



### • 消费指南 •

## 肉类食品的安全选购

一、生鲜猪肉 好的猪肉应是表面不发黏,肌肉细密而有弹性,颜色自然鲜红,用手指压后不留指印,并有一股清淡的自然肉香味。新鲜的肝,呈褐色或紫色并有均匀光泽;新鲜的肚,色浅黄,有光泽,质地坚实富有弹性,肚上黏液多;新鲜的腰,呈浅红色,表层有薄膜,有光泽,柔润,有弹性;新鲜的肠,色白,黏液多;新鲜的心,组织坚实,富有弹性,用手挤压有鲜红的血液、血块排出。

二、牛羊肉 新鲜的黄牛肉呈棕色或暗红,剖面有光泽,结缔组织为白色,脂肪为黄色,肌肉间无脂肪杂质;新鲜的绵羊肉,肉质较坚实,颜色红润,纤维组织较细,略有些脂肪夹杂其间,膻味较少;新鲜的山羊肉,肉色比绵羊的肉质厚略白,皮下脂肪和肌肉间脂肪少,膻味较重。

三、鲜活鱼 (1)眼球:新鲜鱼眼球饱满突出,角膜透明清亮,有弹性;次鲜鱼眼球不突出,眼角膜起皱,稍变混浊,有时眼内溢血发红;腐败鱼眼球塌陷或干瘪,角膜皱缩或有破裂。(2)鳃部:新鲜鱼鳃色鲜红,黏液透明,无异味或海水味(淡水鱼可带土腥味),无

臭味;次鲜鱼鳃色变暗呈淡红、灰红或灰紫色,黏液轻度腥臭,气味不佳;腐败鱼鳃呈褐色或灰白色,有污秽的黏液,带有酸臭、腥臭和陈腐味。(3)肌肉:新鲜鱼肌肉坚实有弹性,指压后凹陷立即消失,无异味,肌肉切面有光泽;次鲜鱼肌肉稍呈松散,指压后凹陷消失得较慢,稍有腥臭味,肌肉切面有光泽;腐败鱼肌肉松散,易与鱼骨分离,指压时形成的凹陷不能恢复或手指可将鱼肉刺穿。

四、冰冻鱼 (1)体表:质量好的冻鱼,色泽光亮有鲜鱼般的鲜艳,体表清洁,肛门紧缩;质量差的冻鱼,体表暗无光泽,肛门突出。(2)眼睛:质量好的冻鱼,眼球饱满突出,角膜透明,洁净无污物。质量差的冻鱼,眼球平坦或稍陷,角膜混浊发白。(3)肌肉:质量好的冻鱼,体形完整无缺,用刀切开检查,肉质结实,脊骨处无红线,胆囊完整不破裂;质量差的冻鱼,体形不完整,用刀切开后,肉质松散,胆囊破裂。 (李梅)