

## 浙江杭州發佈臘味選購、儲存消費提示

13-01-2023 中國消費者報·中國消費網

作者：施本允

春節將至，“年味”漸濃，醬鴨、火腿、醃肉等臘味都是百姓餐桌上必不可少的菜品。近日，浙江省杭州市富陽區市場監管局發佈臘味選購、儲存消費提示。

臘肉是經過加工的傳統肉製品，為了延長肉品的保存時間，人們將畜禽肉或其他可食用副產品用食鹽、醬料、香辛料和食品添加劑等醃製後，利用自然氣候風乾成熟、煙燻或烘烤乾燥等工藝製作而成。

在檢測醃臘製品時主要關注兩個值：亞硝酸鹽和過氧化值。臘肉使用大量鹽醃製而成，含有大量亞硝酸鹽。亞硝酸鹽主要指亞硝酸鈉和亞硝酸鉀，在食品加工中起護色、防腐的作用。根據《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》，醃臘肉製品中亞硝酸鹽的最大使用量不得超過 0.15g/Kg，檢出殘留量（以亞硝酸鈉計）不得超過 30mg/Kg。

過氧化值是油脂酸敗的早期指標，主要反映油脂被氧化的程度，通常過氧化值越高表明酸敗越嚴重，長期食用過氧化值超標的食物，可能會導致腸胃不適、腹瀉等情況。《食品安全國家標準 醃臘肉製品》指出，醃臘肉製品中過氧化值（以脂肪計）檢測超標的原因，可能是原料中的脂肪已經被氧化，也可能與產品在儲運過程中環境條件控制不當等有關。

日常選購時，消費者無法精確測量上述數值，可以通過以下幾點來判斷臘肉品質：

看色澤。優質醃臘肉色彩鮮明、有光澤，肉呈鮮紅色或暗紅色，脂肪透明或呈現乳白色，以肥瘦紋理分明、表面乾燥、無霉斑、無可見異物為佳。

聞味道。挑選時可聞一下氣味是否正常，有無異味或酸味，如有酸敗腐臭異味，建議不要購買。

根據手感硬度判斷醃製時間。觸感較硬的醃製時間更長、品質更好；若是軟塌塌的，則口感欠佳。

儘量選擇標識清晰的產品，認准食品安全認證標誌。

注意最佳貯藏期，最好在 4 個月之內食用。長時間儲存的臘肉，其酸價和過氧化值會逐漸升高，脂肪過度氧化會產生酸敗味道，臘肉色澤會變差、品質降低、食用價值降低，還可能含有對人體致病的病原菌。

自製臘肉的環境條件難控制，如果製作過程不當，可能會直接導致細菌滋生。對此，富陽區市場監管局提醒廣大消費者，臘味如常溫存放，最好是懸掛於陰涼通風處，避免陽光直射，防止脂肪氧化產生有害化學物；如冷凍存儲，要將臘肉清洗乾淨，用保鮮膜封存在冷凍室內。一般情況下，室溫下儲存的臘肉保質期為 6-10 個月，最好在 4 個月之內食用，如果放在冰箱低溫保存，保質期可達 8-12 個月。

責任編輯：趙英男