

食品安全宣传系列 2019 年之三十二：



**我替你尝了
口比猪肉还
贵的人造肉，
味道可能跟
你想象的不
一样**

狂丸科

学 2019-10-29

人造肉越来越火，大家应该多少都听说过，但它到底什么味，和真肉一样吗？

如果你还没尝过的话不要紧，狂丸这次当了一回小白鼠，替你们先尝了一口国内首款市售人造肉。

这款人造肉饼由金字火腿在 10 月上旬推出，号称是高科技人造肉，当时很多媒体跟进报道，狂丸也比较期待。

当然，最初公布的价格也是挺感人的：118 元 4 块。

这个价位大概什么概念？按照商品规格 4 块人造肉饼 440g 来换算，假设猪肉有一天涨到了 60 元一斤，依然还不及人造肉饼的二分之一贵...

身为一个合格的吃货，狂丸当然要凑个热闹。于是赶在它刚开始预售的时候就立刻下单坐等发货，经过几天的等待，我的人造肉终于在这几天到货了，不多说，直接开箱，准备开吃：



首先，打开包装后发现就是简简单单 4 块肉饼加冷藏冰袋，感觉自己花了 118 元买了四块散装肉饼。



从外观上来看，人造肉仿得还是挺逼真的，肉饼的颜色偏红。撕开外面的塑料包装后，一股浓浓的黑椒牛肉味立刻扑鼻而来。再用手摸一下，手感也和真肉没什么太大差别。



接着狂丸看了看它的配料表，上面写着这款牛肉口味的人造肉饼主要用大豆蛋白、植物油和水等成分制作而成的其中每 100 克含有 11.7 克蛋白质。官方建议的烹饪方式是解冻后煎一煎，搭配蔬菜一起吃。

于是狂丸决定用两种不同方法烹调，其中两块直接用油煎一煎，另外两块切成肉块，和蔬菜一起炒。



煎人造肉饼

结果 ...不好意思表面有点煎糊了，但里面还是挺不错的。从肉饼的横切面看上去跟真肉并无太大区别：



终于到了试吃环节，第一口咬下去感觉和真肉还是有差别的，这个口感明显能吃出来是豆制品，只能说它有牛肉的香味，但口感和牛肉并不是一个级别，感觉和想象中的高科技人造肉还是有一定的差距。

但毕竟口味这件事个人差异还挺大的，于是狂丸又邀请了另外两位朋友一同品尝。结果大家感受都差不多：



显然不是肉，就是豆制品，味道和素食餐厅里的差不多。个别地方的口感有肉丁的感觉，但纤维感和弹牙感不够，也没有肉的鲜甜味，只有几种调味品的味道。考虑到价格，可以说是非常不推荐了。

另一位朋友也表示和真肉差别较大：



人造肉的颜色偏深，像半熟状态下的牛肉；气味很淡，能闻到一点点香料的的味道；口感很像豆干，没有正常肉的纤维感和弹性。另外，吃的时候能感觉到肉里有一些椭圆状的颗粒，相较模拟的纤维而言更有弹性。



不过这肉的饱腹感很强，临近中午吃了几块就不太想吃午饭了...但是考虑到价格，性价比有点低，不推荐。

不过也有网友感觉植物肉口感真的和牛肉口感很相近：



2019-10-22

金字植物肉收到了，煎了一片尝尝，家里人竟然还问这牛肉哪儿买的。说实话，口味真不错，第一代植物肉就做成这样，几乎与牛肉口感近似，下一步市场空间很大。给个大大赞美



综合看下来，在口味方面，狂丸感觉这块人造肉还是有很大的提升空间的，同时以目前的口感再结合价格来看，个人觉得还不如直接买真肉来得划算。



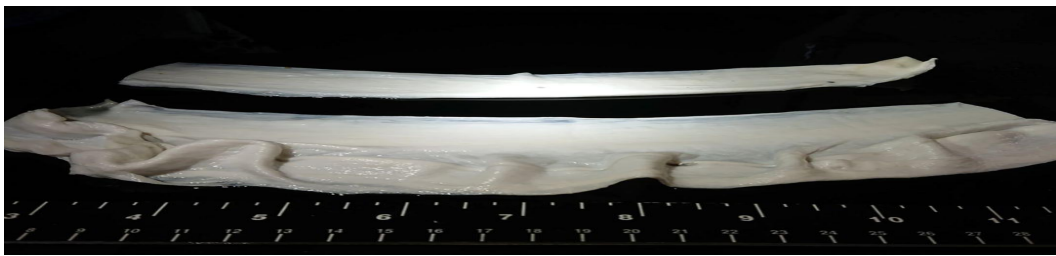
10-22

51 1

118元买二斤牛肉它不香吗

但随着科技的发展，可以预料的是，能够媲美真实肉质口感的人造肉或许并不需要我们等待太久，毕竟它在这几年越来越火，品类不断更新，各式各样的人造肉层出不穷。

国外早期的研究新闻就不说了，最近哈佛大学刚刚宣布他们已经利用牛肉和兔肉的细胞在实验里培育出人造牛肉和兔肉了。



图片来源：哈佛大学官网

国外快餐食品今年陆续开始使用人造肉，必胜客也尝试卖人造肉 pizza 了：

'Incogmeato' 必胜客正试着用植物肉做一款新pizza

国内情况也一样，就在今年 6 月，深圳就开了一家制作各式人造肉食品的快闪店：「人造食品实验室」，只开两个月给大家尝个新鲜。有许多网友闻讯前往打卡：



图片来源：微博@烹炉大观园

据这家人造食品实验室介绍，他们用到的肉全都是黑科技制作而成的，他们通过「对植物蛋白进行超精纯提取，改变蛋白的纤维结构，再用超生物发酵制作而成的」。这家店里推出了好几款人造肉食品，有人造肉汉堡，售价 28 元一个：



图片来源：微博@烹炉大观园

还有人造肉热狗，同样也是 28 元一份，这里面除了热狗是植物肉外，油和蛋黄酱也都是植物制作的。



图片来源：@小张张

除此之外，这家店还出售人造肉可乐饼、人造鱼蛋，甚至还有素鸡蛋，也就是植物做的鸡蛋：



图片来源：微博@是晴天哦-

与上面场景类似，杭州今年9月也出现了新兴人造肉产品：人造肉狮子头。

在今年淘宝造物节上，由人造肉公司 Omnipork 研发的「狮子头」特别引人关注。这一款狮子头是用大米、黄豆、豌豆和香菇制作

而成的。现场工作人员介绍，他们也是从植物中提取蛋白后制作的高科技人造肉狮子头。



正好赶上中秋节，现场销售也是特别火爆，中央财经频道采访了一些消费者，有人觉得香菇可能放多了：



还有人觉得口感还是不如真正的狮子头：



不过有网友疑惑，这不就是很早以前就存在于素食馆子里用大豆制成的素鸡、素肉吗？

面对这个疑惑，专门研制人造肉月饼的北京工商大学食品与健康学院副教授李健解释说，这跟以前斋菜馆里的素鸡还是有差别的。

传统素肉做法只是对大豆制品简单加工一下而已，技术含量很低，而目前研制的人造肉技术含量较高，需要用到分子技术、大分子物理等技术，将大豆蛋白结构转变成肉类的纤维状结构。它更追求肉质和口感，而不只是简单的外形上像肉就可以了。

国内研发制作人造肉的公司还透露，他们在未来可能会推出人造肉火锅、人造肉夹馍、人造肉饺子、人造肉丸子、藕饼、蟹饼等等美食。这么看来，未来发展下去人造肉可能会逐渐替换进任何食谱里。



植物蛋白

做的素肉

所以，在未来你考虑下单吗？

（文中图片素材均来源于网络，仅供学习交流使用）