

不同肉品的特性与识别方法

吕自治 (河北邯郸市峰峰矿区肉联厂, 056200)

随着市场经济的开放搞活, 我国的肉类食品实行多渠道经营以来, 市场丰富, 品种繁多, 这对于方便群众购买, 推动市场商品竞争起到了促进作用。但是, 由于大多数个体肉品经营者, 设备简陋, 缺乏经验与技术, 盲目追求利润, 再加上管理制度不健全, 结果假冒伪劣商品充斥市场, 使消费者上当受骗, 轻者蒙受经济损失, 重者影响人身健康。由此看来, 消费者掌握起码的商品知识, 以便在购买过程中当面鉴定或识别肉的质量与品种是很有必要的。

因此, 笔者将各种肉类品种的特性与识别方法提供给大家, 供日常工作或生活中参考。

一、肉品鲜度的感官鉴定

感官鉴定肉品的新鲜度, 这是选购各种肉品的起码常识。人们要想购买到新鲜肉, 可使用自身的感官鉴定肉的色、香、味、形。

1. 看

用肉眼观察肉的表面(肌肉、脂肪)组织的颜色、光泽和组织结构是否正常。肌肉呈鲜红色且均匀, 脂肪呈乳白色(猪肉)、白色(羊脂)、淡黄色或黄色(牛脂或禽脂), 均有光泽, 组织结构紧密者为新鲜肉。若肌肉组织发暗, 脂肪缺乏光泽, 组织结构松弛者为不新鲜肉。

2. 摸

用手指去触摸肉的表面时, 感到肉表面干燥或微湿润而不粘手, 有坚实感, 按压时出现凹陷, 放手后能立即恢复原状则为新鲜肉。如表面湿润、粘手, 手按凹陷而不能立即恢复原状或肉发软, 手指按压易下陷为不新鲜肉(或死畜肉或腐败变质肉)。

3. 闻

各种肉都应具有特定正常气味, 尤其羊肉气味更明显。若病畜肉易有药物气味, 死畜肉会产生血腥气味, 久贮变质有氨味, 闻及异味及酸败味等为不新鲜肉。

二、各种畜禽肉的特性

食用动物的肉质特性与其生前使役情况、

营养状况、健康水平、品种、年龄和合理宰杀有关。

1. 猪肉

猪肉最大特点是含脂肪比任何动物肉都多。肌间夹杂脂肪红里透白, 能给人们带来味道鲜美食用可口的效果。而肌肉的含量和品质与猪的品种、年龄、营养状况有关。胴体瘦肉率瘦肉型猪可高达 60%, 而脂肪型瘦肉率 40% 以下, 肉脂兼用型在 40% 以上。肌肉的色泽随猪的年龄、营养提供及胴体部位不同而异: 年龄大者(尤其种公母猪)为暗红色或深红色, 育肥猪为粉红色或红色, 克郎猪(尤其仔猪)为灰红色、苍红色以至砖红色。猪肌纤维细而软、夹杂脂肪。猪脂肪呈白色或乳白色, 呈细粒状, 较软。煮熟后比其他肉色淡, 呈灰白色, 具特有的香味。总之, 以 8—10 个月出栏的育肥瘦肉型猪肉的品质特性最为理想。种公母猪肌肉虽多, 但肉质较劣, 只能降价出售或加工熟制出售。

2. 牛肉

牛肉的特点是肌肉发达, 含量较多, 而脂肪较少, 营养丰富, 具有奶膻味。肉的颜色: 黄牛肉呈微棕红色或棕红色; 老黄牛肉呈暗红色, 断面呈淡紫色; 水牛肉色比黄牛更暗, 呈深棕红色、暗红色, 断面呈淡紫色且发亮; 乳牛肉的颜色较浅; 六岁以上育肥阉牛, 其色发亮而呈暗砖红色; 小牛肉松弛而细微, 呈苍红色或浅砖红色。老黄公牛肉呈暗铜红色, 大块肉常带有微青色光辉(尤其覆盖有肌膜时), 干燥而成暗色。牛脂肪的颜色: 黄牛脂肪呈淡黄乃至深黄色; 放牧牛脂色浓; 喂油饼黄牛脂肪为深黄; 乳牛脂肪呈柠檬黄色; 小牛与水牛的脂肪为白色。在购买牛肉时选择色浅发红育肥菜牛为宜。

3. 羊肉

作为日常食用的主要是山羊肉与绵羊肉。绵羊肉多有肥大的脂尾, 肌肉呈暗红色或深红色。肥绵羊肌纤维细, 夹杂脂肪多, 肾、心周

围脂肪多呈纯白色,质地坚脆,具有膻味。山羊肉脂肪含量少于绵羊肉,而肌肉色淡呈鲜红色及苍白色,腥膻味较绵羊肉重,皮下肌间脂肪少,呈白色,质硬而脆。肌纤维细,夹杂脂肪少,心、肾周围脂肪很少。羊肉有暖胃、脾之功能。

4. 马肉(包括骡驴肉)

马骡驴大多从事使役,肌肉呈暗色或棕色,在空气中发微青色光辉。肌纤维细,质坚实,肌膜明显。肌间无脂肪夹杂,脂肪软而似油,为淡金黄色或暗黄色。马肉具特有的气味,其硬度与弹性次于牛肉。

5. 家禽肉

系指鸡肉鹅肉鸭肉三种常食的禽肉。鸡又分产蛋鸡与肉用鸡。不论鸡、鹅、鸭,产蛋者其肉品质和肥度比不上不产蛋者。最好是在60—150天育肥的禽,肉肥细嫩,肌纤维细而坚实,无脂肪夹杂,色苍白或浅红色及白色。鹅、鸭肉色较暗,肌纤维较粗,脂肪软而似油,呈白色或黄色,在腹腔、肛门较多。肥鸡肉为最佳补品之一。

6. 兔肉

兔分家兔与野兔。肉质细嫩、味道鲜美,具有自然风味。肌肉色灰红、苍红或苍白色。肌纤维细而松弛,肌间无脂肪。体内脂肪含量少而呈黄白色。兔肉又称为“美容肉”。

7. 狗肉

色暗红,质坚实,仅有少量脂肪夹杂于肌间,呈白色或灰白色,质软似油。

三、肉类品种的感官鉴别方法

(一) 种公、母猪肉与育肥猪肉的区别

1. 皮肤:育肥猪肉细嫩,平整,发白,皮薄软;而种公母猪肉粗糙,有皱纹,色发暗,皮厚硬(公猪肉前身厚,母猪肉后身厚)。

2. 肌肉色泽:育肥猪肉色淡,呈鲜红色或红色,肌间夹杂脂肪多;而公母猪肉色泽深呈暗红色或深红色,肌间夹杂脂肪不多或少见。

3. 脂肪:育肥猪肉皮下脂肪分布均匀,呈乳白色,板油厚;而公母猪肉皮下脂肪分布不均,色发暗,板油薄。

4. 气味:育肥猪肉性味几乎没有;而公母猪肉,尤其种公猪肉性味特别浓。

(二) 识别牛肉里的马驴肉

1. 胴体剔骨痕迹:①在牛、马剔骨过程中

往往将游离的膝盖骨埋在腿肌中,牛肉中的膝盖骨是等腰三角形,而马驴肉中的膝盖骨是等边三角形;②牛肉中的肋骨痕迹宽,向下明显加宽,而马驴肉的肋骨痕迹窄,上下一致。

2. 肉的颜色及结构:牛肉的颜色浅淡,呈淡红色或暗红色(老牛肉带青色光辉),肌肉组织结构结实,肌间夹杂脂肪呈淡黄或黄色;而马驴肉的颜色深暗,呈深红色带发蓝(紫)色光辉,肌肉组织结构松软,无脂肪夹杂,脂肪呈深黄色。

3. 肉的弹性与粘度:牛肉手感坚韧而富有弹性,无粘腻感,肌肉间有脂肪层,脂肪硬,手捻不溶化;而马驴肉手感软,弹性差,有粘腻感,肌间无脂肪,别处脂肪软,在手内可溶化。

(三) 羊肉与狗肉的主要区别

1. 肌肉的颜色和硬度弹性:羊肉色淡红或暗红,而狗肉的色呈红色或暗褐色。羊肉硬,狗肉软。弹性羊肉好于狗肉;

2. 脂肪色泽及硬度:羊脂呈白色,手捻坚硬不溶;而狗脂呈灰白色,发暗,手捻软,在手内可溶化。羊脂熔点为49—54℃;狗脂熔点为23—27℃;

3. 气味:羊肉有不同程度腥膻味,山羊肉重,而狗肉有明显不快的气味。

(四) 绵羊肉与山羊肉的区别

1. 剔骨痕迹:绵羊肉脖颈肉细短而肥,肋骨痕迹窄短,腿部肉短细;山羊肉脖颈肉粗长而瘦,肋骨痕迹宽长,腿部肉长粗。

2. 肌肉的颜色和结构:绵羊肌肉为暗红色或深红色,肌纤维细短,肌间脂肪夹杂多;山羊肌肉鲜红或苍红色,肌纤维粗长,肌间夹杂脂肪少。

3. 气味:绵羊肉腥膻味轻,而山羊肉重。

4. 脂肪:绵羊脂肪分布于尾部皮下和心、肾周围及肌间,发粘,熟后不粘手;而山羊脂肪分布于皮下及心、肾周围,肌间极少,油不粘手,熟后发粘。

5. 切片沸水试验:绵羊肉片放入沸水形状不变,舒展自如;而山羊肉片立即卷缩成团,因此涮羊肉时多不用山羊肉片。

总之,肉类品种区别方法还很多,除了上述感官鉴别方法外,还可从生理解剖学特征、呈色反应、脂肪熔点、碘值测定及煮沸试验等方面进行鉴定。