

## 19楼・杭州

## 【食話食説】第二期：活禽が消えた今、冷鮮（冷凍）鶏アヒルを食べられるか

19 楼 19lou.com

2014-02-18

来源:

現在、既に杭州主要地区の家禽卸売市場では活きた鳥類の販売もなくなり、市場で生きた鳥を購入することは難しくなっている。

杭州で、鶏のスープや炒め物、スライス肉などを食べようとしたら、どこで冷鮮（冷凍）の鶏を購入できるのか？ どこに行けば各種料理を作るのに適切な鶏が買えるのか心配は無用です。 ここには皆さんのための耳よりな情報がたくさん掲載されています>>>> [クリックしてみよう](#)

現在、活着た鶏を屠殺して購入する代わりに冷鮮の鶏を食べることが提唱され、市場では次々と冷鮮鶏の試験販売がされている。冷鮮鶏と活殺鶏（生きているニワトリを屠殺したもの）、冷凍鶏などどのように違うのか、真の安全を確保できるのか、皆さんには情報が少ないというのが現実でしょう。今日は、これについて皆で学んでみたいと思います。

**冷鮮鶏と活殺鶏、冷凍鶏にはどのような差があるのか？**

**活殺鶏（熱気鶏）**：殺したての鶏肉は、一定の体温を持っており、組織中のグリコーゲンがまず分解され、その直後には肉質が『死後硬直段階』に入って筋肉繊維が硬直するためにこの種の鶏を使って加工すると、カリッと焼けない、肉汁が少なくなる、さらに消化吸収も悪くなる等の他にも栄養価も下がるのです。その後、グリコーゲンが分解され続け、鶏肉組織は変質し、硬直過程が終わると筋肉が柔らかくなり肉汁が多くなり、一定の弾力も出てくるので、この段階では鶏肉の滋味もとてもよいものになります。もし、常温環境で保存していると鶏肉が自己分解を始め、感覚と口当たりが悪くなってしまいます。もし、再加熱や冷蔵処理をしないと、タンパク質などがさらに分解し、細菌が繁殖しだし、肉が粘っこくなり、緑色化し、臭いを発するようになる腐敗段階に入ります。ですから熟成段階で煮炊きをすれば味も栄養価も高いものになるのです。

**冷凍鶏**：冷凍鶏は、屠殺した後に急速冷凍をして零下 18 度の条件で保存したものを指します。この冷凍条件下では、細菌の大量繁殖はありえず、酵素の活力も大幅に下がるので、長期の保存が可能になります。鶏は、凍結期間中には、冷凍庫がその水分を容易に失ってしまう『乾燥ボックス』であることから、鶏肉中の水分が減少しやすくなり、組織が乾燥して縮み、肉質繊維が荒くなり、肉色も暗色化、脂肪組織は部分的に参加されるので、また、鶏肉の凍結の過程で、組織中の水分の体積が膨張し、細胞を破裂させることになり、その中の肉汁や栄養素が流れ出てしまい、風味成分が減少、よって冷凍鶏は栄養価値が下がり、味も劣化してしまいます。鶏処理が不適切な場合、アジ化損なわれることになります。冷凍鶏肉を常温環境で解凍すると細菌があつという間に繁殖するので、必ずすぐに加熱調理が必要となるのです。

**冷鮮鶏**：生産方式の近代化が実現されたことにより、屠殺や、貯蔵、運送、販売などが進歩し、今では条件が整っているところで販売しているものの冷鮮鶏の品質はずっと良くなっています。鶏の屠殺後直ちに氷水や空冷の方法により 1 時間以内に 0 度から 4 度（冷凍ではない状態）にし、鮮度の保持と包装をし、その後の輸送や販売の全プロセスでも終始 0 度から 4 度のコールドチェーンの状態が保持されているので、肉の熱量を失うことなく、また、肉表面に一層の乾燥幕が形成されるので、肉中の水分が蒸発することを緩やかにし、微生物の繁殖を阻止できるので、冷鮮鶏を安全なものにし、衛生面でもさらに安全が保障されるのです。冷鮮鶏は、屠殺から販売まで、鶏肉の生化学的・自然変化の規則に逆行しており、適切な温度条件化では、秩序だった形で死後硬直がなされ、熟成段階に保たれているため、タンパク質が多くのペプチド、アミノ酸と新鮮さをもつヌクレオチドに分解されて、肉質が柔軟になり、弾力を持ち、サクサクと焼けて、味がよくなり、香りも出て、栄養物質が人体内で消化吸収されるのを容易にしてしまうのです。また、冷鮮鶏には冷凍プロセスがないため、解凍する必要がなく、栄養分の流失を心配せずに済むのです。冷鮮鶏は、アメリカや香港など世界の多くにおいて、すでに活殺鶏と冷凍鶏に代替されているのです。

温度	活殺鶏 常温	冷鮮鶏 0～4度	冷凍鶏 -18度
栄養	熟成後の栄養価大	流出しにくく吸収されやすい	栄養素が流出しやすい
味わい	弾力があり柔らか	肉質柔軟、香りもよい	肉質が硬く乾燥、香りも薄くなる
価格	やや高価	頃合い	安価
品質保証期間		7日～10日	比較的長期
<b>PK 結果</b>	活殺鶏は美味だが、衛生的ではなく、価格も高い		
	冷鮮鶏は、安全だけでなく、各項目指標も非常によい (出典：19楼)		

人々は、活殺鶏を好んで食べるものの、活禽には病気をもたらす微生物の危険が潜んでいます。もちろん、現在、鳥インフルエンザの流行は落ち着いていますが、鳥インフルエンザウイルスは変異しやすいので、いつまた変化が起きて病気を拡散するようになるかもしれません。よって、冷鮮鶏を食べることを提唱し、活殺鶏を食べないことを提唱することにより、疾病の予防管理にはすでに効果がでています。また、活殺鶏を食べるよりも安全で美味、栄養価の高い鶏を食べられることになるのです。(新民晚报报道より)

では、冷凍鶏の知識を得たならば、国民は杭州のどこに行けば冷鮮鶏を買えるのか、みてみよう！>>クリックしてみてください

これまで中国人は鶏をその場で屠殺しこれを食べることを重視してきたのですが、新しい道が開けました。これにより、冷鮮鶏や冷凍鶏がスーパーマーケットに並ぶようになります。でも、皆さんは、新鮮さが少し失われるものの味の差はほんの僅かだということが理解できたと思います。スーパーの冷鮮鶏前で歩き回る顧客には大勢がこのような気持ちでしょうね。

今後、私たちは活鶏や活家鴨を食べられなくなれば、みんなどんな気持ちになる？

冷鮮(冷凍)鶏やアヒルは皆が食べたがるか？ どんな心配がありうる？

今後どんな風に鳥類を買うのか、また討論すればよい～

食話食説にきてみんなで討論しましょう！

<http://www.19lou.com/forum-9-thread-6981392616023441-1-1.html>

## 【Food, food, and food】 Second phase: No live poultry, cold and fresh (frozen) chickens and ducks are you willing to eat?

19th floor 19lou.com

2014-02-18

Source:

Now, the live poultry in the livestock wholesale market in Hangzhou's main area has been emptied, and it has been difficult to live poultry on the market.

In Hangzhou, if you want to drink chicken soup, to eat fried chicken and white pheasant chicken, what kind of chilled (frozen) chicken would you like to purchase? Where to buy the right chicken for various dishes, don't worry, here's a lot of information for you. . . 》" [Click on the sofa to view](#)

Now we encourage the use of cold chickens instead of live chickens, and trials will be soon conducted in the market.

Everyone is unfamiliar with cold chickens and would like to know how it differs from killing chickens and frozen chickens, and whether it is truly safe. Today's article will give you literacy! OK?

What is the difference between "chilled chicken" and "freshly slaughtered chicken" and "frozen chicken"?

**Freshly slaughtered chicken (hot chicken):** As freshly killed broilers still maintain a certain body temperature, the glycogen in the tissues first decomposes. Soon after, the meat is in a "rigid state" and its muscle fibers are stiff. Therefore, the products processed with this chicken are often not easy to burn crisp, lack of juice, and are not conducive to digestion and absorption, which also reduces the nutritional value. Since then, glycogen has continued to decompose, the chicken tissue has become loose, and the stiffening process has ended. The muscles become soft and juicy and have a certain degree of elasticity. The chicken taste at this stage is very delicious. If the chicken is still in the autolysis stage at room temperature, the sensory and taste will deteriorate. If it is not heated or refrigerated, the protein will be further decomposed and the bacteria will multiply, causing the body to become sticky and green and produce an odor--

corruption stage. Therefore, the taste is the best and is the highest in nutritional value only after cooking in the ripening stage.

**Frozen chicken:** Frozen chickens, they are quickly cooled to freeze just after slaughtering chickens. They are then stored at -18°C. Under this freezing condition, bacteria do not multiply in large scale, and the activity of the enzyme is greatly reduced and can be stored for a longer period of time. During freezing period, the freezer is a “drying box” that easily evaporates moisture. Therefore, the moisture of the chicken will decrease, the tissues will shrink, the meat fibers will become thicker, and the flesh will be darken. The adipose tissue will be partially oxidized, and the volume of water molecules in the tissue will swell during the freezing process of the chicken, causing the cells to rupture. Therefore, the loss of brewis and nutrients in it also reduces the amount of flavors. Therefore, the frozen chicken not only has a slight decrease in nutritional value, but also has a slightly poor taste. If it is not handled properly, it may also have undesirable odors. The thawed chicken meat in the normal temperature environment, the bacteria will breed quickly, so must be cooked immediately.

**Cold chicken:** Thanks to the modernization of production methods, advances in slaughter, storage, transportation, and sales, it is now possible to sell better quality cold chickens today. Because it is cooled by ice water immediately after slaughter, the chicken meat is cooled to 0°C - 4°C (not frozen) within an hour, the meat will be kept fresh and packed. Then, at the whole process of transportation and sales, the meat will always be kept at the 0°C-4°C in cold chain state. Therefore, the amount of heat in the meat can be quickly eliminated, and a dry film is formed on the surface of the body, which slows the evaporation of the body's moisture, thereby preventing the growth and reproduction of microorganisms, and making the safety and health of the cold chicken more secure. Since the cold-fresh chickens followed the natural law of chicken biochemistry from slaughter to sale ----- In order to complete the deadlock orderly under the appropriate temperature conditions, it is still in the post-maturation stage. The protein breaks down into more peptides, amino acids and nucleotides with umami taste, making the meat soft, elastic and easy to burn. Crispy, delicate taste, umami and aroma, nutrients are easily digested and absorbed by the body. Because chilled chickens have not undergone a freezing process, they do not need to be thawed and there is no need to worry about the loss of nutrients. Cold chickens have gradually replaced live chickens and frozen chickens in many parts of the world such as the United States and Hong Kong.

	Freshly slaughtered chicken (hot chicken) ordinary temperature	Cold chicken 0~4 °C	Frozen chicken -18°C
Temperature			
Nourishment	High nutritional value after ripening	Less effuse, easy absorption	Easily effuse its nutrient
Flavor	Soft and juicy	Soft textures and pleasing flavor	Hard textures and dry, less-flavor
Price	Expensive a bit	Reasonable	Cheep
Length of warranty		7 ~ 10 days	Rather long period
<b>PK Result</b>	Freshly slaughtered chicken is tasty but expensive and not hygienic		
	Cold chicken is not only safe, but also has good indexes. (Source: 19th Floor)		

People love to Freshly slaughtered chickens, and live chickens have the hidden danger of carrying pathogenic microorganisms, although the current bird avian outbreak has subsided. The avian flu virus, however, is very prone to mutation, and the possibility of change its pathogenic one day is not known well. Therefore, advocating the use of cold chickens and not eating live chickens is not only beneficial to the prevention and control of the epidemic, but also to eating chicken that is safer, more delicious, and more nutritious than chicken.

(News Festival Xinmin Evening News)

After learning about the frozen chickens, let's take a look at where you can buy cold chicken in Hangzhou! [Click to see the bench](#) >>>

The Chinese people have always been paying attention to chickens and have the feeling live chickens are good and fresh. So even though cold chickens and frozen chickens are always in supermarkets, people always feel that they are not fresh enough to worry about the taste. Some of the customers who linger in the supermarket are mostly in this mentality.

In the future, we will not be able to eat live chickens and ducks. What your intimate friends and relatives are

not known???

Don't you willing to eat fresh and frozen chickens and ducks? Will there be any concern?

You can also talk about how to buy poultry in the future ~

Come on, eat, eat, eat, talk, talk about it!

..... 以下是中国語原文 .....

## 【食话食说】第二期：没了活禽，冷鲜(冷冻)鸡鸭大家愿意吃吗？

19楼 19lou.com

2014-02-18

来源：

现在，杭州的主城区禽畜批发市场里的活禽已经清空，市面上已经难觅活禽了。

**在杭州，如果你们想喝鸡汤，吃炒鸡块和白斩鸡的时候你会去买哪一种冷鲜（冰冻）鸡？到哪里买适合的鸡来做各种菜肴呢，别担心，这里为你们收罗了好多信息。。。》》》 点击沙发查看**

现在提倡吃冷鲜鸡代替活杀鸡，市场上将陆续试售。大家对冷鲜鸡还很陌生，很想知道它与活杀鸡、冷冻鸡有什么区别，能否确保真正安全。今天斑斑就给大家扫盲一下哦！~

### 冷鲜鸡与活杀鸡、冷冻鸡有什么区别？

**活杀鸡(热气鸡)：**刚杀好的肉鸡因为还保持有一定的体温，组织中的糖原首先分解，不久肉质处于“尸僵阶段”，其肌肉纤维呈僵硬状态，所以用这种鸡加工的制品常不容易烧酥，缺乏汁液，并不利于消化吸收，也就降低了营养价值。此后糖原继续分解，鸡肉组织变松，僵直过程结束，肌肉松软多汁，有一定弹性，此阶段的鸡肉滋味很鲜美。若仍在常温环境下，鸡肉进入自溶阶段，感官及口感均会变差。若再不加热或冷藏处理，蛋白质等会再进一步分解，加上细菌的繁殖，使肉尸发粘、发绿，产生臭味——腐败阶段。所以只有在后熟阶段烧煮，味道才是最好的，也是营养价值最高的。

**冷冻鸡：**冷冻鸡是将经过屠宰的鸡先快速降温使其冻结，然后再置于-18℃条件下储存。在此冷冻条件下，细菌不会大量繁殖，酶的活力大大降低，可以较长时间保存。鸡在冻结期间，由于冷冻库是容易挥发水分的“干燥箱”，所以鸡肉水分会减少，组织干缩，肉纤维变粗，肉色变暗，脂肪组织会被部分氧化，且因鸡肉在冻结过程中，组织中水分子的体积会膨胀，致使细胞破裂，所以其中的汁液和营养素随之流失，也使风味物质减少，所以冷冻鸡不但营养价值略有降低，口味也稍差，如处理不当还可能不良异味。已解冻鸡肉在常温环境里，细菌会很快繁殖，因此须马上烹调。

**冷鲜鸡：**由于现代化生产方式的实现，屠宰、储存、运输、销售等环节的进步，今天已有条件出售质量更好的冷鲜鸡。由于它是在屠宰后立即用冰水冷鲜、风冷，使鸡在1小时内冷却至0℃-4℃（不是冷冻），并进行保鲜和包装，在以后的运输、销售全过程始终保持在0℃-4℃冷链状态，所以能较快排除肉尸体内的热量，并在肉体表面形成一层干燥膜，减缓了肉体水分的挥发，从而能阻止微生物的生长繁殖，使冷鲜鸡的安全、卫生更有保障。由于冷鲜鸡从屠宰到销售遵循了鸡肉生物化学的自然变化规律——在适宜的温度条件下有序地完成死僵，并一直处于后熟阶段，蛋白质分解成较多的肽类、氨基酸及具有鲜味的核苷酸，使肉质变得柔软，有弹性，容易烧酥，口感细腻，鲜味、香味足，营养物质容易被人体消化吸收。又因冷鲜鸡没有经过冷冻过程，所以不需解冻，不必担心营养素流失。冷鲜鸡在美国、中国香港等世界许多地方已逐渐替代了活杀鸡和冷冻鸡。



### 冷鲜鸡、冷冻鸡、活杀鸡大PK

	活杀鸡	冷鲜鸡	冷冻鸡
温度	常温	0~4℃	-18℃
卫生	易带致病微生物	更安全、卫生	细菌繁殖快
营养	后熟阶段营养高	不易流失、更易吸收	营养容易流失
口味	松软多汁有弹性	细腻柔软、鲜香味足	肉质干硬、香味淡
价格	较贵	适中	便宜
保质期		7~10天	较长

PK结果

活杀鸡虽然美味，但不卫生、价格贵。  
冷鲜鸡不仅安全，其余各项指标也都非常不错。19Lou.com

人们爱吃活杀鸡，而活鸡存在携带致病微生物的隐患，虽然目前禽流感疫情平息，但是禽流感病毒很易变异，不知哪天又变成可致病了，所以，提倡吃冷鲜鸡，不吃活杀鸡，既有利于疫病的防控，又能吃到比活杀鸡

更安全、美味、营养的鸡。（新闻节选新民晚报）

那么了解了冷冻鸡的知识后，大家来看看杭州哪里可以买到冷鲜鸡吧 《》》 [点击查看板凳](#)

中国人对鸡，一向讲究现杀现吃，图个新鲜。所以尽管冷鲜鸡、冰冻鸡超市里一直都有，但大家总觉得不够新鲜，担心味道会差一点。一些在超市冷鲜鸡前徘徊的顾客，大多也是这个心理。

今后我们不能吃到活鸡鸭了，不知道各位亲们是什么心理？？？

冷鲜（冰冻）鸡鸭大家愿意吃吗？会不会有什么担心？

还可以再说说今后用什么方式来买禽类~

快点来[食话食说](#)讨论一下吧！