

# 杭州市牛肉真假检测 肉制品重金属检测

产品名称	杭州市牛肉真假检测 肉制品重金属检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

## 产品详情

### 1、色泽鉴别

新鲜肉——肌肉呈均匀的红色，具有光泽，脂肪洁白色或呈乳黄色。次鲜肉——肌肉色泽稍转暗，切面尚有光泽，但脂肪无光泽。变质肉——肌肉色泽呈暗红，无光泽，脂肪发暗直至呈绿色。

### 2、气味鉴别

新鲜肉——具有鲜牛肉的特有正常气味。次鲜肉——稍有氨味或酸味。变质肉——有腐臭味。

### 3、黏度鉴别

新鲜肉——表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。次鲜肉——表面干燥或粘手，新的切面湿润。变质肉——表面极度干燥或发粘，新切面也粘手。

### 4、弹性鉴别

新鲜肉——指压后的凹陷能立即恢复。次鲜肉——指压后的凹陷恢复较慢，并且不能完全恢复。变质肉——指压后的凹陷不能恢复，并且留有明显的痕迹。

### 5、肉汤鉴别

良质冻牛肉（解冻肉）——肉汤汁透明澄清，脂肪团聚浮于表面，具有一定的香味。次质冻牛肉（解冻后）——汤汁稍有混浊，脂肪呈小滴浮于表面，香味鲜味较差。变质冻牛肉（解冻后）——肉汤混浊，有黄色或白色絮状物，浮于表面的脂肪极少，有异味。

扩展资料：

吃牛肉的注意事项

## 1、牛肉猪肉不能共食

猪肉和牛肉不共食的说法由来已久，从中医角度来考虑，一是从中医食物药性来看，猪肉酸冷、微寒，有滋腻阴寒之性，而牛肉则气味甘温，能补脾胃、壮腰脚，有安中益气之功。二者一温一寒，一补中脾胃，一冷腻虚人。性味有所抵触，故不宜同食。

## 2、肾炎患者不可多吃

牛肉属于高蛋白食品，对肾炎患者不可多食，以免加重肾脏负担，与氨茶碱类药物同用，也会使其疗效下降。

## 3、不可过量食用

中医认为牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效，适宜于中气不足、气短体虚、筋骨酸软、久病贫血、面黄体瘦、头晕目眩的病人食用。适宜用量每餐约80克，过量食用可能会提高结肠癌和前列腺癌的患病几率。

## 4、老人小孩不宜多吃

牛肉高胆固醇、高脂肪，老年人、儿童、消化力弱的人不宜多吃。

## 5、不可以和白酒一起食用

牛肉和白酒一起食用会牙齿发炎；白酒为大温大热之品，饮白酒吃牛肉对温热体质的人犹如生火添热，容易引起面赤身热，疮疖恶化。

## 6、牛肉不可以烤

牛肉不宜熏、烤、腌炙，以免产生苯并芘和亚硝胺等致癌物质。