

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？能保存三四年吗？

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，从理论上来讲，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，冷冻保存三四年也是可以达到的。

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，从理论上来讲，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，即使安全性能保证，这种肉类的食用品质往往较差。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，如果发现异常，应及时向有关部门举报。



资料图片