市买的甚至自己家里的冻肉也失去了信心。家庭冷冻肉,时间久了是否有风险?

其实,作为普通食品的肉类,通常不会冷冻太长时间,国家标准也限定冷冻肉类的冷冻期一般不超过12个月。很多人可能会质疑:虽然国家如此规定了,但是会不会有无良商家长时间冷冻呢?我觉得这个担心过于杞人忧天。对于企业来说,冷冻保存肉类需要冷库、人力、电力等成本,长时间冷冻并不是一个好买卖,除非有人免费帮你冷冻保存。虽然不同厂家的产品会略有差异,但是,只要合理冷冻,还是可以保障安全的。所以,消费者也不用太担心从超市买的冷冻肉。

不过,需要提醒的是,自己家在处理冷冻肉时,最好还是尽快吃完,因为如果长时间冷冻,你会发现肉会逐渐失水,口感也变差。同时,如果实在吃不完,最好提前分装冷冻,避免反复解冻,因为反复解冻会增加微生物生长繁殖的风险。

如何避免买到「僵尸肉」?

这些冷冻“僵尸肉”大部分是销售到了一些小摊、小市场,再经过餐馆用卤制、煎炸的烹饪方式处理后,卖给了消费者。所以,为了买到放心的冷冻肉,消费者应该尽量去正规渠道购买,如大型超市,而不要去路边摊或者街边小贩那里购买。另外,如果发现异样,应及时向有关部门举报。



资料图片