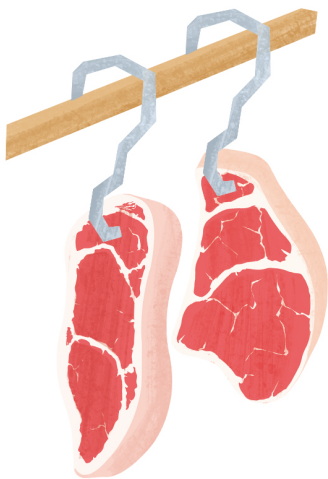


4. 如何挑选新鲜猪肉？

购买猪肉时，首先要注意查看“两证两章”（即动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫验讫印章、肉品品质检验验讫印章）。对于进口肉类，可索要并查看入境货物检验检疫证明。不明来源的猪肉通常没有经过相关部门的检验，很可能存在疾病、寄生虫、死猪等情况。



二看外观，新鲜健康的猪肉，瘦肉部分颜色呈鲜红色、红色或者粉红；肥肉部分是白色或者乳白色，且质地比较硬。猪肉要有光泽，没有液体流出，肉的表面没有任何斑点。



三摸肉体，用手指轻轻按压猪肉，猪肉要有弹性，用力按压，猪肉能迅速地恢复原状，如果瘫软下去则是肉质欠佳，注意接触猪肉时尽量使用一次性手套或保鲜袋进行隔离，避免直接接触猪肉。



除现场分割猪肉外，超市还常见一些为了便于消费者购买和携带，预先称重或分割并包装好的猪肉，此类猪肉新鲜度的判断方法与现场分割猪肉类似，其在新鲜度和营养成分本质上与散装猪肉并无明显区别，消费者可以根据自己的需求自由选购。

