

记者为您验食材

记者选购牛肉和羊肉,进行硼砂和瘦肉精检测

# 5个样品均为放心肉 过于滑腻的肉您慎选



□记者 郭学锋 张庆旭 文/图

牛羊肉是春节餐桌上不可或缺的食材。硼砂能改善肉品的口感,部分不法商贩为了获利,在加工的肉品中违法使用硼砂。我国相关法律法规明令禁止硼砂作为食品添加剂使用,也不允许肉品中含有瘦肉精。

近日,记者随机从我市两家大型超市选购了牛肉和羊肉,并送到我市一家生物科研公司专业实验室,检测这些肉品是否含硼砂和瘦肉精。

## 检测 5个被测样品均不含瘦肉精和硼砂

该生物科研公司研究员王芳对记者选购的肉品进行了编号,1号为精品牛肉,2号为牛眼肉,3号为散羊肉片,4号为散牛肉片,5号为精品羊肉。此次检测的1号、3号、4号样品,购于洛龙区盛唐至尊小区附近一家大型超市;2号、5号样品购于洛龙区展览路与厚载门街交叉口附近一家大型超市

### 1. 硼砂快速检测



第一步

用电子台秤称剪碎的待测样品各2克,分别放在对应的5个10毫升离心管中,并分别加入前处理试剂A、B各0.5毫升,再加4毫升水到离心管中,盖紧塑料盖,震荡2分钟后,静置8分钟,待测

取黄色硼砂试纸5张,用吸管依次吸取上述样品上清液,分别滴1滴到对应的试纸中间的位置,再滴一滴检测试剂A,用迷你吹风机吹干

第二步



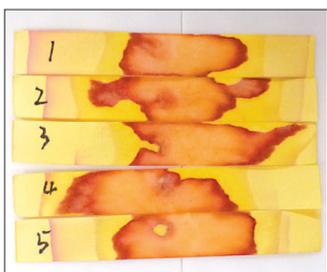
试纸没有出现红色斑

可认为不含硼砂

试纸出现红色斑

在斑点处滴1滴检测试剂B

变成绿黑色至蓝黑色,表示样品中有硼砂,红色斑颜色越深表示硼砂浓度越高



### 检测结果

被检测的5个样品使用的试纸上均未出现红色斑,说明这些样品均不含硼砂

### 2. 瘦肉精快速检测



#### 第一步: 样品提取

取5个样品各5克瘦肉,切碎成肉泥放入对应的5个10毫升冷冻管内(如上图)  
拧紧盖子,在沸水中煮5分钟(如右图),冷却,吸取冷冻管内的液体,即待测液



#### 第二步: 进行检测

用滴管吸取待测液,向水平放置的检测板加样孔中滴3滴,加样后开始计时,在5分钟至10分钟内读取结果(如右图)

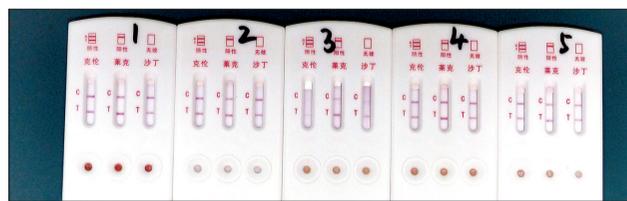


#### 判断

若检测板上出现两条紫红色条带,说明样品中不含瘦肉精

#### 检测结果

所测5个样品使用的检测板上均出现两条紫红色条带(如下图)



## 说法 慎选过于滑腻的肉品

王芳说,硼砂为白色或无色结晶粉末,添加进食品中可起防腐、增加弹性和使之膨胀等作用。不少小吃店的肉品中,硼砂检出率和检出浓度均较高。同时,瘦肉精也是明令禁止使用的。

“虽然相关部门对问题肉的监管很严格,但不能保证市场上就没有。”王芳说,在此,她给市民说几个选肉品的小窍门:市民可以根据肉品的色

泽、滑度等方面,简单判断其是否含硼砂。

含硼砂的猪肉看上去特别新鲜,比正常的新鲜猪肉颜色更深一些。此外,市民可摸一摸肉的表面,如果过于滑腻,说明肉品可能含硼砂。如果硼砂含量高,手在接触肉品时,会有硼砂微粒粘在手上。

(检测结果具有局限性,仅供市民参考)