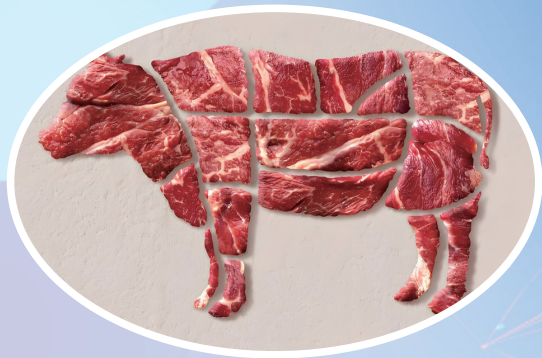


牛排乱象调查：

调理牛排打“原切”擦边球 标准不一产品分辨难



曾在直播过程中将“原切静腌牛排”说成“原切牛排”，美食博主“小贝饿了”的直播“口误”，揭开了牛排产品的复杂性。什么是原切牛排？静腌牛排、调理牛排、整切牛排、菲力牛排、眼肉牛排、西冷牛排甚至用碎肉拼接的牛排如何区分？谷饲牛排、M5等级牛排又该如何定义及挑选？这些概念恐怕非专业人士很难说清。

1 “原切静腌牛排”说成“原切牛排”

肉源为原切肉，工艺为静置腌制，直播中几次将“原切静腌牛排”说成“原切牛排”，美食博主“小贝饿了”究竟错在哪里？

上海市食品学会食品安全专业委员会委员刘少伟称，目前我国市售牛排主要分为原切牛排、调理牛排两大类。原切牛排是指经过物理分割、包装，不添加任何辅料的牛排，即“纯牛肉”；调理牛排通常是在牛肉中额外添加水、调味品、食品添加剂等进行腌制、滚揉而成。

据轻工业行业标准 QB/T 5442-2020《牛排》定义，“原切牛排”是指以鲜、冻分割牛肉为原料，经修整、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、搭配（或不搭配）方便调料、包装等工艺制作的块状肉制品。“调理牛排”则是指以鲜、冻分割牛肉为原料，配以辅料调理加工，经修整、腌制、成形、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、搭配（或不搭配）方便调料、包装等工艺制作而成的块状调理肉制品。

从上述定义可以看出，原切牛排不经辅料调理加工。“小贝饿了”曾经直播带货的“原切静腌牛排”因经过腌制，属于调理牛排范畴，虽较“原切牛排”仅少两个字，品类上却不相同。

除工艺和配料不同外，原切牛排与调理牛排在营养成分、售价上也存在差异。

上海市消保委曾对23款牛排进行比较试验发现，原切牛排蛋白质含量在16.7克/100克至22.9克/100克之间，平均含量约为20克/100克。而调理牛排蛋白质含量在9.42克/100克至13.9克/100克之间，平均含量约为12.1克/100克，大致为原切牛排的60%。

为比较牛排价格，记者对线下渠道销售的8个品牌13款牛排产品进行统计，折算成100克单位售价，4款原切牛排售价在20元至75元不等，5款带有“整切”“原切”宣传语的调理牛排售价在11.4元至35.3元不等，4款“超值牛排”“家庭牛排”“菲力牛排”（均为调理牛排）售价在6.6元至17.2元不等。整体来看，配料表中添加的非牛肉成分越多，售价相对越低。

2 “整切”“原切”迷人眼

记者统计上述13款牛排产品还发现，9款调理牛排中，有4款在产品包装上标明了“整切”宣传语。

同样，电商平台上不少商家在产品关键词中打出“原切牛排”字样，实际却为调理牛

排。如商家“百分百滋味馆”销售的“当顿庄园”牛排，产品类型是菜肴制品（速冻生制品），配料表有大豆分离蛋白、食品添加剂等多种成分，但商家在关键词中打出“新鲜原切牛排”字样。商家“西厨食品”销

售的“绝世精选西冷牛排”同样为一款调理牛排，在关键词中同时打出“原切牛排牛肉新鲜”“家庭整切调理腌制牛排”等字样，令人困惑。

3 一片“拼接牛排”仅售6.39元

区分牛排，有时仅凭产品标称和配料表还远远不够。一位冻品经销商告诉记者，之前利用碎牛肉加工“拼接牛排”很普遍，并因价格低廉受到西餐厅等场所欢迎。

有不少工厂专门生产这种针对餐厅的“特供版”牛排，也有不少小工厂为了追求高利润以大量鸭肉为主料，辅以碎牛肉或香精调味的方式生产假牛排，以降低成本。

从事牛肉加工生意的廖先生告诉记者，原切牛排不经任何加工处理，即便产品仅加了少量盐和水，也都属于调理牛排，而调理牛排“学问就大了”。

从供应商角度来看，调理牛排中最好的是静腌牛排，肉系整块切割，仅加了少量盐、水或其他成分，配料简单。其次是整切牛排，肉是整块切割，但配料较静腌牛排多，优势是口感更嫩，成本相对较低。再往下是“拼接牛排”，有些是用碎牛肉结合食品添加剂“拼接”，最差的是用鸡肉等其他肉类拼接冒充。

记者查询到，有商家在网上销售一款黑椒牛排，10片（每片100克）售价仅为63.9元。商家负责人张先生坦言，此款牛排为“拼接牛排”，所以售价便宜，原切牛排一片拿货价要在8元以上，店里还销售

经过腌制的整切牛排，售价介于“拼接牛排”、原切牛排之间。

对于如何区分“拼接牛排”，廖先生坦言，从产品配料表无法准确判断，“调理牛排中经常会看到的大豆蛋白、卡拉胶等成分，一项重要功能是保持肉中的水分，让牛排吃起来更嫩，不能因为配料表中有这些成分就断定是拼接牛排。从价格上看，如果原切牛排卖出了调理牛排的价格，就要小心。从外观上看，原切牛排或整切牛排纹理相对规律，拼接牛排纹理是杂乱无章的，无法拼接出完整的纹理”。

4 “牛排”标准待完善

事实上，目前“原切”“整切”“调理”等分类多为业内约定俗成的说法，对“拼接牛排”也未要求标注“重组”“拼接”等类似字样。

工信部曾发布 QB/T 5442-2020《牛排》和 QB/T 5443-2020《牛排质量等级》轻工行业标准，对原切牛排、调理牛排进行定义，并在水分、蛋白质、淀粉、挥发性盐基氮等理化指标上作出规定。原切牛排中，水分应不超过77克/100克，蛋白质、淀粉未作限值规定；调理牛排中，水分应不超过82克/100克，蛋白质应不低于12克/100克。

关于牛排评级，据上海市消保委解读，澳洲和牛牛排常采用“M+数字”的评级方式，其中“M”指肌肉内的脂肪，通常M数字越大，脂肪含量越高，价格也越高。“谷饲”则指饲养方式是小麦、玉米等谷物饲养，“天数”指谷饲牛育肥的时间，

天数越多，牛排的大理石花纹越丰富，口感越好，价格也越高。至于消费者常见的“菲力”“眼肉”“冷切”，则取自牛身的不同部位，肉质、口感不尽相同。

中国肉类协会曾召开过《原切牛排及其质量等级》《调理牛排及其质量等级》初稿讨论会。会上提到，相对于原切牛排，调理牛排更适合我国消费者饮食习惯，但调理牛排的工艺处理过程中，会用到如嫩肉粉、转谷氨酰胺酶等添加剂、品质改良剂和调味料，因此消费者对市场上的调理牛排产品产生了一定的误解。而决定原切牛排品质等级的因素，主要为牛排脂肪含量及其在肌肉中的分布均匀情况，其决定因素则是牛的育肥过程。我国现有相关标准，在以上两种牛排的品质管控上，仍存在一定的上升空间。

据《新京报》

