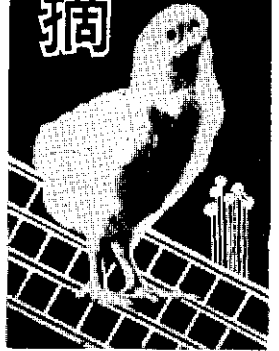


農村文摘



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？

• 牛肉灌水較多者，掛着時滴水不止。
• 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

上，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 夕キイ

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。

日本夕キイ(TAKII)種苗株式會社 榮譽出品

總經銷：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