

我国肉类食品的发展状况与质量监控

李气清 (中国肉类食品综合研究中心, 北京 100075)

摘要 本文概述了我国肉类食品近 20 年来的发展状况以及质量监控的措施与收效, 同时也指出了肉食品工业目前存在的问题与差距。

关键词 肉食品 状况 质量监管

肉类食品是我国人民的重要食品, 也是动物蛋白质的主要来源。随着人们生活水平的不断提高, 肉类食品的消费量日益增长, 给肉类行业的飞速发展提供了有利条件。1978 年以来, 我国肉类总产量以平均 10% 以上的速度增长, 1990 年肉类总产量以 2857 万吨首次超过美国, 居世界第一位。目前, 我国肉类总产量达 6200 万吨, 占世界肉类总量的 28.9%。1993 年人均消费量 32.2kg, 首次超过世界平均水平。1997 年达到 52.9kg/人年, 继续并大大超过世界平均水平。

现在肉类食品市场繁荣, 购销两旺。下面从几个方面对我国肉类行业及产品质量状况进行分析。

1 肉类食品空前发展的二十年

1978 年 12 月, 党的十一届三中全会作出了把工作重点转移到以经济建设为中心的社会主义建设上来和实行改革开放的决定, 使畜禽饲养到产品加工出现了一个崭新的发展时期。1980 年我国肉类总产量达 1205.4 万吨, 年人均占有量 12.2kg, 首次取消多年吃肉凭票的限量供应办法。

近二十年来我国肉类发展历程大体分为两个阶段, 即计划经济阶段和市场经济阶段。

1.1 1980~1992 年计划经济阶段

八十年代初, 随着改革开放的进一步深入, 肉类行业呈现出一片繁荣景象。各地肉类联合加工厂纷纷进行技术改造, 扩建或新建肉制品加工车间; 一些有识之士走出国门, 寻求国外加工技术和设备; 国家筹建了中国肉类食品综合研究中心; 许多大专院校相继设立了食品工程专业; 国外肉类科技专家来中国开展技术交流。在此期间, 肉类产量的增长迅速, 基本解决了中国人民吃肉难的问题。肉类企业数量和从业人员都有了很大的发展。据统计, 我国大中城市有 430 家食品公司, 县级企业 1800 家, 其中现代化肉联厂 1700 多家, 冷库 2238 万吨, 从业人员 100 万。1983 年原商业部在广西柳州召开了全国肉类加工冷藏企业管理工作会议。会议明确提出:

“产品加工从单一到多样, 由粗到细, 改大为小, 变生为熟, 朝着丰富、营养、卫生、方便、适销对路的方向发展。”从而使肉制品品种的开发出现了一个新局面。1988 年中国肉类食品综合研究中心推出了 113 个西式肉制品新品种, 领导了当时肉类制品的新潮流。

80 年代, 政府部门对产品质量也很重视, 以引导为主。原商业部组织肉制品质量评优, 评出了金华牌金华火腿、喜上喜牌广式腊肠、双鱼牌靖江猪肉脯获国家金奖, 皇上皇牌广式腊肠、快乐牌太仓肉松、正阳楼牌参芪香肠、宣威牌宣威火腿等 25 个产品获国家银奖, 219 个中西式肉禽制品获优质产品奖。其中, 天津玫瑰肠、上海红肠、靖江肉脯、广式香肠、太仓肉松等, 以品质上乘出口香港、澳门、苏联和日本等地。

与此同时, 肉类食品的标准化工作也得到相应的发展。1988 年商业部主持制定了肉与肉制品中游离脂肪、脂肪酸、蛋白质、总磷、淀粉、农药残留量、亚硝酸盐残留量等 18 个检验方法国家标准以及酱卤肉、熏烧烤肉、灌肠、火腿等几类产品标准, 给肉类食品的产品质量监督抽查提供了依据。

1.2 1992~2000 年市场经济阶段

随着市场经济的不断深入, 1992 年我国政府将肉类食品的经营推向市场, 肉价放开, 从此肉类产销进入自由竞争时期。1992~1995 年, 由于管理不到位, 肉类市场比较混乱。屠宰加工由“一把刀”变成“多把刀”, 一些不法商贩为了牟取暴利, 不惜采用种种不法手段。市场上“注水肉”泛滥, 给广大消费者的身心造成了不同程度的损害。1995 年各地技术监督部门和工商管理部门加大了监管力度, 同时国家肉类食品质检中心受国家技术监督局委托, 对四川、湖南、河南、河北等重点产肉地区进行了“注水肉”专项监督抽查, 共抽到鲜冻肉类 46 件, 经检验有 15 件判为“注水肉”, 并对一些不法商贩进行了处理。与此同时, 各地纷纷出台了定点屠宰的

法规, 私屠乱宰的现象基本得到了控制, 从而规范了市场, 从 1996 年起开始了正常发展的道路, 肉类行业得到了飞速发展。

1.2.1 生产条件大大改善

实行多渠道经营, 肉类加工业的生产和经营发生了根本性变化, 提高了全民办企业的积极性。肉类加工业如雨后春笋蓬勃发展起来, 河南双汇、洛阳春都、山东得利斯、山东金锣、南京雨润、天津大海、北京天福号、上海大江、北京西餐、广州国际、荷美尔、育青等多种经济成分的企业(包括全民、集体、乡镇、三资、民营)纷纷投入大量资金新建扩建了厂房, 购买先进的加工设备, 生产条件、卫生条件大大改善, 企业规模也越来越大。

1.2.2 管理水平进一步提高

《中华人民共和国产品质量法》于 1993 年颁布实施, 产品质量的监督管理采取两条腿走路的方针, 国家根据国际通用的质量管理标准, 推行企业质量体系认证制度, 参照国际先进的产品标准和技术要求, 推行产品质量认证制度。几年来部分企业的领导人已经懂得管理出效益的道理, 纷纷对自己的企业推行质量体系认证和产品认证, 从而提高自己的产品质量。目前已经通过质量体系认证的大型企业有河南双汇、洛阳春都、山东得利斯、南京雨润、北京华都、青岛波尼亚等企业。还有更多的企业正在申请准备阶段, 管理水平又上了一个档次。

1.2.3 产品结构进一步得到合理调整

80 年代, 我国部分肉食企业引进西方肉类加工设备和技木, 生产出口味清淡、营养丰富、携带方便、出品率高的西式肉制品, 深受国民的欢迎, 企业经济效益显著。大部分企业纷纷效仿, 从而市场上西式产品占主导地位。但是应该说中国传统肉类制品更适合中国人的口味, 近几年大部分企业对产品结构进行了调整, 酱卤制品、熏烧烤制品、中式香肠等更走俏。经过几年的努力, 目前市场产品结构更加合理, 民族传统肉食品占到 60% 以上, 丰富了市场, 也满足了消费者的需要。

1.2.4 产品包装进一步改观

近几年由于超市的发展, 促使肉类食品的包装得到了飞速发展。随着新材料的引进和技术的提高, 肉类食品的包装已经得到迅速改观, 裸露肉制品已经没有了市场。目前肉类市场的品种琳琅满目, 引人入胜。

1.2.5 产品内在质量进一步提高

随着人们生活水平的不断提高, 广大消费者对

肉类食品质量的要求也越来越高。人们不再只认识三肠一肚, 高档肉类制品的在市场上越来越多, 销售量越来越大。培根、酱卤肉、熏烧烤肉、中式香肠等高档纯肉制品的需求量越来越大, 低档的肉制品市场越来越小。全聚德的北京烤鸭、天福号的酱肘子、老唐烤鸡、德州扒鸡、太仓肉松、金华火腿、老西儿酱蹄、无锡排骨、镇江肉脯等老字号产品依然保持了原有的传统风味, 新研制的广式腊肉、老四川牛肉干、灯影牛肉、遛洋狗牛肉干、家乐福肉酥等产品也各具特色, 深受广大消费者的喜爱。

1.3 监督抽查为提高肉食品质量起到了突出的作用

为了确保市场肉类食品的质量, 国家质量技术监督局近十年来, 每年都安排对肉制品质量进行监督抽查。1991~1994 年连续四年对熏煮香肠、熏煮火腿和中式腊肠三类产品安排监督检查, 抽查合格率依次为 48.3%、57.5%、66.7%、73.6%, 可见产品的卫生质量逐年上升。尤其是天津市, 1991 年抽查时合格率不到 30%, 与上海、北京相差甚远。抽查结果公布以后, 天津市特别重视, 加强了管理, 经过几年的努力使抽查合格率达到全国平均水平。在“注水肉”泛滥时期, 国家质量技术监督局 1995 年底安排了“注水肉”类专项监督抽查。我们对重点产肉的四川、湖南等省的鲜冻肉类进行了抽查, 使注水肉泛滥的局面得到了控制。1998 年我们对重点产品火腿肠进行了监督抽查, 抽查结果表明, 合格率达到 82.1%, 但推荐标准的符合率仅为 50%。结果公布后引起主管部门和企业的广泛重视, 从而修订了标准, 加强了管理, 使火腿肠的质量滑坡现象得到了控制。2000 年一季度, 国家质量技术监督局安排了著名企业著名品牌肉类制品的监督抽查, 抽查结果合格率 90.9%。历次抽查结果表明: ①进行过质量体系认证和产品认证的企业产品质量有保证; ②老字号著名品牌的产品质量可信; ③大型企业的产品质量比较好; ④小型企业的产品质量不稳定。因而多年监督抽查抽样合格率在 60%~70% 之间, 但产品产量和产值合格率均在 90% 左右。

2 问题、差距与展望

2.1 我国肉类总产量虽居世界首位, 但人均占有量仍处于中等水平。从产品品种和卫生质量来看, 和世界先进国家相比, 尚存很大差距。市场销售的生肉一般为热鲜肉和冷冻肉, 包装大, 分割粗, 不利于消费者选购。目前我国的肉制品产量只有 180 多万吨, 仅占肉类总产量的 3%, 且肉制品品种单一,

卫生质量较差。添加剂的使用存在一定问题,尤其是用作保色剂的亚硝酸盐和作为填充剂的淀粉等材料不按技术标准的规定添加,造成产品不合格。

2.2 目前我国市场经济仍处于初级阶段,企业分散,并以中小型为主。大部分小型企业生产条件还不完善,管理水平低下。少数企业尤其是民营企业经营思想不对路,加上技术力量缺乏,个别企业粗制滥造,使产品不同程度存在问题。

2.3 目前我国肉类食品以民族传统食品为主。其中中式火腿、中式香肠、肉脯、肉松、北京烤鸭等产品不但深受国内广大消费者的喜爱,而且其产品内在质量也享誉世界,出口香港、澳门、东南亚、苏联和日本等地。因此一些中华老字号产品在多年的市场竞争中始终立于不败之地。2000 年一季度的监督检查表明,几年来这些企业不论生产条件、技术

水平、产品质量、经济效益等方面都有了不同程度的发展,具有很强的竞争能力。即使我国加入 WTO 以后,这个行业也不会有太大的影响。因此,美国荷美尔食品有限公司在北京、上海等地投巨资建成一定规模的企业,尽管近年来他们经营状态不是很好。但由于我国原辅材料、劳动力等都比较便宜,因此高价位的肉类食品也很难占领市场。

2.4 随着我国市场经济的不断发展,通过市场自由竞争,优胜劣汰,资产重组,结构调整,肉类行业可能在几年内形成若干个大的集团,改变目前分散经营的状况。政府部门加大监督管理力度,通过加强学习,提高肉类行业的技术水平和管理水平,相信几年后,肉类行业在原辅材料、包装材料、加工设备、加工工艺诸方面将有一个更大的发展。

Present Situation and Quality Supervision of Meat Products in China

Li Q iqing

ABSTRACT This article briefly introduces the development of meat products in China as well as the measures we took and the results we got on quality supervision. Meanwhile it also points out the problems and the shortage existing at present in meat industry.

KEY WORD meat product; situation; quality supervision

(上接第 38 页)

肉品辐射同传统的化学灭菌杀虫保鲜相比,具有成本低、无残留、营养物质操作损失小、不污染环境 and 可实现连续自动化操作等优点。经过 40 多年的研究和实践正逐渐被消费者认可。相信随着有关法规的逐步完善和检测方法的建立,辐射必将成为未来肉品贮藏中具有广阔前景的重要方法。

参考文献

1 郑继舜等著. 食品储藏原理与运用. 北京: 中国时政经济出版社, 1989
2 郭红蕾. 辐照保藏肉类食品综述. 肉类研究, 1998 (2): 37 ~39

3 天津轻工业学院等合编. 食品工艺学. 北京: 中国轻工业出版社, 1995
4 黄琼华等译. 食品保藏技术. 北京: 中国食品出版社, 1989
5 Vibain W M, and Giddings G G. Factors velated to market life extension of low dose irraclateel fresh meat and poultry. Radiation Resear ch Reviews, 1972, [3]: 389 ~397
6 Iiemand T G, et al. Radurization of prime beef cuts. J Fod Prot, 1981 (44): 677 ~681

The Specific Property and Quality Control of Meat Products by Irradiation

Zhang Fang Xu Xuewan Jiang Zuoming

ABSTRACT The influence of application of irradiation technology on the meat product microorganism and meat quality was elaborated. The quality control measures were provided and some examining meathods in common use were introduced.

KEY WORDP irradiation technology; meat product; quality control