

猪肉如何保鲜 厦门市市场监管局开展抽检实验

# 冷藏保存最佳 密封可避免污染

据不完全统计,今年国庆中秋假期,厦门投放猪肉超过2000吨。如何储存猪肉最保鲜、如何解冻猪肉最科学,也成为不少市民关注的问题。近期,厦门市市场监管局开展“猪肉新鲜程度变化”专项研究性抽检,探索以不同方式保存猪肉时新鲜度的变化规律,以及在不同温度下解冻猪肉时新鲜度的变化趋势,回应市民关注。

依据《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)规定,猪肉等鲜(冻)畜产品中,挥发性盐基氮含量应不高于15mg/100g。除此之外,气味、状态以及色泽等感官评价,也是衡量猪肉新鲜度的指标。据此,市场监管部门围绕三个研究主题设计了实验。



(CFP)

我国首颗

## 海风海浪探测卫星命名为“妈祖号”

2日,在第十届世界妈祖文化论坛上,我国首颗海风海浪探测卫星被正式命名为“妈祖号”。据悉,该卫星将于2027年发射,为实时监测海洋风浪状况、开展海洋和气象预报、促进海洋资源开发、服务海洋防灾减灾提供技术支持。

妈祖本名林默,北宋建隆元年(公元960年)生于福建莆田湄洲岛,一生行善济世,深受百姓尊敬。雍熙四年(公元987年)九月初九,林默因救助海难逝世,世人感念她的善行大爱,为其立祠祭祀,称为“妈祖”。

千年间,妈祖文化一直是海洋文化的重要组成部分。进入新时代,妈祖文化在海洋强国建设有了新的意义。

例如,自然资源部研发的“妈祖·海浪”模式在国际上得到推广。在去年世界妈祖文化论坛举办期间,自然资源部就向全球开放“妈祖”系列模式源代码,为海洋预报业务发展、海洋科学研究等贡献了中国智慧和方案。

今年7月,中国气象局在2025世界人工智能大会上发布全民早期预警中国方案“妈祖(MAZU)”,迅速在国际社会引起了广泛共鸣。“MAZU”四个英文字母,分别对应多灾种(Multi-hazard)、预警(Alert)、零差距(Zero-gap)和普惠(Universal)的首字母。可以说,妈祖文化在新技术上的体现,体现了中华优秀传统文化与现代科技的深度融合。

(人民网 林盈)

### 实验

#### 不同方式保存猪肉 其新鲜度有何不同

将猪肉样品按“密封包装”和“敞开放置”两种方式,分别在冷藏(2℃~8℃)、室温(20℃、35℃)三种温度下进行储存,共计6个实验组,每四小时采样检测一次。

##### ●结论

1. 冷藏保存优于室温;室温35℃变质速度较20℃更快。

冷藏时,敞开或密封对肉的保鲜效果相当。室温35℃时,不论是密封还是敞开保存,放置期间猪肉产生的挥发性盐基氮增长量均最高。

分析:在微生物及内源酶的作用下,猪肉中的蛋白质腐败降解而

产生挥发性盐基氮。随着保存温度的提升,微生物、内源酶的活性越强,分解蛋白质的效率越高,挥发性盐基氮增长速率越快。

2. 无论是密封保存还是敞开保存,温度越低保鲜效果越好。

将猪肉置于自封袋中密封放置,在35℃下保存16小时、20℃下保存48小时,挥发性盐基氮均超标,此时猪肉略有腐臭气味。冷藏保存48小时,挥发性盐基氮未超标,猪肉的气味、状态、色泽均正常。

将猪肉敞开放置,在35℃下保存48小时,挥发性盐基氮含量达15.9mg/100g,超过限量值。

此时猪肉颜色暗红,无光泽,略有异味,外观呈肉干状态。20℃以及低温冷藏条件下,保存48小时,挥发性盐基氮含量均未发现超标,气味、状态、色泽也符合要求。

3. 室温(20℃、35℃)下,猪肉敞开保存相对密封更保鲜。

分析:猪肉在储存过程中,会经历脱水、酸腐的变质过程,猪肉逐渐呈现颜色暗淡、表面干燥的变化趋势。而在敞开环境下,猪肉表层水分蒸发速度较密封状态更快,形成干燥硬膜,阻碍内部蛋白质分解酶和微生物的活性,因此挥发性盐基氮的增长速率出现停滞。

### 实验

#### 不同温度解冻猪肉 多长时间内可食用

将猪肉样品充分冷冻后,分别在冷藏(2℃~8℃)、20℃、35℃三种温度下进行解冻,每四小时采样检测一次,持续观测48小时。以挥发性盐基氮结合感官评

价为判断指标。

●结论:猪肉冷藏解冻,48小时内可安全食用。

室温20℃下解冻,在48小时的时候检测,挥发性盐基氮含

量(14.8mg/100g)接近限量值要求,并且猪肉散发出轻微异味,质地略软,要慎重食用。

室温35℃下解冻,20小时后不可食用。

### 实验

#### 单闻气味 可能误判猪肉新鲜度吗

实验结果显示,在室温35℃下解冻的猪肉散发腐臭气味,而在20℃时解冻的猪肉气味不明显。

分析:处于20℃或低温冷藏条件下的猪肉,挥发性气体的分子动能低,气体扩散速率慢,光靠

闻不容易准确判断新鲜度。这也说明,低温时借助感官(气味)评判猪肉品质更难。

●结论:冷藏保存的保鲜效果优于室温保存,室温35℃下猪肉变质速度较20℃时更快。

无论是密封保存还是敞

开保存,温度越低保鲜效果越好。

不同解冻方案的保鲜效果:冷藏解冻最好,室温20℃解冻次之,室温35℃解冻最差。

低温时,凭借单一感官难以评判猪肉品质。

### 小贴士

1. 挑选新鲜猪肉“一看、二触、三嗅”。猪肉应鲜红有光泽,脂肪洁白,表面干湿适中。猪肉不粘手,按压后凹陷立即恢复。猪肉无异味。
2. 储存猪肉别马虎。保存前建议吸干表面血水,减缓细菌滋生。可分切为单次用量,装袋排气后密封冷冻,避免反复解冻。
3. 建议密封冷藏解冻。这样不仅可避免猪肉与冰箱交叉污染,而且有利于维持猪肉嫩度,保持品质。

(厦日 陈泥)

## 我省发布健康茶园建设评价技术规范

近日,福建省健康工程学会发布《健康茶园建设与评价技术规范》。该技术规范由省农科院资源环境与土壤肥料研究所牵头起草,是我省健康茶园领域首个团体标准。

所谓“健康茶园”,指的是茶园建设、茶树栽培管理和茶青质量符合相关要求,茶青理化品质富含有益人体健康的功能性成分,且生态系统可持续发展的茶园。相较于近年来全省各地大力推动建设的生态茶园,后者侧重于茶园生态环境的可持续性,前者则是在生态茶园的基础上,对茶叶的功能性成分提出了更多要求。

今年9月,福建省健康工程学会组织专家团队对该团体标准开展审查。经评审,专家一致认为标准内容科学完整、依据充分、结构规范,适用于福建省各类健康茶园的规划、建设、管理和评价,生态类型相似的省外茶区的健康茶园建设和评价可作参考,决定予以通过。

(福日 张辉)