

《明镜》周刊2022年第26期6月25日文章，原题：香肠诈骗

肉食工业 德国几家大型生产企业欺骗了消费者。他们在处理肉糜时使用残余肉块，并且还想隐瞒。

机械分离肉的生产：“每公斤35至50美分”

梗概：

炸香肠（飞禽肉）的包装领域还好。

某名牌产品的包装上赫然写着“100%童子鸡肉含量”。请问：什么部位？占比如何？消费者想知道自己吃了什么。

重达数

吨的机器能将

所有带肉的小骨头、肌腱组织、脂肪、肌纤维、脊髓和神经组织等都压得粉碎。

在德国，自疯牛病以来，牛、羊的机械分离肉（又译组合肉）禁止制作成香肠，只允许用猪肉和家禽肉糊制作成香肠。但前提是包装上标识清楚，而且要紧挨着产品名称，字体也应大小相当。

最近，专家对德国市场上的30种产品进行化验分析，得出结论：接近三分之一，甚至一半产品存在标识不清的问题。这属于欺骗消费者行为。

多年来，烤

串里的腐肉、剁碎的马

肉、动物饲料中的二恶英、香肠中的李斯特菌以及标识不清的丑闻屡见不鲜。

德国人酷爱香肠，每人每天平均食用近50克。香肠企业2021年的收入为73亿欧元

。

数十亿的生意：德国香肠产品的产值（单位：10亿欧元）

随着食品价格的上涨，这些企业将分离碎肉掺入香肠的动机增强。

据欧盟

一份报告显示，2011年在德国生产的分离碎肉超过1.29亿公斤，不到一半出口国外，其余7千万公斤去向不明。

一般来讲，通过对香肠中钙质含量的测定可以推测是否掺入分离碎肉。但道高一尺魔高一丈，香肠企业可以通过稀释或用现代筛子筛出细小的骨头残骸将钙含量降至正常标准以下。

但又有专家能检测出只有在软骨和椎间盘中才有的蛋白质。

很快，德国香肠制造商或将不得不寻找一种新的商业模式。（作者克劳斯·赫金，安妮·马丁等，寇瑛编译）