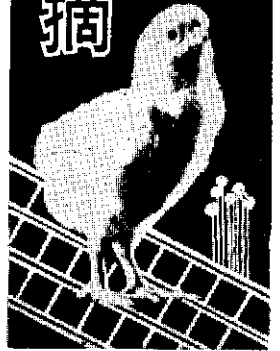


# 農村文摘



## 牛肉灌水知多少

常聽親朋、同事談及本省牛肉，一經烹調煮熟或炒熟後，份量有顯著減縮的現象，使得原本不算便宜的牛肉更形昂貴，是以消費者對牛肉是否灌水的疑慮也愈來愈深。

牛販或屠宰商在屠宰場將牛隻屠宰後，即將牛肉售予批發商，轉供零售或自行銷售。一般正常屠宰必需充分放血以維肉質，但為獲取不法利潤而灌水時，則儘量減少放血，以使維持肉色鮮紅，瞞騙消費者耳目。

牛肉灌水的方式，可分為死灌與活灌二種：

(一)死灌：將牛錐擊昏死後，完全不放血，以利刀沿胸骨下方將屠體剖開，在心臟尖部劃一小孔，將水管導入，利用馬達唧筒將水抽壓灌入，使沿動脈血管流入，充滿全身。每百公斤屠體可灌十五、三十公斤水，一經灌水飽和的屠體四肢及全身充滿水而伸直朝天。水牛肉因肉色較深，且多以淨肉方式販賣，可灌水較多，故大部用此法。

(二)活灌：

(1)牛體固定後，將塑膠水管強行插入牛食道內，放水強迫灌入，為時約三小時，嚴重者灌至牛隻滿腹充水難以行走為止。台北市屠宰牛隻，規定在前一天下午五點以前需送到屠宰場繫留，故灌水時間約在下午一點左右。

(2)同樣用塑膠管強插入牛食道內灌水，惟每灌約一小時即逐之跑步，再灌水再跑步，如此連續三、四次，目的在多灌水。

台北市屠宰牛隻若有灌水者，多以活灌為主。黃牛肉因係以屠體方式販賣，故大部份用活灌。死灌較活灌可多灌三分之一以上的水。

一般而言，水牛灌水量可比黃牛多，結實牛隻灌水量可較多，收購活牛價格越高而市面牛肉售價受限制時，則以多灌水彌補其價差。台北市消費者水準較高，注重肉品質，而不計較牛肉價格些許的提高，故灌水較少。

灌水量按活體言：黃牛可灌其活體重一〇%，水牛一五%，目前省內屬中上等級的黃牛，其淨肉率約在三五%，亦即每百公斤活牛可宰得三五公斤左右的淨肉，灌水後約可得牛肉四五公斤

，其中一〇公斤為水。

依此推算水量約佔肉量的二〇%，亦即消費者買同一斤經灌水的牛肉，其中實際上含有灌入的水約三兩左右(註)，而水牛肉之灌水比例又比黃牛更高。倘灌入的水為不潔淨的溝水，則其危害更令人膽寒。

在市場上購買牛肉時，如何鑑別有沒有灌水？

• 牛肉攤販經常拿着抹布在攤位上左擦右抹，目的即可能是為避免消費者查覺牛肉血水，而失去購買欲。

• 倘牛肉攤位上板另加條狀塑膠墊，消費者應注意是否為防止墊板上的牛肉流出血水。

• 用手觸壓牛肉表面，有飽水感覺者表示肉中含有多餘的水份，灌水之牛肉無黏性不沾手。

• 灌水之牛肉，肉色較淡。

• 割取一小塊(粉筆頭大小)牛肉，投於牆壁上，未灌水的牛肉應有黏性，會黏着於壁上；反之，灌水多者，一投即掉落地，不會黏着。依此黏着性高低，亦可約略判知灌水量的多少。杜絕牛肉灌水的可行辦法，如下列所示：

• 屠宰場必須附設繫留場，規定屠宰牛隻必先繫留十五小時以上，並有專人看管，以防「活灌」，即使運抵前已灌水，經過十五小時的繫留，亦會排出大部份的水份。再者，若灌水過多時，在長時間繫留中有暴斃可能，故亦不敢多灌。

農林廳肥料登記農肥字第0149號  
已列內銷檢驗第302014號

濃縮液體有機肥料

日本原裝進口

# 特奇液 TAKI

保證功效：

- ※促進發芽
- ※提高品質
- ※防止蟲害
- ※提早收成
- ※增加收量
- ※改善土質

獨特成分：

含氮、磷、鉀外，另有核酸、亞米諾酸、加里高級成分、完全有機質成分。

日本TAKI(TAKI)種苗株式會社 榮譽出品

總經理：日九實業股份有限公司

台北市敦化南路390巷46號 金城大廈3樓之一

電話：7810131~2



說明書備索

誠徵

南投地區經銷商

## 唯一真正作物用荷爾蒙

促進發根及發育，刺激及提早開花。防止落花及落果，防止倒伏。適用於蘋果、梨、桃、蓮霧、荔枝、蕃石榴、葡萄等果樹，蕃茄、南瓜、西瓜及其他各種蔬菜，水稻及其他糧食作物，蘭花、菊花、玫瑰及其他園藝作物。

# 高

# 產

# 素

# 98

〔說明書函索即寄〕

美國綠林化學 榮譽出品  
德城行有限公司 總代理  
台北市新生北路二段31號之一  
三進大樓600室  
電話：(02) 5518022—3(二線)

• 屠宰場內附設冷藏設備，屠體冷卻後才能搬離屠宰場，因冷卻後無法灌水，可防「死灌」。

• 在屠宰過程中設有專人監督，以防「死灌」。

• 牛隻規定運至合格屠宰場屠宰。

• 檢查到灌注牛肉即予銷燬並處罰，提高販賣商及屠宰者戒心。

(摘自五十七期「畜產與雜糧」)

## 黃麴毒素

### 污染食品

據陽明醫學院生化科講師魏玳玲調查：全省各地商店普遍出售的花生食品中，均曾發現含黃麴毒素。

魏玳玲於去年一至十二月內，抽驗全省十七個地區的四百零四件花生及花生製品，結果發現：花生仁二百七十件，過量的黃麴毒素佔百分之十六；花生醬三十件，含菌過量者佔百分之十；花生酥與花生糖三十三件，

含菌過量者佔百分之三；油炸花生仁三十三件，含菌過量者佔百分之九點一；五香花生仁十九件，含菌過量者佔百分之五點三；花生油十九件，無含菌過量者。

已被污染的花生製品中，最嚴重而普遍的是生花生仁。其原因是各地製造商的貯存原料場所，設備都不合格，不但通風不良，濕氣與溫度高，而且包裝上容易被蟑螂、老鼠等媒介接觸，花生仁長黃麴毒素較為常見。

此外，本省採收花生時間，多半在梅雨季節濕度與溫度高，而且曬製時無法保持完全乾燥，成為黃麴毒素生長的主要原因。

魏玳玲根據此項調查結果，認為花生食品今後在原料的貯存及成品的包裝上力求改進。食物中含黃麴毒素在日前已被醫學界認為是導致肝癌的一項因素。

衛生署已公布其含量標準在五十五 P.P.B 以內，該項規定於去年十二月一日公告，今年十二月一日正式實施。

因此，各地衛生機關對於目前的花生食品應嚴加取締，維護國民健康。

(六七年五月八日中央日報)

## 冷藏豬肉較可靠

農復會最近調查發現，由於人工屠宰的不得當，以及消費者不習慣吃冷藏豬肉，菜市場所零售的豬肉有部份不合衛生標準。少數餐廳為了圖利，有私自向不法商人購買死豬的事。

台灣地區平均每人一年要消耗廿三—廿五公斤的豬肉，光是台北市，一天就要消耗二千五百頭豬，人工屠宰不是用電氣化處理，豬滿地翻滾，常弄得豬肉沾滿髒物，到了菜市場，有些消費者喜歡當場將肉切碎，許多攤販吸完了肉，也不清洗絞碎機，這就增加髒物帶來細菌的機會，農復會指出，菜市場上午賣不完的肉，到了下午已經不新鮮，肉販用手碰觸豬肉的次數很多，他們的手由於常數鈔票及摸觸其他髒物，更

增加豬肉受污染的機會。

尤其到了夏天炎熱的時候，豬肉更容易腐敗，亦無法達到衛生的標準。

因此經濟部、農復會計劃推動全面電動屠宰，此外有關單位也將加強緝查私宰，並利用各種傳播工具，加強教育一般消費者，讓消費者知道；冷藏豬肉一樣新鮮，最重要是，選經過衛生處理。

(陳嘉南取材於六十七年五月四日民生報)

