

异常性状猪肉的有效识别

吴 斌

江苏省泰兴市滨江镇兽医站, 江苏泰兴 225400

摘要 对异常性状猪肉不仅要加强检疫, 更要加强日常宣传, 增强大家的防范意识, 提高大家的识别能力, 形成全社会共同参与监督的良好氛围。本文介绍了气味异常猪肉、色质异常猪肉、注水猪肉、囊虫猪肉等异常性状猪肉的有效识别方法, 以供参考。

关键词 异常性状猪肉; 注水猪肉; 囊虫猪肉; 识别

加强猪肉检疫, 有效识别异常性状肉, 从源头上把关, 防止有害病变猪肉流向市场, 损害消费者利益, 保证猪肉品质就是保障人民群众身体健康和公共卫生安全。

1 气味异常猪肉的识别

1) 种公猪及未去势的公猪, 有性骚臭味, 一般

肉皮厚、粗糙皱褶, 前驱较大, 后驱相对较小, 肌肉呈紫红色, 纹理粗, 切面干燥。

2) 母猪肉有微腥味, 母猪肉皮粗厚, 奶头大, 但商贩会给母猪做去皮处理, 肥肉明显色黄, 干涩, 用力捏搓时, 好像带有沙粒一样, 并与肌肉分离, 母猪瘦肉条纹粗糙, 暗红色, 脊骨弯曲严重, 骨髓呈黄色, 且有黄油流出, 骨髓少, 母猪肉猪皮上的毛孔

收稿日期: 2020-04-02

吴 斌, 男, 1968 年生, 高级兽医师。

入学习消毒、物流和无害化处理等生产制度, 使屠宰场各项工作得以正常运转。

2) 生猪定点屠宰场应建立生猪各生产环节的记录制度, 并设定专人专岗负责记录工作, 对记录内容进行封存和管理, 保存期限不能低于 5 年。此外, 生猪定点屠宰场应在生猪屠宰前向养殖户索要生猪的疫病情况、防疫情况、兽药使用情况等方面的信息, 对信息进行汇总, 保证信息的可溯源性。

2.2 建立待宰生猪防疫的监测和评估体系

生猪定点屠宰场应对待宰生猪建立防疫监测体系, 监测待宰生猪的各项疫病情况, 并根据监测获取的数据建立免疫标识。同时, 当地政府的动物疫病预防控制机构应针对生猪定点屠宰场监测的待宰生猪防疫数据信息建立待宰生猪防疫的评估体系, 结合评估体系内容对待宰生猪的防疫进行评估, 对评估合格的待宰生猪应进一步实施屠宰流程; 对评估不合格的待宰生猪应及时进行淘汰和无害化处理。

3 结 语

我国生猪定点屠宰场的相关防疫工作是当前保证我国猪肉市场生猪产品质量安全和市场平稳发展的最后一道屏障。生猪定点屠宰场在生猪屠宰前应对其进行严格的监管, 对有问题的待宰生猪要进行严格的无害化处理, 这样才可保证生猪市场的安全和稳定, 保障生猪定点屠宰场的健康发展。

参 考 文 献

- [1] 李海燕, 阎宗贵, 刘帮兰, 等. 生猪定点屠宰场检疫工作存在的问题及对策[J]. 畜禽业, 2011(9): 57-58.
- [2] 张良根, 郑伟, 胡齐永. 生猪定点屠宰场各检疫岗位设置和操作要点[J]. 畜牧兽医科技信息, 2008(8): 38-38.
- [3] 柏绍兰, 陈磊, 吴亚一. 曲靖市生猪定点屠宰场防疫存在的问题及对策[J]. 中国畜牧兽医文摘, 2013(10): 106-107.

【责任编辑: 刘少雷】

粗,肌肉层容易剥离,母猪肉内皮和皮下脂肪间有一层红晕或红色层。

3)喂食添加了鱼粉等饲料的猪肉有腥味,但猪肉品质无明显变化。

4)饲料中添加药物,猪肉可闻到药物气味,猪肉的颜色,弹性无明显变化,但药物残留超标对人体有一定损害。

5)患全身性腹膜炎、创伤心包炎、肾尿毒症、水肿病等疾病的猪肉,可闻到狐臭的气味,刺鼻难闻。有些不法猪肉经营者将患有疫病的病死猪肉掺杂在经检疫合格的猪肉中销售,必须认真鉴别,这类病死猪肉未经检疫,无检疫印章,肉品均放血不良,肉色加深,肉尸表层淤血或苍白,猪肉有异常颜色变化,剖检淋巴结有病理变化。

2 色质异常猪肉的识别

一般情况下,健康的公、母猪肉可以食用,但患病的生猪因病理变化造成猪肉性状改变不能食用,也可先取少量猪肉煮沸,经过 24 h 后闻气味,仍有不良气味,应做工业用或销毁。

1)黄脂肉,是日常饲喂有色素的饲料,或遗传因素等,或胡萝卜素等沉着于脂肪所致,仅猪的脂肪呈黄色,其他组织无黄染现象,猪肉没有明显变化,可以食用。

2)黄疸肉,一般是患有传染病、寄生虫病或中毒等的生猪,其体内血液中胆红素浓度增高,主要是胆红素受阻,血液循环障碍,引起机体内某些组织器官出现不同程度的黄染现象,这种肉一般不要食用,作工业用或销毁,因为整个肉尸,内外表层、头部、眼结膜、粘膜均为黄染,特别是关节囊液呈黄色。

3)白肌肉(PSE 肉),肌肉色泽苍白,质地松软,切面有液体渗出,背最长肌、半腱肌、半膜肌、股二头肌比较明显,白肌肉可以食用,但由于该肉利用价值低,保存性差,不宜腌制。

4)红膘肉,即皮下脂肪由于毛细血管充血、出血或血红素浸润呈粉红色,这种肉仅见于猪,红膘肉的产生大都是由一些传染性因子和非传染因子引起的。红膘肉有 2 种情况,一是肌肉组织淤血,由于肉尸防血不良和凝血缓慢,血淤积于肌肉毛细血

管中,呈现全身性淤血,特别是凝血机制异常的红膘肉,不能食用。二是病原体感染,如急性败血性猪丹毒,肉膘呈桃红色,这种肉也不能食用,稍有不慎会引起传染。

3 注水猪肉的识别

注水猪肉是黑心肉贩在猪屠宰前用塑料水管强制性从其口腔处灌注大量的水到其体内,或在宰猪后用塑料水管从猪的心脏内脏直接高压灌注大量水进去而成的猪肉。屠宰的肉尸含有大量水分,增加重量,赚取更多昧良心的钱。注水肉肌肉色泽变淡或呈淡红色,有的偏黄,显得肿胀,从切面上看是湿漉漉的。注水肉注入的是不洁水或不明胶,食后易使人发生不明原因的食物中毒和各种疾病,严重危害消费者身体健康。

4 囊虫猪肉的识别

囊虫猪肉俗称米猪肉,有的地方叫“豆肉”“米心肉”等。猪囊虫一般寄生于猪体横肌(即瘦肉)内,使肉有淡黄色或乳白色半透明囊泡,似黄豆粒大小,肉眼容易发现,这种肉不能食用,作工业用或者销毁。

5 结 语

综上所述,消费者应该如何识别健康放心的猪肉呢?

1)查证验物。肉品检验合格证,动物产品检验合格证,肉品上有清晰的印章。

2)看弹性度。新鲜的猪肉具有弹性,按压后不干湿且不粘手,且按压处能迅速恢复,不新鲜的猪肉看起来很干燥,按压后不仅粘手而且很难恢复,明显有凹状。

3)看色泽。新鲜猪肉淡红色,肌肉无杂质,白色明显。注水肉、不新鲜肉为暗红色、灰色、褐色,肥肉杂质污秽。病死猪肉则有明显淤血。母猪肉毛孔粗,肉皮很厚,无光泽。

4)闻气味。新鲜的猪肉有明显的微腥味,气味新鲜。变质肉明显有恶臭味、血腥味。

【责任编辑:刘少雷】