

规范产品等级, 让火腿肠健康发展

李气清 (国家肉类食品质量监督检验测试中心, 北京 100075)

火腿肠是1990年以来我国肉类行业研究开发的一个肉类产品新品种, 属熏煮香肠类的一种熟肉制品。因具有营养丰富、口味鲜嫩、洁净卫生、保质期长、携带方便、食用简单等特点, 深受广大消费者的喜爱, 所以近年来得到了很大的发展, 已经成为肉类行业的拳头产品。年产量近60万吨, 产值达60亿元人民币, 是我国产销量最大的肉类制品品种, 占全国肉类制品总产量的三分之一以上。在今天的抗洪救灾中, 它发挥了独特的作用。

火腿肠是以鲜(冻)畜禽肉为主要原料, 经选料、腌制、斩拌、充填后, 再经高温灭菌等工艺加工制作的乳化型香肠。主要生产设备有绞肉机、斩拌机、充填机和高温蒸煮炉以及配套设备。据统计, 我国现有火腿肠生产线500余条, 主要集中在几个大企业, 其中河南双汇、春都, 山东金锣、江泉各80~120条, 郑州郑荣、山西同风、南京雨润、黑龙江大庆、北京鹏程10~30条不等, 其余都是小型企业, 各有几条生产线。据统计, 目前正常生产火腿肠的企业30家左右, 主要集中在河南、山东两省, 占全国总产量的92%以上。其中河南产量达33万吨, 占总产量的57%以上。日产在万吨以上的企业有五家, 他们是双汇、金锣、春都、江泉和郑荣。

1998年三季度, 受国家质量技术监督局的委托, 国家肉类食品质量监督检验中心对河南、山东、四川、重庆、江苏、北京等12个省、自治区、直辖市23家企业生产、销售的40个品种的火腿肠质量进行了监督专项抽查, 结果显示: 卫生指标合格率达97.5%, 净含量指标100%合格, 表明火腿肠的卫生及计量状况良好, 广大消费者可以放心大胆地选购。

然而令人遗憾的是, 抽查中发现, 火腿肠

的内在质量却大不如以前, 1997年以来, 这类产品的质量出现了明显的滑坡现象。抽查情况表明, 按企业明示标准判定, 抽样合格率为82.1%, 但若按1995年行业制定的推荐标准SB/T 10251-1995《火腿肠》评定, 符合率只有50%。

质量下降的具体表现为: 产品的蛋白质少了, 淀粉多了。抽查结果显示, 火腿肠的蛋白质含量普遍降低, 淀粉含量普遍偏高。本次抽查的40个品种中, 蛋白质含量达不到推荐标准($\geq 10\%$)要求的有12个, 占总抽样数的30%, 最低的只有6.7%。淀粉含量超过推荐标准($\leq 8\%$)的有16件, 占总抽样数的40%, 其中淀粉含量 $> 12\%$ 的产品有6件。

质量下降的另一个表现是原料配比。据了解, 1996年以前火腿肠生产的原料肉比率是70~80%, 成品率在120~140%。目前原料肉比率已降到50~60%, 普通火腿肠的出品率达到200~300%。一些企业为了降低成本, 在火腿肠加工时加入了鸡皮、植物蛋白粉和淀粉等辅料, 致使火腿肠的口味和品质下降。

质量下降的第三个表现是指肪含量普遍偏低。检验结果表明, 脂肪含量 $< 15\%$ 的产品有35件, 占总抽样数的87.5%, $< 10\%$ 的有13件, 占抽样总数的32.5%, 最低的只有2.60%。好的火腿肠脂肪含量应在15%左右, 这时火腿肠的口感最好。脂肪含量偏低说明肉料的比率少。

造成火腿肠质量滑坡的主要原因是1997年挑起的价格大战。争相降价的结果导致产品价格低到难以保证火腿肠质量的程度。本次抽查有一半火腿肠的出厂价位低于1万元/吨, 最低出厂价6600元/吨, 即50g净含量的火腿肠出厂价只有0.33元/根。然而每根火腿肠的

外包装,包括肠衣、封头、标签就要两毛多,肉容物的成本在 1 毛左右,这样低的价格,品质怎么能保证?但是企业为了不失去市场,只好亏本经营。

抽查中还发现,为了既要降低成本,同时又要保证在抽查时不被判为不合格产品,企业纷纷修改自己的企业标准,火腿肠的品质指标大大降低。不少企业的企业标准淀粉含量 $\leq 12\%$,蛋白质 $\geq 6\%$,明显低于推荐标准的指标。

面对激烈的价格竞争,既要保证质量,又要降低价格,这对企业来说的确是个困难的选择。一些企业,包括“双汇”、“春都”这样的大企业,也不得不将其产品分级分等,分别制定标准和价格。这些标准中,最高的与国家推荐性标准相差无几,如郑州的郑荣牌无淀粉火腿肠,漯河双汇的双汇牌绅士火腿肠、王中王火腿肠,洛阳春都的春都王火腿肠,山东临沂金锣的金锣牌极品火腿肠等,这些火腿肠的蛋白含量均在 12% 以上,淀粉含量少或未检出,口味纯正,品质均高于 1996 年以前。而一些低等级产品的标准,在相应指标上则大大低于国家推荐性标准要求。

值得注意的是,各厂家给火腿肠取的名字

让普通消费者分不清究竟哪个等级高,哪个等级低,类似的现象在一些大企业的火腿肠上也存在。例如取名“火腿王”、“火腿肠”等,普通消费者往往误以为“火腿王”品质一定高于“火腿肠”,其实未必尽然。

由于火腿肠标准不统一,各企业不同等级的火腿肠的名称也让消费者难分优劣,而消费者购买时往往选择价格便宜的,其内在品质也就较低,因此,一些消费者感叹:“现在的火腿肠不能吃了!”

目前的状况令人堪忧:价格之低使得大部分企业亏损,产品标准的降低和混乱的等级,也正在使消费者对这一产品日感失望。如此下去,这种产品将有可能毁于一旦,这无论对企业、对消费者来说,都是不愿意看到的结果。因此,应对此进行行业规范。

首先是统一规范火腿肠产品的等级,制定各等级相应的标准,并要求企业不在包装标识上使用有可能误导消费者的各种名称。

其次是规范价格,制定火腿肠的最低限价,使生产火腿肠的企业能够保持最低利润,从而避免这一行业的恶性竞争,使火腿肠这个产品得以健康发展。

(上接第 39 页)

4、在国外 TBA 值常用于肉鲜度的测定,当 TBA 值大于 0.5 时,表明氧化正在进行。测鲜肉可以省去试剂 I。总之因为 TBA 值非常灵敏,在分析时动作一定要准确迅速,避免实验时间过长。

5、从表 2 可见,鸭肉和猪肉由于肉种不同所测得数据没有可比性,此分析结果只能说明:用鸭肉 (G_5) (肥肉由猪背脂肪代替) 比用猪肉 (G_1) 制成的广味香肠氧化速度更快。

6、为了便于观察,我们把实验数据用图表形式表示出来,图 1 为四种样品三次测定的 TBA 值,图 2 为过氧比值。

结论:从分析数据可以看出添加 0.06% BHA (G_3) 效果最好,其次是 0.06% VE (G_4),而 0.06% (G_2) 植酸在肉制品中抗氧化效果并不理想。另外从统计分析可见,采用 TBA 值是最佳方法,但也是最复杂的方法。