|  |
| --- |
| 工程倫理-報導心得(第一次) |
| 標題： 騙很大！團購券稱頂級牛　卻用「拼裝肉」混充 |
| 班級：化材三乙 |
| 學號：4A340057 |
| 姓名：張紘瑋 |
| 內文：  民眾在團購網，看到有連鎖牛排業者賣餐券，標榜頂級澳洲牛；但到店裡消費，才發現門口貼紙，都是美國牛跟紐西蘭牛，質疑廣告不實。實際吃進嘴裡，口感更像是拼裝牛，業者甚至無法出示檢驗報告。牛肉達人說，組合牛大多都是冷凍，因為用機器壓模，大多會是圓圓的；而且容易帶有病菌，店員鼓吹吃八分熟，根本是錯誤示範，因為拼裝牛得吃全熟。  熱騰騰的現煎牛排上桌，還有紅茶麵包，副餐超豐富；但有民眾覺得不對勁，直覺吃到拼裝牛。民眾爆料：「我們有發現他的肉不新鮮，是因為它旁邊就是有一些蜂巢狀，然後有一點綠綠的感覺；因為它是醃漬過的肉 所以你根本聞不出來 它到底是新鮮的還是壞掉。」    民眾在團購網買餐券，上面標榜頂級牛肉，讓人十分心動；但吃進嘴裡才發現似乎被騙了。民眾爆料：「他們上面標榜說是，嚴選頂級的澳州牛肉；可是我們去吃而且有拍照，我們深深覺得它就是組合牛肉。」    民眾爆料：「請他們出示檢驗證明給我們看，他們也沒有辦法出示！」投訴民眾甚至質疑，這些牛肉根本不是來自澳洲。實際來到這家店，店員卻是支吾其詞，回答的很含糊。    要分辨原形肉跟組合牛，專家表示，組合肉非常緊不易撕開，原形牛會是順紋不會不規則，原形肉形狀比較自然，組合牛因為用機器壓模，大多會呈現圓形。牛肉專家孫成忠：「（組合牛）肉會非常緊不容易撕開，（原形牛）肉的纖維與肉的油花裡面，它都是呈現一個很順紋。」  原形牛切面完整漂亮，組合牛因被壓縮過不易撕開；煎熟後再來比一比，最明顯的就是紋理，原形牛絲絲分明，組合牛紋路則全糊在一塊。若真是拼裝牛，專家強調盡量吃全熟，才不會吃下病菌；目前該業者已經在網路上，賣出2400張團購券，地方衛生局前往查驗，卻表示組合牛沒有辦法檢驗，消費者權益誰來保障？（整理：實習編輯林顥宗）  心得：  雖然路邊的或是夜市的牛排店比起餐廳的來的便宜許多,但是  以自身的經驗去吃過,真的和餐廳的品質有很大差別,餐廳的肉質咬起來會是整塊的原肉,但夜市的或是路邊的肉質很多都特別的軟嫩,爾且那個嫩不是一般的口感,吃起來感覺就像是泡過瘦肉精之類的東西,再加上肉都不是整塊的,那樣的肉質可能是一塊原肉的5分之1價錢,再加上健康疑慮,還是希望商人可以有真正用心的販賣商品,消費職者才能吃得安心.  引注資料：http://www.setn.com/News.aspx?NewsID=27692 |