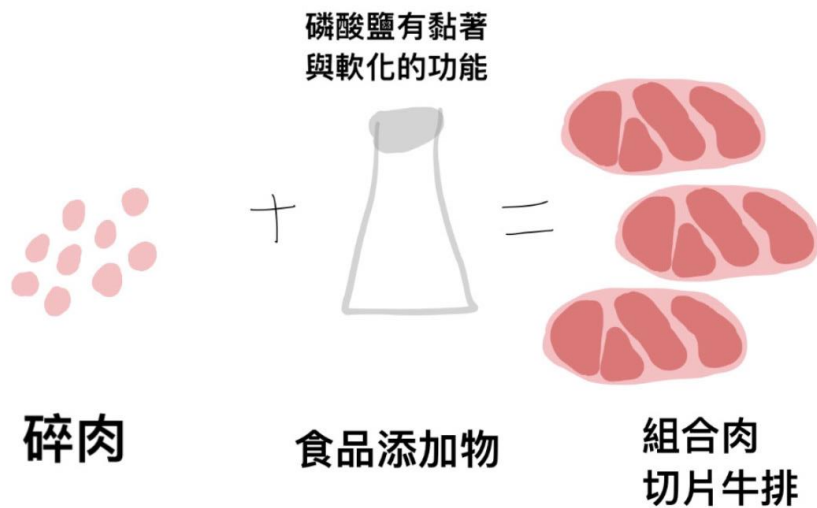


【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

文章題目： 組合肉是種罪嗎？打破被新聞汙名化的組合肉
文章內容： (限 500 字~1,500 字)
<p>商業上有多少祕密我們不知道？我們吃的東西是天然成分比較多還是化學加工而成？</p> <p>愛吃肉的我，看到蝦皮上便宜的冷凍牛排，想吃又怕受傷害，讓我不經思考這些問題，發現便宜的肉排極有可能是組合而成的，新聞上成天報導食安事件，也有不少組合肉的報導！</p> <p>正當我感到擔憂時，更應該是以科學實證的觀點來看待這些肉片與添加物。</p> <p>組合肉的原理是由肉塊或者碎肉組合，使用有軟化和黏著功能的食品添加物，把肉塊和肉塊黏著在一起，食品添加物常見合法的類別有磷酸鹽類，還有蛋白質類與酵素類，混合後的肉塊按壓塑型，並用保鮮膜包起靜置數小時，組合的肉塊即完成。磷酸鹽類的食品添加物有黏著劑的功能，其原理是和肉塊混合後，可以溶出肉類中的鹽溶蛋白，進而攪拌混和，蛋白質和蛋白質之間會接合在一起。蛋白質也可以作為接合肉的材料，可以使肉類重新定型，煮火鍋時肉品也不會散掉的肉品也是使用這一類型，酵素型食品添加物也是相同道理，其他還有調味劑例如味精也可以使肉品增加黏性。</p> <p>把做成牛排剩下肉塊用合法的食品添加物接合在一起，可以減少浪費，但仍須標示清楚 2014 年 11 月，衛福部食藥署公布肉品名稱標示草案，規定包裝、參裝、餐飲、小吃業只要使用非單一肉品、魚片產品，均須強制清楚標示重組或調理肉字眼，並加註熟食。</p> <p>組合肉我們最應該擔心的是餐廳衛生品管有沒有細菌滋生的問題，並不是添加了什麼有毒</p>

物質，組合肉有優點也有缺點，會添加化學物質但同時價格也便宜，也許是報導汙名化了組合肉，身為媒體閱聽人更應該以科學實證的觀點理性來看待組合肉。



參考資料

<https://timmyblog.cc/2014-10-29-226/>

<https://health.tvbs.com.tw/nutrition/319114>