

在生猪、肉鸡、水产等养殖过程中，因养殖密度高，不少养殖户为降低感染发病率，提高效率，习惯在饲料中添加各类抗生素。比如生猪饲料中，硫酸粘菌素、金霉素都是常用抗生素，最多时一吨饲料能添加 1 斤抗生素药物。给家畜、养殖鱼投喂药物时，家畜及鱼类体内的药物残留取决于吸收和排泄的速度，一般药物投喂量越多，体内残留量也越多，根据我国食品卫生法及其有关规则，规定必须检测药物的残留量，若残留量超过标准，则人体食用后会对人体的身体造成一定的影响。所以对肉类的检测是很重要的，实时监控肉质安全也是相关部门的首要任务。

## 肉类检测项目：

当前，国内肉品质量安全问题主要有掺假肉、兽药残留以及变质三大类，存在于屠宰、生产及流通全环节。

### 1. 肉类掺假

肉类掺假是肉品质把控比较关键的一个环节，市面上一些不法商贩通过往肉里面注水来增加重量，或者用低廉价格或者品质不好的肉去冒充高品质的肉制品，以牟取暴利。

### 2. 兽药残留

针对猪肉、牛肉、羊肉等肉类中的瘦肉精、抗生素等药物残留的快速检测。

### 3. 肉类变质

动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。通过检测此类物质可以判断动物性食品是否变质。

## 肉类检测可以做到无损吗？

无损检测即非破坏性检测，这一名词在食品与农产品加工工业领域是比较新的名词。但在工业领域作为产品的品质特性的检测手段，自古以来就有各种技术和方法。所谓无损检测，就是在不破坏待测物原来的状态，化学性质等的前提下。为了获取与待测物的品质有关的内容，性质或成分等物理，化学情报所用的检测方法。