

羊肉的食用与安全

吕自治 (河北邯郸市峰峰矿区肉联厂, 056200)

羊肉是我国各族人民历来喜欢的肉类食品之一。据悉,早在六七千年前,我们的祖先就开始养羊食肉了。贾思勰的《齐民要术》,对羊的饲养、放牧、繁育、管理以及各种疾病的防治都有详尽的阐述。关于涮羊肉的吃法别有来历。据悉,成吉思汗带兵远征,由于战情紧急,来不及做饭,于是急中生智,就宰羊切片,在开水中涮着就吃。食后士气倍增,连打胜仗,从此涮羊肉流传至今。当今,随着人民生活水平提高,涮羊肉风靡全国,烤羊肉串遍及城乡大街小巷,倍受广大消费者的青睐。

一、羊肉的食用价值与食用方法

1. 羊肉的食用评价: 羊肉的食用价值自古以来就享有较高的评价。因其性温,故食用后有暖脾胃、滋补身虚和食疗盈瘦等功能。古书记载: 羊肉有益气益虚、温中暖下、治虚损盈瘦和腰膝酸软等效能。现代科学估价是: 肌肉发达,瘦肉多,脂肪少,味道鲜美,营养丰富。据测定表明: 羊肉可食率 77%; 其主要成分含蛋白质 12.6%, 脂肪 13.1%, 水分 50.7%, 灰分 0.6%, 每百克羊肉产热量 173 - 367 千卡。羊肉每百克蛋白质所含各种氨基酸(克): 赖氨酸 8.7, 精氨酸 7.6, 组氨酸 2.4, 色氨酸 1.4, 亮氨酸 8.0, 异亮氨酸 6.0, 苯丙氨酸 4.5, 苏氨酸 5.3, 蛋氨酸 8.0, 缬氨酸 5.0, 丝氨酸 6.3, 胱氨酸 1.0, 酪氨酸 4.9。

2. 羊肉的食用方法: 羊肉的食用方法既多种多样,又有其独特之处。烹调方面就有: ①油炸羊肉丸子; ②葱爆羊肉; ③羊肉烩面; ④熬羊汤; ⑤涮绵羊肉(山羊肉涮时立即卷缩成团); ⑥烤羊肉串; ⑦煮羊肉水饺; 等等。羊肉火锅已成为时尚。这均指健康羊肉,对有

传染病病菌、病毒和寄生虫虫卵的不健康羊肉,烹调时在某种程度上杀而不死,会存在致病隐患。

二、人羊共患病

由于定点屠宰主要指生猪,因此羊的私宰严重,羊肉的卫检很容易被忽视,消费者的安全存在极大隐患。据传统说法及最新报道,人羊共患病有:

1. 人羊共患传染病主要有: 炭疽、羊快疫、羊肠毒血症、口蹄疫、布氏杆菌病、巴氏杆菌病、李氏杆菌病、类鼻疽、耶尔森氏菌病、流行性乙型脑炎、流行性感、弯曲菌病、衣原体病等,特别是前三种病,在“四部规程”第十二条(一)暂列为恶性传染病,其肉尸、内脏、血液和皮张全部作工业用或销毁处理。

2. 人羊共患寄生虫病主要有: 旋毛虫病、囊虫病、肝片吸虫病、日本血吸虫病、羊末毕血吸虫病、棘球蚴病、羊鼻蝇蛆病等。

并且羊易患黄疸与黄脂症和急慢性中毒症。羊经常吃在田边草地,与农作物、农药、化肥接触,免不了不受污染,在体内蓄积有毒有害物质。

三、羊的私屠滥宰严重

“定点屠宰”只限于生猪,羊及其他食用动物的私宰,无人问津。尤其在淡季,对病死的羊无人收购处理,只好自己宰杀,到市场出售,市场也不检疫检验,降价处理便抢购一空。这样,病害肉流入市场,有损于消费者的身体健康和养羊业的发展。

四、建议

1. 完善肉类食品屠宰加工全面管理

(下转第 50 页)

仓库式销售的会员平价俱乐部是近二十年来兴起的商业企业。以创始人普瑞斯名字命名的公司, 1976 年以来很快发展到九十家分店, 1995 年与科斯柯公司合并, 发展到 236 个连锁商店, 在美国排名第二。1995 年的营业额为 179 亿美元, 比 1994 年增加 11%, 而同类商店营业额仅增加 2%。

该公司的经营有如下特点:

1. 总店统一大批进货, 存于配送中心, 再由配送中心根据计算机网络 24 小时随机提取分店销售情况, 及时补充分店基本的“零库存”为目标;

2. 总店对生产厂商延期付款, 并只采购销量最大的消耗商品, 同类商品品种不超过五种;

3. 仓库式售货, 大货架陈列。夏天只有风扇, 无冷气, 冬天只有少数暖风机;

4. 商品用大包装, 价格比普通零售店便

宜 30%, 每种商品的毛利仅为 4%~ 10%;

5. 无售货员, 顾客自选商品;

6. 顾客为会员制, 需经银行信用卡调查, 年收入 2.5 万美元以上方可入会, 因而失窃及损失率在 1% 以下;

7. 电器及耐用消费品比一般商店便宜 15~ 26%, 从而吸引了顾客。

七、林伍德工厂直销中心

工厂直销中心是八十年代以来在美国兴起的一种新型零售方式。先由开发商建设一个大型商场, 再分租给各生产厂家, 由厂家直营销售, 以服装和家用产品为主, 减少中间环节。价格低于零售价 20~ 30%, 因而吸引了大量的消费者。九十年代美国经济衰退时期, 直销中心却以 40% 的比例增长, 成为零售业的一支新秀。(注: 文中提到的“元”均系“美元”)

(上接第 43 页)

为了让消费者能吃上“放心肉”, 在生猪定点屠宰巩固与提高的基础上, 进一步扩展到牛、羊、禽、兔等所有肉用动物的屠宰加工范围, 也就是说, 凡食用动物, 由定点场统一加工, 集中检疫检验, 这样既能扩大税收, 又能使所有肉达到“安全”“放心”。同时, 加大宣传力度, 全面杜绝所有病害肉流入市场, 彻底取缔私屠滥宰的现象发生, 一旦查获, 务必重罚。

2. 管理好市场肉食品销售

随着市场经济的发展, 各地区的农贸市场

已成为肉类食品供求的重要场所。对上市的肉品需严格监督检查或仔细复查, 严禁非定点屠宰加工不合格肉, 尤其病害肉在市场销售。

3. 对定点屠宰场更要严格监督检查

定点屠宰场屠宰加工肉的质量至关重要。有关监督部门应深入到场, 详细检查, 是否按照中央“四部规程”的规定, 认真进行宰前检疫、宰后系列检验。实验室诊断及无害处理设施等详细记录、资料应该完备。不断提高卫检人员的素质和质检技术水平, 是确保屠宰加工各种肉达到安全、放心之关键。