

# 冷冻肉有没有标准怎么检测

产品名称	冷冻肉有没有标准怎么检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测类型:第三方检测 检测标准:国标或客户指定 服务范围:全国
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	13545270223

## 产品详情

怎样辨别冷冻后的变质肉?

通过外观判断。有保证的冷冻瘦肉颜色多为浅灰色，肥肉和油脂则呈白色，变质的冷冻肉随着冷冻时间的延长，肌肉蛋白被氧化，肉色会逐渐变成红褐色。颜色越深，可食性越低。当肉质表面出现灰色或灰绿色，甚至出现白色或黑色斑点时，说明微生物已经产生大量代谢物，这样的肉就不能吃。

通过气味判断。变质的肉由于微生物的分解，会产生各种胺类、吲哚、酸类、酮类物质，会散发出明显的腐臭味。所以，很多情况下，它可能被做成一些调味非常重的加工品，或者是调味非常重的菜品，通过加入大量辣椒、香薰料，或者很多的盐，掩盖住不新鲜的味道。

通过手感来判断。新鲜的肉肉质紧密，富有弹性，按压凹陷后立即复原，且肉质表面微干，切面稍潮湿，用手摸有油脂感，但不发黏。肉类变质后，微生物大量滋生，会产生黏性代谢物，造成肉表面发黏，甚至出现拉丝，肉质表面发黏是肉质腐败的标志。另外，有些不法商贩会通过向瘦肉内注水来增加其弹性和重量，购买时，如果发现肉内水分过多，可以用卫生纸贴在瘦肉上，用手紧压，等纸湿后揭下来，用火柴点燃，若不能燃烧，则说明肉中注了水。

通过煮煮来判断。如果怀疑自己买到了过期冻肉，可以切下一小块放在锅里煮一煮，如果冻肉变质，肉汤就会变得浑浊。

对于用双氧水浸泡过的冷冻鸡爪，只需要掰开鸡爪的骨关节，如果鸡骨关节和肉质纹理是纯白色的，说明用双氧水浸泡过，不能再食用。