

“肉松王国”奇遇记

没有“准生证”，肉松流入面包房

然而，这个车间的“神奇”之处并不在于此，而在于它能将鸡肉“变”成牛、羊肉——正应了小品里的那句话：眼看着进去的是鸡肉，出来的怎么是牛肉？合肥市工商局瑶海分局在食品安全专项检查中，发现了这个无证生产的“神奇”车间；而这些用鸡肉加工出来的“牛肉松”和“羊肉松”，每天都在源源不断地送往这个城市的多家面包房。

何勤 记者 李皖婷/文 王恒/图



工商执法人员在现场检查

第四章 肉松的去向

证实：“牛肉松”堂而皇之卖给面包房

在车间老板办公室旁边的一个半掩着门的房间里，记者看到了成捆印制精美的外包装袋。包装袋的左上角写着“黄家食品”，正中间则是“金丝肉松”、“牛肉松”7个大字。而在旁边的一行小字里，记者看到了“面包烘焙专用肉松”的字样。与之相对应的成捆的包装箱上，也标注了“面包烘焙专用肉松”几个大字。

让记者疑虑的是，反面的制造商地址却写明是“合肥市淝河镇贾大郢村蔡岗”，并非其所在的“瑶海区大店工业园”。对此车间老板给出的解释是，他们的肉制品加工厂是不久前才从淝河镇那边搬过来的，旧的包装袋还没有来得及更新。

在另外一个麻袋里，记者还看到了另一种包装袋。可以看出，“黄家食品”的“牛肉松”包装袋极力模仿这种由“龙海市

紫泥味佳丰肉制品加工厂”生产的名为“味佳丰猪肉松”的外包装。只是记者并不知道，这些成捆的“味佳丰猪肉松”包装袋，只是扮演了“模板”的角色呢，还是可以赋予这些肉松另外一种用途？

据车间老板介绍，这些肉松都是送往附近的面包房和菜市场的面包摊点，包括刚刚装好的一车肉松，也是正要去大店菜市场送货。“你这满满一面包车肉松，足有几十袋，这么多肉松一个菜市场能消化掉吗？”按照车间老板的说法，这些成袋的肉松一袋15斤，每斤6至7元不等。按一车50袋肉松计算，这些肉松最少有650斤之多，一个菜市场的面包摊点会一次性购买这么多肉松吗？“我们就是拉着货出去展示，别人如果觉得好就买，觉得不好就不买，我们也没有什么固定的大客户。”对于这些肉松的具体流向，车间老板始终不肯松口。

定论：“神奇”车间实为违法无证生产

瑶海工商局经检一队大队长陶善斌告诉记者，该“神奇”车间从淝河镇搬到大店工业园之后，并没有及时办理新的生产许可证，“按照规定，生产者变动生产地点后，在办理新的生产许可证之前生产者不得从事生产工作。”而记者在现场看到的是，这样一个尚没有办理新的生产许可证的车间，却仍然夜以继日地生产着“神奇”肉松，这些用鸡、鸭肉制作出来的“牛肉松”、“羊肉松”，每天都在源源不断地送到这座城市的一些面包房中。

根据《食品卫生法》、《公共场所卫生管理条例》等法规，从事食品生产经营，公共场所服务，化妆品、一次性医疗卫生用品等专业生产，有毒、有害、放射性作业，幼托机构保育这五大行业的相关人员必须拥有健

康证。但这些从事肉松加工的工人，却无一办理过健康证。问及车间老板，车间老板也只是含糊其辞，称“正准备去办”。

陶善斌告诉记者，根据现场所看到的情况，以及该生产车间无证生产的违法事实，将责令其停止生产，并将现场所有成品和半成品封存，等待进一步调查。

至此，“神奇”车间的闹剧终于落下帷幕。看了以上记者的“肉松王国奇遇记”，您是不是对常吃的肉松面包油然而生“敬畏之意”？

接下来，记者还将继续追查这些“神奇”肉松，看看它们到底流入了哪些面包房。如果您知道“神奇”肉松的下落，也欢迎拨打本报新闻热线0551-2620110与我们互动。

第三章 盖章的“学问”

惊诧：车间里羊肉膏、肉精油散落一地

在装满“日落黄”的箱子旁，记者还看到了成箱的“肉精油”和“一滴香”；而散落在其旁边的几十个空瓶子，也显示这些可以制造“异香”的食品添加剂一直都在被使用。记者用笔戳开一个“肉精油”的封口锡纸，一股似曾相识的浓烈香气立刻飘散开来。这跟记者曾经暗访报道过的“一滴香”产生的浓烈香气差不多，闻久了使人感到头晕恶心。而记者在

车间里待久了之后，也略略感觉有些头晕。

而更让记者惊诧的是，在一个废弃的角落里，记者还发现了一个用了一半的“精制羊肉香膏”。难道这些肉松除了用“日落黄”调色，还用“羊肉膏”调味吗？那么在外面堆放的成袋肉松的“合格证”上，为何只写“肉松”而不是“羊肉松”呢？这个疑问在接下来的“奇遇”中，迎刃而解。

狡辩：盖“牛肉”章只是说明有牛肉味

记者兜了一圈，绕到车间大门口时才发现，一辆满载肉松的面包车被工商执法人员拦了下来。面包车的后盖被完全打开，记者在肉松的“合格证”上发现了蹊跷之处——原本只印了红色的生产日期的“合格证”上，竟然多了“牛肉”两个字；而这两个字，记者找遍整个车间堆在地上的肉松，也未能在其表面的“合格证”上看到。

在工商执法人员的追问下，车间老板承认自己是在送货前才在“合格证”表面盖上“牛肉”二字。“我盖‘牛肉’章不代表我说这些肉松是牛肉做的，我只是说明肉松是牛肉

味的。”“那你车间里其他的肉松怎么不盖章？你不怕味道混淆吗？而且既然是‘牛肉味’，为何没有‘味’字只有‘牛肉’二字？是不是还有‘羊肉’的章？”在执法人员的追问下，车间老板的狡辩显得苍白无力，记者很快在车间的一个角落里发现了写有“羊肉”二字的印章，与此同时，4个可以转动标明日期的印章也一并被发现。

此时，车间里为何会发现“羊肉膏”的谜底也被揭开。那么，这些肉松真的像车间老板所陈述的那样，只是“牛肉味”的肉松吗？答案是否定的。

3D加速普及，逐行全高清3D电视成主流

典电影《终结者2》，但由于光分式技术本身的缺陷，对画面的处理只能通过隔行的形式表现，损失了50%的画面清晰度。而且光分式对光线出射角度还有严格的限制，以42寸光分式3D电视（偏光3D）为例，必须是固定在画面前方正负10度，前后2.5米的位置才能观看到正常无串像的3D画面。所以光分式3D（偏光3D）在2000年时分式3D（快门3D）出现后就被逐步淘汰。

2000年以后，由于3D制作技术的成熟和快门式3D的眼镜的逐步完善，3D电影得到了空前的发展。特别是2004年《极地特快3D》2009年《阿凡达3D》的上映更是标志着3D影视作品正式走进普通消费者的家庭。3D不再是高不可攀的科学技术，而是真正能给每一个人带来视觉震撼的娱乐项目。

挑选3D电视需慧眼识真金

就目前3D电视的发展方向来看，我们不难看出。一款好的3D电视必须具备以下标准：

标准一：画面清晰度高，快门3D电视能够轻松的实现1920*1080全高清的画面效果，相对于市面上用所谓“不闪”概念包装的偏光3D电视来说，其画面的分辨率是后者的一倍，自然画面清晰度更胜一筹。

标准二：可视角度广，在家用环境中，观看电视的位置永远不会是固定的。快门3D很好的解决了不同角度观看3D效果不变这一问题。通过同步眼镜和画面的信号，快门式3D在任何位置都能够清晰的看到3D画面的每一个细节。而偏光3D在这个领域苦于成像原理的劣势，一直无法实现。即使是通过加宽像素间距来扩大可是角度也无法弥补前后视距变化和上下视距变化导致的“鬼影重重”。所以要真正实现

轻松广视角，自由更高清的观看体验，非快门3D莫属。

标准三：2D画面同样重要，前面提到偏光3D是通过加大像素颗粒间隙来降低分光式3D成像的串扰现象。所以液晶屏本身就被硬生生的去掉了20%的画面清晰度。间隙越大，画面颗粒感越重。严重影响了普通2D观看时的感受。而快门式3D是通过控制画面出现时间来实现3D成像。所以不需要对液晶面板做什么的改变。2D画面时依然百分百清晰，不会因为追求3D效果导致2D画面的损失。所以，买快门式3D电视，才能真正实现3D/2D全高清。

著名家电专家、中国电子商会副秘书长刃波表示：主动快门式3D电视作为当下技术最成熟、观看效果最佳的3D电视产品，成为市场化发展主流。而逐行全高清3D电视正以其无法比拟的优势受到越来越多的消费者的欢迎。

从黑白到彩色，从模拟到数字，从高清到标清，从2D到3D……电视显示技术经历了一次次的时代变迁。家电厂商和配套企业纷纷押宝3D产业，全面带动了消费者追逐3D电视的疯狂热潮。

从色差技术到偏光技术，再到主动快门式，3D技术经历了多年的探索和进化。2010年是3D电视中国市场快速发展的元年，在不到一年的时间里，3D电视产业飞速发展。据中国电子商会消费电子产品调查办公室最新调研数据显示：3D电视的市场认知度已超过80%，预计2011年3D电视的销售比重将可达到30%以上，而其中主动快门式3D电视的份额将达到80%。

3D电视成长历程

3D电视从成像原理可分为光分式3D（偏光）和时分式3D（快门3D）。前者的成像技术诞生于1970年，应用于早期3D电影院播放的非高清3D电影，如70年代推出的经