

如何鑑別 灌水牛肉？



選擇誠信的業者亦可避免購買到品質不好的肉品(阿丰攝)

在收購活牛價格愈高，而市面牛肉售價受限時，不肖商人會以灌水來彌補其價差，目前由於活牛價格低，且消費水準漸提高，灌水情形已較以往少很多；另台北市的消費水準較高，注重品質，而較不計較價格，所以灌水的情形也較少。

在近期的台糖通訊中指出，牛肉灌水量的多少視牛品質、發育情形、性別、收購牛價、銷售地區、季節、牛肉售

價等而異，平均而言，黃牛可灌水達其活體重的9%，水牛可高達13%，換算屠宰後淨肉量，灌水量約佔肉量的20%；亦即消費者買一斤經灌水的黃牛肉，其中含有灌水量約3兩左右。

如何識別是否為灌水牛肉，台糖公司建議由以下幾點鑑別：

- 牛肉灌水較多者，掛著滴水不止。
- 牛肉攤販經常拿著抹布在攤位上左擦右抹，其目的可能是擦拭牛肉流出的血水，以避免消費者查覺。
- 倘牛肉攤位上，另加條狀塑膠墊，消費者應注意其是否為使墊板上的牛肉流出之血水流下，避免被查覺。
- 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，灌水多的牛肉無黏性不沾手。
- 灌水的牛肉，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，容易黏於壁上；反之，灌水多者，一投即掉落地上，不會黏著，依此黏著性高低，亦可約略判知灌水量的多少。
- 表面上冒水珠。
- 牛肉摸起來較軟，用力壓會陷下，久不恢復。



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嘗品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。



統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、蔞苦瓜、蔞瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)