

肉制品质量与安全研究新动态

刘登勇

(渤海大学食品科学与工程学院, 锦州 121013)

Research trends on the quality and safety of meat products

LIU Deng-Yong

(College of Food Science and Technology, Bohai University, Jinzhou 121013, China)

肉制品是营养价值较高的重要日常消费食品,因此也极易产生安全风险。肉制品在居民膳食结构中占有非常重要的地位,近年来,随着国民经济水平的提高,消费结构的升级,我国肉制品的需求量快速增长,消费者对于肉制品的安全、营养和品质等方面的关注度和消费需求也都在逐步提高。肉制品产业链中涉及肉类的生产、加工、销售及服务等各个环节,任何一个环节受到不安全因素的干扰或疏于监管,都将影响肉制品的安全。我国的肉制品安全工作仍面临不少困难和挑战,形势依然复杂严峻。微生物和重金属污染、农药兽药残留超标、添加剂使用不规范、制假售假等问题时有发生,环境污染对食品安全的影响逐渐显现。

《肉制品质量与安全》专题聚焦于肉制品的安全隐患分析、潜在危害物分析检测技术、质量安全品质评价等相关领域,依据《食品安全质量检测学报》对实用性、创新性、科学性的要求筛选了国内 20 余家科研机构的 13 篇有关动物饲料、动物性食品质量安全方面的研究论文和综述,一定程度上能够反映我国动物性食品养殖饲料及肉品质量安全方面的最

新研究动态。其中 3 篇涉及肉制品安全风险及监管情况,总体来看,微生物(主要是菌落总数)超标和食品添加剂(主要是山梨酸和亚硝酸盐)超标等是现阶段肉制品的主要安全问题。1 篇文章涉及饲料品质评价的最新方法,可为提高饲料多品质无损快速测定工作效率、间接降低生产成本提供一定参考。3 篇涉及动物性食品原料危害物检测。2 篇涉及肉制品配料应用问题,特别提及了不同类型豆类蛋白在传统肉制品和新型仿真肉制品中的应用策略,这对丰富传统肉制品品类具有很好的参考价值。2 篇涉及传统特色肉制品的品质控制,尤其是首次系统调研了肉松品质评价的最新方法,这对标准化控制传统特色肉制品品质和促进其产业化发展至关重要。1 篇涉及食品鲜味物质的研究进展,全面总结了鲜味物质种类及检测技术的研究进展。

综上,围绕“确保群众舌尖上的安全”这一国家重大需求,推进源头创新,加强食品质量安全基础理论研究,重点开展食品原料危害因子的形成与变化规律、食品加工储藏物流过程中危害因子的形成规律与机制等方面的理论研究,为系统建立“从牧场到餐

桌”的质量安全保障技术提供科学基础; 强化技术创新能力, 突破全产业链质量安全控制及预警等共性关键技术, 重点突破生产源头控制、加工过程控制、产品流通控制和市场监管支撑等关键技术, 提升国家食品检验检测与危害控制能力, 构建食品质量保

障技术与标准体系; 通过关键技术和产品研发与集成示范, 推进技术成果转化。通过突破一批核心关键技术, 基本实现食品质量安全标准与国际接轨, 形成较为完善的全产业链食品质量安全保障体系, 全面提升我国食品质量安全监控技术水平。



刘登勇, 渤海大学食品科学与工程学院副院长、肉品科学与技术研究所所长, 中国畜产品加工研究会常务理事、副秘书长、青年工作委员会召集人, 国际标准化组织 ISO/TC34/SC6/WG19 工作组专家, 全国感官分析标准化技术委员会委员, 江苏省肉类生产与加工质量安全控制协同创新中心 PI, 辽宁省无公害肉类学分会副理事长, 沈阳市营养学会副会长, 辽宁省“兴辽英才计划”青年拔尖人才、“辽宁省百千万人才工程”千层次人选。研究领域: 肉品加工与质量安全控制, 食品风味与感知科学。