

# 僵尸肉怎么来的

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/4c5e7908c2ba389516aa6fbb645d2dc0.html>

范文网，为你加油喝彩！

近期关于生产日期达30年、40年的僵尸肉报道震惊了我国的消费者，让我们本已经脆弱的神经再次紧张起来。一些人问：僵尸肉怎么来的？下面<https://www.882682.com/>会给您解答。

发达国家对食品安全越来越严的监管和审查之时，僵尸肉把目光瞄准了发展中国家，近年来肉制品消费量显著增加的中国首当其冲。

在2015年6月份的冻品走私专项查缉抓捕行动中，据相关五年级上册语文课人员介绍，最常见的走私路径是：走私人员从境外以低价采购货品，用集装箱发至香港，然后发往越南海防，在中越边境的芒街拆解，雇佣边民“蚂蚁搬家式”将冻品运到境内。一个学士学位授予条件3什么是同等学力5吨的集装箱冻品由几十个边民搬运，一两个小时就能搬完。在2012年，广西南宁市集中深埋销毁250多吨走私冻品，相关负责人介绍，这些冻品来自美国、越南、巴西等国家，并从越南走私入境，走私分子以南宁作为中转站，将这些冻品销往我国部分省区。

## 接下来看下 鉴别僵尸肉的方法有哪些

鲜肉质地紧密富有弹性，用手指按压凹陷后会立即复原；而“僵尸肉”的蛋白质、脂肪，因成期过久，早被酶分解，肌纤维被破坏，已失去原有弹性，手指压后的凹陷不仅不能复原，甚至会留有痕迹。鲜肉具有正常的肉味8分钟约会，而“僵尸肉”由于蛋白质、脂肪、碳水化合物被微生物分解，会产生各种胺类、吲哚、酸类、酮类等物质，因而有明显的腐臭味。

<https://www.882682.com/>提醒：购买熟肉制品，要仔细查看标签(品名、厂名、厂址、生产日期、保质期、执行的产品标准、配料表、净含量等各种标识)。而且要尽可能选择透明性的包装。购买生鲜肉时要看检疫证明和标志；购买猪肉时，应首先看是否有动物检疫合格证明和胴体上是否

有红

色或蓝色滚花

印章，禽类和牛羊肉类是否

有塑封标志和动物检疫合格证明。另外用注水肉水分检测仪

检测水分，看肉的水分

在不在标准范围内。为了健康，我们平时应了

解些有毒食品安全知识及食品安全知识，这样对我们生活会有所帮助。it求职

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发