



有媒体曝光猪肉添加“牛肉香膏”可变“牛肉”，记者通过实验证实，这是真的，猪肉经牛肉香膏腌制和烹煮后，色、香、味皆与牛肉相似。

西游记新传：猪八戒变身牛魔王

《瑞报实验室》证实：染色腌制的猪肉跟牛肉色、香、味皆相似

首席记者 林长凯 文/图

电视剧《西游记》中有这样一个剧情，牛魔王变身猪八戒，把火眼金睛的孙悟空都给骗了，拿回了芭蕉扇。然而，在现实生活中，真有这样一种神奇的东西，能让猪八戒(猪肉)变成牛魔王(牛肉)，普通人根本无法辨别……

近日，有媒体曝光安徽、江西、福建等多地发现一种叫“牛肉香膏”的添加剂，可让猪肉变“牛肉”。昨日，记者走访我市十八家农贸市场，发现不少店家也有销售“牛肉香膏”添加剂，记者特地买了“牛肉香膏”添加剂回家做实验一探究竟。

市场

牛肉香膏 流向餐饮店



前天上午，记者来到市区十八家农贸市场里，对多家食品添加剂专卖店进行调查。在一家添加剂专卖店，记者看到，牛肉香膏、猪肉香膏、羊肉香粉等各种食品添加剂琳琅满目，在西边货架的醒目位置，记者找到了“牛肉精粉”及“牛肉香膏”。

店老板告诉记者，牛肉香膏大桶装的每桶价格75元，小桶装的每桶价格50元。“效果绝对好。”见记者有些犹豫，老板说，“很多开卤肉店、火锅店、烧烤摊的老板都从我这里拿货，你就放心使用好了。”

在另外一家规模较大的食品添加剂店里，记者发现除了“牛肉香膏”外，店里还出售多种品牌的“鸡肉粉”、“骨头汤膏”

等。店主介绍，想要什么口味的添加剂这里都有，不管是什么肉，只要添加了这些香精，都能变成你想要的味道。听说记者要买酱牛肉后，他推荐起一款桶装的牛肉香膏来，“这种75元一桶，稍微贵点，但进味更快，味道也更浓。”记者说有点小贵，店老板又推荐起一款袋装的牛肉精粉来，“这种牛肉香膏添加剂45元钱，效果也不错，很多餐饮店里用的就是这种”。

为了检验添加剂的效果，记者特意买回一桶1000克装的牛肉香膏。袋上标着“食品添加剂”、“咸味香味香精”字样，产地为青岛。隔着袋子，记者能闻到牛肉香味，而打开袋子一角后，一股浓烈的牛肉味更是扑鼻而来。



实验

“牛肉香膏”让猪肉秒变“牛肉”

实验材料：
猪肉、牛肉、牛肉香膏

实验过程：
16时30分：记者将猪肉、牛肉洗净，将猪肉用牛肉香膏涂抹腌制，并放置1小时进行腌制，让香膏入味。

17时30分：腌制的猪肉变成棕黑色，记者将水烧开，把腌制的猪肉放入锅中煮。

18时：浓郁的牛肉味已经弥漫房间及楼道，此时，猪肉的颜色已变得很深，像极牛肉。

18时05分：将煮熟的腌制猪肉捞起来，切片放盘。此时，邻居张阿姨正好来串

门，见桌上放着记者切好放在盆里的“牛肉”，直说闻起来好香，记者便邀请其品尝几块“牛肉”，张阿姨品尝后连连说这“牛肉”味道不错。

18时10分：记者将牛肉放入锅中煮。

18时40分：记者将牛肉捞起切块放盘。

19时：记者事先约的几位朋友陆续到家，在未有任提示的情况下，记者让朋友吃腌制过的猪肉和牛肉，然后让他们评价两者的外观和口感，朋友们一致认为两种“牛肉”无论外观和口感都没有什么区别。

实验结论：

经牛肉香膏腌制卤出来的猪肉，亦然是牛肉味道，已经吃不出任何猪肉味。普通人很难分清。腌制和烹煮时间越长，效果越好。



腌制的猪肉

专家

过量食用牛肉香膏或会致癌

温州医科大学临床医学学院医学博士李洁说，食用香精、香膏、汤粉等添加剂虽然是国家允许的食品添加剂品种，但有限量使用要求，食用

香精的用量约为0.2%~0.5%。

但记者在采访中注意到，这些牛肉香膏在各店的用量都不太相同，这或会导致添加剂过量使用。“食品

添加剂在一定安全剂量内食用，并无危害，但若违规超量和长期食用，则对人体有危害，甚至可能致癌。”李洁说。

提醒

辨别真假牛肉

记者通过上网搜索得知，对于市场上销售的猪肉和牛肉，消费者可从色泽、气味、弹性等多个方面进行初步鉴别。牛

肉脂肪呈白色或乳黄色，比如猪肉的脂肪明显要少，猪肉有特有的甜味，而牛羊肉气味较腥。一般来说，牛肉的纤维

长度较长，肉质结构粗并紧凑；而猪肉的纤维长度较短，肉质结构细并松散；食用牛肉时感到肉老，食用猪肉时感到肉嫩。