

“僵尸肉”身份大揭秘

多为国外陈年战备肉，主要流向我国二、三线城市

核心提示

□据《新京报》

“僵尸肉”的消息上周被公布出来，引起各方热议。海关总署查处走私冻品货价超30亿元，包括冻鸡翅、冻牛肉等副产品10余万吨，甚至有超40年的“僵尸肉”。它们悄无声息地出现在夜宵摊、餐馆。这些“僵尸肉”到底来自哪里？



走私“僵尸肉”流向饭桌(网络图片)

1 “僵尸肉”多为国外陈年战备肉

据报道，在此次查处的走私冻肉中，有的包装上生产日期显示“肉龄”长达三四十年，甚至有“70后”冻肉。

长期从事牛肉贸易的崔某告诉记者，这种陈年冻肉多为国外的战略储备物资，以美国为主。在仓储物资的替换中，部分陈年牛肉开始流向市场。

“长时间冷冻保存，牛肉表面已开始氧化发黑，所以不会直接作为冻品卖给消费者。餐馆用卤制、煎炸的烹饪方式处理后，能掩盖牛肉卖相，口感几乎与正常牛肉没有区别，普通消费者很难区分开来。”崔某说。

事实上，陈年战略储备肉

的身影在国际上屡次出现。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、“肉龄”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，犯罪团伙从事此勾当已有数年时间。

为每吨每年17元左右。

也正是低廉的储藏成本和价格，催生了近年来走私陈年冻肉的市场热潮。该工作人员称，售价低于每公斤60元的牛肉，就有这样的嫌疑。

2 冷冻成本低 每吨每年仅17元左右

“僵尸肉”被公布后也引发了许多质疑，网上有消费者称40多年的仓储、冷冻费用，甚至超过冻肉本身的价值，没必要花大力气走私进入国内。

真的如此吗？

一名出入境检验检疫局工作人员告诉记者，与盈利性冷库需要考虑仓储、冷冻费用不同，这种战略储备肉的储藏成本非常低。作为战备物资储存的肉类，折算后的冷冻成本约

3 多在二、三线城市的小餐馆消化

“僵尸肉”都到了哪里呢？记者了解到，走私冻肉已形成一条完整的再加工、分销产业链，重点向二、三线城市转移。

“走私冻肉从香港入关后，主要销往云南、贵州、四川等省市，目标客户就是小餐馆。”一名接近分销渠道的知情人士告诉记者，这类陈年冻肉的进口价格非常低，也没有检验报告。为躲避检验检疫环节，销售者在分销时会避开北京、上海等一线城市，重点向二、三线城市的餐馆供货。“这类肉存放

时间过长，为保持外表的油亮会被注水，表面有黏稠感。”

从事乌拉圭牛肉进口的香港贸易公司负责人林某告诉记者，存放三四十年的“僵尸肉”在业内实际并不多见，只有在海外部分冷库盘点时才会流出，超出保质期1年~2年的冻肉才是市场需求最旺盛的。据他透露，进出口肉类贸易周期较长、交易量庞大，一旦出现积压过期，就会有大量经销商找上门，“提出以40%~50%甚至更低比例全部收购”。

4 “肉龄”检测难 很难判断实际存放时间

多家食品安全检测机构和多名专家向记者表示，根据目前技术手段，一般能对肉的外表、微生物等指标进行检测，以此来判断其是否过期，但很难直接判断出陈年冻肉的实际存放时间。

国内现有的肉制品检测标准为GB2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准、GB/T 1723-2008鲜冻分割牛肉等卫生标准。其中，对肉制品检测集中在色泽、黏度、气味等感官指标，冻禽解冻失水率、挥发性盐基氮含量等理工检验指标，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物指标。

中国农业大学教授、中国农学会农产品贮藏加工分会理事长南庆贤介绍，陈年冻肉在长期储

藏过程中表面会发黄、发褐甚至氧化发黑，其肉质细胞中的营养早已流失，纤维质也发生变化。而“在进口走私过程中，储藏环境很难保证，车内一旦达到0℃以上的解冻标准，冻肉化开后迅速滋生细菌导致腐败。这时候即便再次冷冻，肉质也存在大量对人体有害的细菌。”



扫二维码 看相关视频

洛阳社区
bbs.lyd.com.cn

广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台

注册人数超过55万

洛阳社区 洛阳人的网上家园

时事

文学

摄影

教育

户外

娱乐



BBS.LYD.COM.CN