

如何鉴别病死肉、变质肉和注水肉

新鲜畜禽肉感观特征肌肉红色均匀，外表微干或湿润，不粘手。指压陷窝立即恢复，具有鲜肉正常气味。肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味。猪肉脂肪洁白，皮肤平滑呈白色，禽肉皮肤呈淡黄色或白色。此外，消费者在市场上要选择购买盖有检验检疫章的猪肉，猪肉上的印章颜色是由食用葡萄籽调制而成的，经国家有关部门检测是无毒无害的，请消费者放心食用。

病死畜禽肉特征健康畜禽肉宰口外翻，切面粗糙不平，周围血染较深；病死畜禽肉宰口不外翻，切面平滑，无血染现象。病死畜禽肉放血不良，肉呈暗红色或黑红色，切面可见一处或多处呈暗红色，并流血珠；脂肪呈暗红色。猪胴体体表可见皮肤及皮下组织呈不同病变。如猪瘟，颈部及腹下皮肤密布针尖状出血点；猪丹毒皮肤有疹块状郁血斑块；病死或急宰猪皮肤呈暗红色等。健康家畜胴体和脏器淋巴结切面呈灰白色，无异常，病死畜胴体淋巴结通常肿大，切面呈暗红色、紫玫瑰色等。

病死禽类肉尸的感官特征皮肤呈不同的紫红色、暗黑色或铁青色。皮肤干枯，毛孔突起，拔毛不净。翼下或腹下小血管积血，极度消瘦。禽冠和肉髯呈紫红色或青紫色，有的呈黑紫色。眼部污秽不洁，闭眼，眼球下陷，嗦囊空虚有气体或液体。

变质肉(不可食用)肉无光泽，脂肪灰绿色，外表极度干燥或粘手，新切面发黏，指压后陷窝不恢复，留有压痕，有臭味，肉汤浑浊有黄色絮状物，脂肪极少浮于表面，肉汤有臭味。

注水肉肌肉间隙含有水分，指压陷窝不易恢复，肌肉光亮。用燃纸试验法可鉴别之。即将适当大小的易燃纸片紧密贴于待检可疑肉的新断面，片刻后撕下纸片，用火点燃，观察燃着现象。若没有明火或不能点燃，说明纸上吸附了水，为注水肉；若出现了明火表明纸上吸附了油，为新鲜肉。

注水肉病害肉鉴别有技巧

据省商务厅执法大队执法科长王绍辉介绍，新的《食品安全法》呈现出很多亮点。比如，建立完善的食品安全监管体制，明确卫生、质检、工商、食品药品等部门各自的职责范围，能有效避免之前因各部门分工不明确而监管不到位的尴尬情况。

在展位前，省商务厅下辖食品研究所所长李敬爱介绍说，“鉴别注水肉，执法部门有专业的测水仪，对于市民来说，有眼观、触摸和燃烧等3种方法。”

据介绍，合格的肉品上市销售时，肉品上需盖有畜牧部门的紫色检验检疫印章并附有检疫合格证明；正常的肉切口部位有极少的油脂溢出，用手指肚紧贴肉的切口部位，然后离开，能感觉到一定的粘贴感和油滑感，无异味；注水肉因含有大量的水分，在触摸时有血水流出；燃烧则是最简单、最有效的鉴别方法。

“当怀疑是注水肉时，消费者可取未使用的纸巾贴在切开的肉品切口部位上，待纸巾湿透后取下点燃，如能完全燃烧则是正常的肉品。”李敬爱说。

对于如何鉴别病害、劣质肉，王绍辉表示，“病害及劣质肉周身瘀血呈紫红色，颜色发暗，脂肪灰红；肌肉无光泽，用手指按压后，其凹部不能立即恢复。切开后腿内部的大血管，可以挤出黑红色的血栓来，有的甚至可以看到局部变绿，嗅之有腐败的气味。”

“病害、劣质肉多为幼年动物，体型相对较小，但市场上多为分割开的块状肉，消费者往往无法通过此特点分辨。”王绍辉表示，针对此情况，执法部门会不定期在市场开市前突击检查，并积极接受群众举报，严厉打击不法商贩。