



www.cnr.cn

冷凍 3~40 年の肉が存在する可能性は小さい: 浙江大学専門家

央広網 news.cnr.cn

2015-07-15

16:56:00 来源: 钱江晚报

キョンシー肉事件反転後は、双方の主張が対立する中、国家関連部門は厳しい取り締まりを継続
銭報記者は浙江大学の食品安全専門家である劉東紅を訪問:

私はそのような肉が存在する可能性はそれほど高くないと考えている

理由の一つ目は、30~40 年前の冷凍肉は酸化してしまうこと、二つ目はコストが肉本体のそれより遥かに高くなることだ。

「70 後 (1970 年代以後のこと)」の豚足や「80 後 (1980 年代以後のこと)」の手羽先肉、、、あるものは、若い人たちよりも高年齢の『キョンシー肉』が密輸で国境を越えて、、、6 月 23 日、新華社がこの恐ろしい記事を報じたことで、舌戦が展開されることになった。この報道の中で、記者は、長沙海関が『肉齡』が最長で 30~40 年という冷凍肉を押収したと書いた。それからすぐに『食品安全ベテラン記者』がこれを虚偽報道だとする記事を書き、『神の逆転劇』となったが、その後双方がこの点について舌戦を繰り返した: 「あなたは、私の憶測だ」といい、「私は、あなたはサプリメントだ」という具合に。

最後には食品薬品管理監督総局等中央の部や委員会もまた放置しておけぬと、12 日に通知を出し、その中には明確に、今年押収した密輸冷凍肉製品中には生産日時から 4~5 年経ったものがあつたとある。

キョンシー肉事件反転後は、双方の主張が対立する中、国家関連部門は厳しい取り締まりを継続
銭報記者は浙江大学の食品安全専門家である劉東紅を訪問:

私はそのような肉が存在する可能性はそれほど高くないと考えている

理由の一つ目は、30~40 年前の冷凍肉は酸化してしまうこと、二つ目はコストが肉本体のそれより遥かに高くなることだ。

食品薬品管理監督局の発表は事件の真実の一部を暴いたとはいえ、全く十分とは言えない。

肉齡 30~40 年というキョンシー肉は、本当に存在し得るのか? また、押収された所謂 4~5 年の冷凍肉は相対的に安全と言えるのか? 銭江晩報の記者は、昨日、関連している問題について、浙江大学生物系統エンジニアリング及び食品科学学院の劉東紅教授を訪問してみた。

記者: あなたは食の安全についての専門家ですが、あなたから見て、いわゆる肉齡 30 年 40 年のキョンシー肉は、本当に存在し得るものなのでしょうか?

劉東紅: 私から見たら、その可能性は高くないですね。

記者: どうしてそのように?

劉東紅: 技術の面から言えば、零下 18 度の冷凍状態であれば、肉類の蛋白質と脂肪が徐々に酸化しますし、その酸化値が上がると肉の質にも変化が現れてしまいますので、30 年 40 年といった肉の存在は想像しがたいものです。また、経済コストからみても、30 年 40 年も冷凍するコストは肉のコストより高つくので、それも可能性は少ないでしょう。

記者: 報道では某国が以前に戦略備蓄した物資だとされていますが、可能性はありますか?

劉東紅: キョンシー肉のニュースは私も関心を持っていますが、私個人としてはその可能性もまた少ないでしょう。

記者: 人々が関心を持っているのは、この様なキョンシー肉が、万一食卓に乗った場合、食用にすることの安全性はどうなのでしょう?

劉東紅: ここで、キーとなるコンセプトは、区別して語る必要があるということです。つまり、冷凍肉はずっと良好な環境で保存されていたのか、或は保存環境に変化はなかったのか、ということ。もし、冷凍状況が良い状態でずっと保存されていた場合には、我が国や国際上の関連基準により、保証期間は最長でも 12 か月とされています。一部の国では先進技術と管理により 24 か月まで保存がききます。ここで説明が必要なことは、この様に正規に冷凍保存された肉は安心して食用にできますが、味の方は別ものですが。その保存環境が保証できなかった冷凍肉は、その品質保証期間に必ず大幅な値引きをされるか、変質してしまっているものもあります。私は、今回海関が押収した密輸冷凍肉は、きっとこの後者に属するのではないかと見ていますが、冷蔵条件と環境

条件の要求が保証できないので、一旦食卓に乗ってしまえば、必ず、セキュリティリスクがあると言えます。

簡単に言えば、正規ルート冷凍肉は、数か月以内のものを買うようにすること；密輸された冷凍肉は、一切食べないことだ。

記者：我が国には肉類輸入についての厳格な規定はあるのでしょうか？

劉東紅：この方面についてはあります。国内外の肉類には価格差があり、冷凍肉を輸入して国内で販売するほうが利潤を得られるからです。ですからこの方面については、国家の規定は、検査試験を受けねばならない等、比較的厳格なものになっています。但し、正常に通関手続きをしない密輸肉の場合には、海関部門の厳格な審査に頼らざるをえないのです。

記者：今回のキョンシー肉は、報道によると量は少なくはなく、我が国にはこの方面に穴があるのでは？

劉東紅：私は密輸肉のルートには詳しくはないのですが、この方面はとてもお話しにくいのです。なぜなら密輸肉には非常に多くの国が存在していて、具体的な監督管理措置が必要だと思えます。

記者：我が国の具体的な冷凍肉についての標準的な規定はあるのでしょうか？

劉東紅：私の知っているところでは、中国には冷凍食品の主なもの調理済みの加工食品についてのもので、生肉に対しては、主に、冷蔵管理に関する条例の中では、豚肉の冷凍温度は零下 18 度での保存期間は 12 か月とするなどの、冷凍環境についての規定があります。

記者：今回のキョンシー肉についての論戦について、あなたは食の領域の人としてどのように？

劉東紅：私個人としてはキョンシー肉を用いたこのような話には賛成できませんが、(わざと大げさなことを言って) 人騒がせているような感じがします。長期に冷凍した肉、或は密輸冷凍肉類についてはより厳格な論法を用いるべきです。なぜならば食の安全については皆関心を持っていて、目を引くような手法を用いることで国民をミスリードすることはしてはなりません。この種のリスクは時に期限切れ食品より危険なものとなりますので。

本報記者 王曦煜

http://news.cnr.cn/native/gd/20150715/t20150715_519219855.shtml

..... 以下は中国語原文

浙江大学专家：冻三四十年的肉不太可能存在

央广网 news.cnr.cn 2015-07-15 16:56:00 来源：钱江晚报

僵尸肉事件剧情反转后持续发酵，双方针锋相对，国家有关部门则持续严打

钱报记者专访浙江大学食品安全专家刘东红：

冻三四十年的肉，我认为不太可能存在

一是冻上三四十年的肉会氧化，二是成本也远远高于肉价本身

70 后”猪蹄、“80 后”鸡翅……有的比一些年轻人年纪还大的“僵尸肉”通过走私入境……6 月 23 日，新华社用这样惊悚的讲述拉开了这场旷日持久的关于僵尸肉的口水战，在这篇报道中，记者称长沙海关查获了“肉龄”最长达三四十年的冻肉。没多久，一位“食品安全资深记者”质疑此为假新闻的文章让剧情出现“神反转”，此后双方针锋相对数度交锋：你说我是臆想，我说你是脑补。

最后食药监总局等中央部委也看不下去了，在 12 日发布通知，其中明确表示，在今年查获的走私冷冻肉品中，有的查获时生产日期已达四五年之久。

僵尸肉事件剧情反转后持续发酵，双方针锋相对，国家有关部门则持续严打

钱报记者专访浙江大学食品安全专家刘东红：

冻三四十年的肉，我认为不太可能存在

一是冻上三四十年的肉会氧化，二是成本也远远高于肉价本身

虽然食药监局的通告似乎透露了事件的一些真实信息，但是还远远不够。

肉龄三四十年的僵尸肉真的可能存在吗？而查出来的所谓四五年的冻肉是否就相对安全了呢？钱江晚报记者昨日就有关问题，专访了浙江大学生物系统工程与食品科学学院教授刘东红。

记者：你是食品安全方面的专家，在你看来，所谓三四十年肉龄的僵尸肉是否真的可能存在呢？

刘东红：在我看来，这个可能性不大。

记者：为什么这么认为？

刘东红：因为从技术层面来说，即使在零下 18 度的冷冻状态下，肉类的蛋白质和脂肪也会有缓慢的氧化，随着其过氧化值的提高，肉质就会出现变化，很难想象会有冻上三四十年的肉。此外，从经济成本来看，冻上三四十年的成本远远高于肉价本身，我认为不太可能。

记者：报道说是某些国家以前的战略储备物资，有这个可能吗？

刘东红：僵尸肉的新闻我也很关心，我个人认为，这个可能性也不大。

记者：老百姓比较关心的是，这样的僵尸肉，万一流到了餐桌上，其食用安全性如何？

刘东红：这里有个关键的概念要区别开，就是冻肉是一直冷藏完好的，还是保存环境有过变化。如果一直冷冻完好的，那么按照我国和国际上的相关标准，保质期一般设定为最长 12 个月。而有些国家利用先进技术和严格管理可以把这个时间延长到 24 个月。这里需要说明的是，这样正规冷冻保存的肉是安全可以食用的，但口感如何是另一回事。而另一些无法保证其保存环境的冻肉，其保质期肯定会大打折扣，甚至已经变质。我注意到，这次海关查获的是走私的冻肉，也就是说属于后者，无法保证其冷藏条件和其他环境条件要求，所以一旦流到餐桌上，肯定有安全隐患。

简单来说，就是对于正规渠道的冻肉，尽量买几个月以内的；对于走私冻肉，一律不要吃。

记者：我们国家对于肉类进口是否有严格的规定？

刘东红：这方面是有的，因为国内外肉类的差价，把冻肉进口到国内销售是有利润可图的，所以这方面国家规定还是比较严格的，需要检验检疫等。但是针对那些没有走正常报关手续的走私肉，就只能靠海关等部门严查了。

记者：这次僵尸肉据报道量还不少，这是否说明目前我国在这方面还有漏洞？

刘东红：我并不是很了解走私肉进来的渠道，这方面很难说。因为走私肉很多国家也都存在，这就要看具体的监管措施了。

记者：我国具体对于冻肉有标准性的规定吗？

刘东红：据我所知，我国对于冷冻食品的规定主要是针对加工好的熟食。而对于生肉，则主要是对其冷冻环境有规定。比如冷库管理的有关条例中就规定了冻猪肉在零下 18 度的保质期是 12 个月。

记者：对于这次僵尸肉的口水战，你作为食品领域的业内人士怎么看？

刘东红：我个人不是很赞成用僵尸肉这个说法，有点耸人听闻的意味。而应该用长期冷冻肉或者走私冻肉这类更严谨的说法，因为食品安全大家都很关心，不能用抓眼球的手法去误导大众，这种危害有时甚至于过期食品。

本报记者 王曦煜