

# 储备肉冷库到底啥样 -20℃! 记者裹上棉大衣带你探秘



南京市储备肉冷库,里面温度只有-20℃



羽绒服外裹上了棉大衣,记者还是冻得发抖



南京市政府储备肉投放点

天越来越冷,元旦、春节也快到了,很多市民忙着腌腊肉、灌香肠,对猪肉的需求也在增加。12月初起,南京以低于市场15%的价格,分批向市场投放部分市级储备冻猪肉,目前首批投放已结束。到底冻猪肉是如何存储的呢?老百姓吃着放心吗?质量咋样?12月18日,现代快报记者专程来到了南京储备冻猪肉的冷库中,忍着-20℃的“酸爽”,为大家揭秘储备冻猪肉投放前到底啥样。-20℃的环境里是啥体验?要不你把手伸进冰箱冷冻室感受一下。

现代快报+ZAKER南京记者 王益 张瑜 见习记者 李楠/文 马晶晶 见习记者 王曦/摄



扫码看视频

## 储备肉专用冷库-20℃ 冻到“脑壳疼”

储备冻猪肉储存在冷库中,到底冷库里有多冷?18日上午,现代快报记者来到了南京市冷冻猪肉储备承储企业——江苏省苏食肉品有限公司的冷库区探个究竟。

当天南京气温在2℃~8℃,上午室外体感温度约7℃,再加上风一吹还是有些冷的。记者裹上了厚厚的羽绒服御寒,但进入冷库前,工作人员还是觉得羽绒服不够,又找来厚重的棉大衣让记者穿上。

要进入储备库可不容易,需经过层层审批,库门钥匙由专人看管。经过消毒池,终于来到冷库前,记者看到,其中一个冷库专门存放南京市储备肉,对面则是江苏省储备肉专用库。

伴随着冷库门缓缓打开,一股寒气扑面而来,记者赶忙裹紧军大衣才敢进入。冷库内的冷气是从顶部及四周散发的,为确保冷库中心点温度能在-18℃以下,设置温度需要更低,冷库内温度计指针显示,当前温度为-20℃。-20℃是什么感觉?家用冰箱的冷冻室温度一般在-18℃左右,你可以尝试将手放进去一小会儿。

尽管裹上了棉大衣,并且里面还穿了羽绒服、厚毛衣和秋裤,但-20℃还是让记者瑟瑟发抖。11点08分进入冷库,到11点13分时,记者感觉正在做笔记的手已经不太灵活了,冷气从水泥地穿过脚底进入四肢,冻到“脑壳疼”。

工作人员介绍,在这样的温度下,冷冻猪肉产品都无比坚硬,也只有这样的环境才能锁鲜、保质。

## 1100吨肉来自全球 保质期都很新鲜

在这个“冰窟窿”里,储备着1100多吨冷冻猪肉,它们中的500吨将作为第二批储备肉,在12月27日-31日投放到南京市场。

和想象中的场景不同,并没有一片片白条猪悬挂在铁架上,冷库里是一层一层摆到屋顶的纸箱,按照批次和入库时间有序排放,生猪肉的气味透过纸箱散发出来。工作人员介绍,屠宰等处理程序基本都是在生产企业完成,经过层层检疫、质检后,装箱入库,有严格的审查程序,不达指标是无法“入选”储备肉的。

纸箱中的冻猪肉是猪的不同部位,有前腿肉、后腿肉、无颈前排,还有五花肉、碎肉、猪蹄、猪肚等。在每个批次的箱子外,还绑着一张南京市人民政府储备肉保管卡,上面明细列出了库号、堆号、数量、重量、产地以及生产和入库时间,最后还写有验收人、保管员和负责人。

现代快报记者注意到,这些猪肉的生产及入库时间都很新鲜。比如一箱苏食肉品有限公司生产的无颈前排,是2019年11月生产,入库时间是12月10日-11日。也就是说,这头猪11月在淮安宰杀处理后,经过冷链运输到了南京,质检达标后即刻入库,整个过程可能不到一个月。而在几天后,它们即将前往南京市的各个菜场、超市进行销售。“基本可以确保在保质期的前三个月销售。”

投放市场的冻猪肉,一部分产自淮安,由苏食肉品有限公司生产,还有一部分是从国外进口的。记者数了数发现,产地有荷兰、德国、巴西、西班牙等。这些进口肉的保质期约为两年,运输过程中也是严格确保全程冷链。

## 首批投放很受欢迎 第二批计划增加投放点

位于浦口柳园路的苏食肉庄,是南京市商务局此前公布的50个储备冻猪肉投放点之一。当天11点多,由于快到中午饭点了,来买肉的市民不太多,柜台上还摆着“南京市政府储备肉投放点”的牌子。“首批储备冻猪肉已经投放结束,很受市民欢迎。”该肉庄相关负责人介绍,投放期间每天销量在1吨到1.5吨,基本都是排队购买,客流量比平时翻一倍。

“首批储备冻猪肉投放普遍反映不错,预计投放300吨的,结果总共投放了350吨。”江苏省苏食肉品有限公司副总经理张静告诉现代快报记者,首批储备冻猪肉是12月6日开始投放的,而7日正好是传统的大雪节气,南京人有“小雪腌菜,大雪腌肉”的习俗,所以首批冻猪肉投放到市场后很受欢迎。

根据南京市政府的要求和安排,第二批500吨储备冻猪肉将于12月27日到31日投放。张静说,他们依据首批投放的市场反馈来看,肋排比较受欢迎,第二批还会增加切片大排、带筋猪爪等品种。“市场价每斤在二十六七元左右的前腿肉,首批投放时是18.8元/斤,第二批投放价格每斤会再降价1元。”张静说,除了已有冻猪肉等品种,他们还打算投放一批冻牛肉产品。

鉴于投放期间市民排队购买等现象,张静还透露,他们打算第二批投放时增加30多个投放点,目前方案已上报政府。“希望让更多市民买到便宜、放心的猪肉。”

## 与鲜猪肉口感稍有差别 适合腌肉灌肠做馅儿

据悉,目前江苏建立了省市两级猪肉储备制度。南京按照“政策性储备、市场化运作、规范化管理”原则,目前采取冷冻肉和活体相结合方式,在每年9月至次年2月底的肉类消费旺季,以及节日保供任务重、灾害性天气易发的时段,落实冷冻猪肉储备。其实在往年春节前夕,南京市场上也会投放部分储备肉,因为这段时间猪肉消费量大增,半年时间大概占到全年猪肉消费量的三分之二。

在今年首批冻猪肉投放过程中,现代快报记者了解到,有部分市民担心冻猪肉口感不好、担心不新鲜,不愿意购买。张静坦言,冻猪肉解冻后口感和鲜猪肉有区别,但区别并不太大,对于市民来说,灌香肠、腌咸肉、做馅儿最合适。他还提醒市民,解冻后的冻猪肉就不要再反复冻了,最好尽快食用。

本月底投放第二批冻猪肉后,春节前,也就是自2020年1月13日至1月22日,南京还将投放1000吨,丰富市民的节日餐桌。

为确保投放工作顺利有序开展,南京市商务局、发改委等相关部门也将相互配合,加强投放点的现场巡查和协调服务,强化监督管理,跟踪督查储备投放进展情况,严查弄虚作假、不执行价格差率控制的行为,确保投放货源数量充足、品种齐全、价格统一。同时,还将继续加强市场监测,密切关注市场动态,并视市场行情和投放情况,实时调整投放频次、数量和品种,确保投放效果,切实做好市场供应工作。