

豬肉篇

CAS

冷藏、冷凍肉品



溫體豬肉好吃，還是冷藏、冷凍豬肉好吃？市面上的冷藏、冷凍豬肉新鮮嗎？這是消費者常問到的問題。為讓大家了解冷藏、冷凍肉品的真實面貌，我們決定前往位於桃園縣蘆竹鄉的雅勝冷凍食品股份有限公司，並訪問該公司許欽松董事長。他帶領我們實地參觀工廠的作業流程，也回答了我們有關的問題。

冷藏豬肉與溫體豬肉的區別

許董事長表示，不論是冷藏豬肉或溫體豬肉，屠宰後時間越短，在4個小時以內（包括煮食時間），保證都很新鮮。他表示，豬肉在屠宰後會發生兩種導致肉品鮮度下降的重要作用，一個為氧化作用，影響豬肉顏色的變化；另一個為自體酵素的消化作用，當豬肉的PH值降低到一定程度就會造成腐敗。

氧化及消化作用在溫度高時（例如25℃）是以倍數增長，使豬肉含菌數迅速增加，豬肉的顏色也會變化，

由原先的淡紅變鮮紅、鮮紅變黑紅，最後由黑紅再變綠。因此，溫體豬肉在販售上有時間的限制，天氣越熱，可販賣時間越短。在暴露及無法控制溫度的情況下，可能產生大腸桿菌等菌類，當氧化與消化持續作用，而又聞到味道時，肉品就不新鮮了。目前溫體豬肉的私宰已少，合法業者大約佔八成，所以溫體豬肉不等於私宰豬肉，但溫體豬肉的屠宰過程以及販賣場所一般來說比較不講究。

冷藏豬肉方面，屠宰4個小時以內，屠體溫度會逐漸升高，必須以低溫降低屠體溫度，盡快降到7℃以下，以保持原有的風味與鮮度。一般冷藏豬肉的肉品中心溫度都保持在5℃以下，而豬肉的結凍點為-1.54℃，所以冷藏豬肉的纖維不受破壞，雖然多少會有氧化及消化作用的發生，但影響不大。

CAS制度下的 冷藏、冷凍豬肉

許董事長強調，CAS制度下的冷藏、冷凍肉品，有

一套嚴格的管理方法。CAS是由中國農業標準 (Chinese Agricultural Standards) 3個英文字首而來。行政院農委會於民國78年訂定完成CAS制度，旨在提升農畜水產品及其加工品品質水準，以維護生產者、販賣者及消費者之共同權益。

許董事長表示，CAS制度相當嚴謹，包括現場場地的評核、藥物殘留檢查以及員工的素質與衛生等。屠宰檢查包括，第一，對毛豬來源有嚴格的要求，毛豬進場前，須經由合格獸醫師抽血化驗，每50頭抽2頭，檢驗豬隻不能有藥物殘留、不是病死豬肉，確認沒問題後才能進場屠宰。第二，對溫度控制的要求嚴格，不論是屠體、作業場或是冷藏庫的溫度均有一定的標準，例如作業場溫度嚴格要求在12~13℃左右，超過15℃就不標準，作業場的溫度高，空氣中的菌數就會高，鮮肉上的菌數也會增加。

環境的衛生也是CAS要求的重點，包括作業場的衛生以及作業員的要求，例



員工處理手法熟練俐落。



乾淨快速的去皮機。



嚴格執行藥物殘留檢查。

如：天花板不能有冷凝水或蜘蛛網等不乾淨的東西，作業人員與進場人員都要穿戴清潔的工作服，洗淨雙手等等，必須完全通過CAS的標準。許董事長說，CAS制度是認產品不認工廠，連同販賣點都必須符合CAS的標準。市面上有賣冷藏、冷凍肉品的超市不少，但符合CAS標準的超市目前只有4家（松青、興農、善美的、太平洋崇光百貨）。

吃冷凍豬肉的訣竅

冷凍豬肉在專業的處理上，是利用急速冷凍的原理，先把肉品放在 -40°C ，快速地將肉品中心溫度由 7°C 降至 -18°C ，再送到 -25°C 的保存庫，將豬肉的原味完整的封起來。許董事長建議大家，不管是冷藏或冷凍豬肉，買回家都要馬上放進冰箱。要當天吃就買冷藏肉；非當天吃就買冷凍肉，冷凍肉於煮食的前一天先放進冰箱的冷

藏中解凍，不要以微波爐解凍，否則會破壞纖維。如以水解凍，則須將袋子密封。溫體肉與冷凍肉對環境都同樣敏感，溫體豬肉的溫度較高，外在變化較不明顯，冷凍豬肉則由低溫急速升高而釋放大量熱能，需吸收空氣中的水蒸氣，使得周圍出現水氣，常被誤以為是血水，其實不然。

在傳統市場買肉，有些人習慣以手觸摸肉塊，做為肉好壞的判斷依據。許董事長說，手汗很髒，應該盡量不要用手觸碰，否則會造成豬肉加速腐敗。

堅持最好的品質

為何選擇走冷藏、冷凍肉品這一條路？許董事長說，他家在民國40幾年時，開貨運行運送毛豬，從事毛豬買賣。到民國61年起，才開始與朋友合作，從事冷凍肉品外銷。民國86年發生口蹄疫後，外銷停止。

許董事長鼓勵大家多吃CAS冷藏或冷凍肉品，因為台灣的冷藏、冷凍肉品質比溫體肉來得乾淨衛生。目前市場上仍是溫體豬肉的比例高，這是因為傳統市場銷售據點多。許董事長強調，豬肉的好壞主要在鮮度，而溫度是保留鮮度最大的利器，所以豬肉鮮度有賴其保存條件的好壞。冷藏、冷凍豬肉由屠宰、包裝到市場上都要保持一定的低溫，廠商也要求超市冷藏櫃一定要 $-1^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ ，冷凍櫃要 -18°C 以下，這就是所謂的冷藏鏈(Cold Chain)。

另外，許董事長還提到他個人從事肉品事業多年的經驗：最好吃的豬肉，不是剛屠宰的溫體豬肉，而是屠宰後先把肉品中心溫度降至 7°C 以下，再存放在 0°C 左右的冷藏溫度下，總計到第四天的冷藏豬肉才是最好吃的。消費者不妨試試看。

雅勝是一個有CAS認證的工廠，我們在參觀工廠作業時，看到場地非常乾淨，溫度控管得很好，員工手法也相當熟練，令人印象深刻，一掃過去對於冷藏、冷凍豬肉的疑慮。所以我們覺得，CAS冷藏、冷凍肉品值得信賴與推薦。

認識CAS優良肉品

CAS優良肉品是經由合格電宰場所屠宰的國產畜禽肉為原料，在良好的衛生作業環境下，以優良的加工技術，進行嚴格的製程、品質與衛生監控，再經由妥善包裝，並於低溫狀態下儲運販售的肉產品。