

进口生鲜产品价高未必质优

继智利车厘子、新西兰奇异果、秘鲁蓝莓等进口水果被搬上中国消费者的餐桌后,美国牛肉、冰岛海参、挪威三文鱼这些进口鲜肉水产类商品也被越来越多的零售商盯上。随着消费升级,中国消费者对进口生鲜产品的需求扩大,但是进口真的完全等于质优吗?冻鲜产品和低温冷鲜产品有何区别?原装和分装有何差异?消费者在实体门店与生鲜电商等渠道购买生鲜产品都需要注意哪些细节?



进口生鲜热销

从进口化妆品到进口零食、水果、鲜肉水产,随着中国消费者对食品的品质需求不断升级,零售商们为了增强差异化竞争力,纷纷搭建全球直采体系。无论是实体零售商还是生鲜电商,定位高端的进口食材已成为争相挖掘的品类。

近日,山姆会员商店借“新西兰美食节”召开之际,宣布成为全国首个线下发售新西兰空运鲜羊肉的零售商。而从今年美国牛肉解禁后,国内对进口生鲜的消费热情一路走高。今年5月,中国同意开放自2003年起因疯牛病而遭到禁止的美国牛肉进口,6月24日,生鲜电商中粮我买网第一批美国牛肉上线,两天就售罄;6月27日,山姆会员店成为美国牛肉在中国首发的线下零售商,在北京门店抢先发售的美国牛肉也在短短几天内被抢购一空。

品质差异大

冰鲜、冻鲜进口生鲜产品对原产地

随后,天天果园、易果生鲜等生鲜电商平台,物美、麦德龙等其他实体零售商也都纷纷加入了美国牛肉销售大军。另外,包括盒马鲜生、超级物种等今年大火的新零售业态,也都纷纷加码进口生鲜产品,从美国牛肉到波士顿龙虾、北欧三文鱼等进口食材的烹饪与堂食成为新零售的最大卖点,受到众多消费者的追捧尝鲜。

相关数据显示,2017年上半年挪威出口中国的海产总量已逾8万吨,较上年同期增长了44%。另外,京东数据显示,北京、广东、上海和江苏是进口生鲜消费者最多的省份,除港澳台未统计外,进口生鲜在全国31个省区市增长均十分明显。其中,牛肉与虾类销售占比超过20%,是最受欢迎的海外生鲜品类。

采购、冷藏存储、物流配送的各个环节都有较高要求。运输、储存条件是影响生鲜品质的主要因素。通常情况下,冷冻产品可以保存更长时间,但是无论是鲜肉还是水产,在普通的冷冻过程中,水分会凝结并产生冰晶,导致部分细胞破损,水分从肌体中析出,也带出了蛋白质、矿物质等水溶性物质,营养成分和口味都会大打折扣。后来,一些高端的深海产品开始运用超低温冷冻技术,即海鲜捕捞上来时在船上就直接进行急速降温、打包等工作,直接锁住海产品的营养、水分,并可以杀灭细菌,保持住海产品在捕捞伊始的新鲜度。

另外,还有一种运输储存方式为“冰鲜”,即在捕捞或屠宰后,将产品全程置于0-4摄氏度的环境下,在这个温度范围内,海产品或肉类基本不会结冰,在短时间内可以保持更好的新鲜口感。例如,熟冻虾是在船上急速完成打捞、加工熟、包装等工作,肉质鲜嫩;冷冻虾是在捕捞后上岸冷冻,价格低、保存时间久,但冷冻部分额外增重、口感一般;冻肉是宰杀后-28摄氏度以下速冻,价格低、保存时间久,但冷冻-解冻过程破坏营养;冰鲜肉从切割到储存运输严控-1摄氏度温区,肉质鲜嫩,价格稍高。新西兰冰鲜羊肉就是从羊肉切割到储存和运输过程中都严格控制-1摄氏度温区,从产地到餐桌经过长途运输后还能保证鲜嫩。

包装影响质量

业内人士告诉北京商报记者,不同产地的食材口感差距很大。比如美国、澳大利亚的谷饲牛肉由于脂肪含量较

高,肉质更加嫩滑,而巴西以及国内的部分草饲牛肉则被反映草腥和酸味明显;丹麦、挪威等北欧产地的三文鱼营养丰富,国内存在用部分地区养殖的淡水虹鳟冒充三文鱼的行为,鱼肉松散,无弹性且少油脂。

另外在包装方面,只有原产地分割和真空包装、原包装销售的生鲜产品才能最大限度减少生鲜接触细菌,并延长保存时间。山姆采购部鲜食高级总监萧志乐告诉北京商报记者,以进口真空原包装的新西兰冰鲜羊肉为例,它在0-4摄氏度的温度下约可以保存75天,而如果打开包装的话,则最多只能保持三天新鲜状态。

选购解冻有讲究

面对林林总总的销售渠道,业内人士建议,消费者在选购进口生鲜产品时,尽量选择可靠的品牌零售商,选择具有完整追溯体系的产品,这类产品的生产日期和产地等信息都向消费者公开,能从源头就确保质量安全。

另外,在实体店购买鲜肉和水产品时,也可以通过外观来简单鉴别品质。比如,新鲜高品质的牛肉大理石纹理清晰,猪肉以色泽浅红、肉质结实为好,新鲜的三文鱼脂肪纹理清晰,颜色呈橙红色等。

消费者在购买冷冻生鲜产品后,解冻时可以在1-5摄氏度左右的自然空气中解冻,也可以用冷水喷淋,或者把冷冻生鲜产品放置在冰箱冷藏室内低温解冻,这样能更好避免生鲜产品缩水。消费者在购买冰鲜产品后,应在它们最新鲜的状态下尽快食用,避免二次冷冻破坏生物结构。

北京商报记者 吴文治 徐天悦

