

编者按: 因为少说

两个字,知名美食博主“小贝饿了”被罚46万元。在去年的直播带货中,“小贝饿了”多次将一款调理牛排说成原切牛排。近日,该行为被市场监管部门认定为虚假宣传。

此事引发关注的背后,是国人对“牛排自由”的追逐。随着西餐在国内的日趋普及,“牛排”这道美食被迅速端上中国人的餐桌,尤其近几年减肥餐的流行,让牛排这种高蛋白低热量的食物越来越受欢迎。

事实上,牛肉在中国人食谱中正占据愈发重要的地位。不过现阶段想要实现“牛排自由”还有难度,餐厅动辄几百元的价格,劝退了众多年轻人。“牛排自由”为何这么难?如何才能实现?

带货主播

少说两个字

换来巨额罚单

2022年11月,因为在直播中将“原切静腌牛排”说成“原切牛排”,拥有近2000万粉丝的“小贝饿了”引发争议,被网友质疑带货产品有虚假宣传、质量等问题。对此,“小贝饿了”发布声明,表示带货产品经过严格筛选,没有质量问题,在直播中少说两个字是口误。近日,有关部门经过调查,责令当事人立即停止违法行为,涉事的品飒传媒(西安)有限公司因虚假宣传被罚46万元。

工商信息平台显示,品飒西安公司系账号“小贝饿了”关联主体公司,带货主播程某某为该公司员工。2021年该公司与温州市顶诺食品有限公司(下称顶诺食品)达成协议,按销售额提成10%,在“小贝饿了”销售顶诺食品生产的“静腌牛排”。在2022年5月19日直播带货过程中,员工程某某先后19次将“顶诺静腌牛排”宣传为“原切牛排”。

处罚决定认为,“原切牛排”是不经辅料调理加工的牛排,而涉事牛排因经过腌制,属于调理牛排范畴,故该行为构成虚假宣传的不正当竞争。

另查明,当事人当日直播共计销售3986单,每单定价178元,销售额为710539.93元(因退货等原因,实际销售数量1973单,销售额为354807.7元)。当事人在直播带货过程中,将其经营的商品“顶诺静腌牛排”(调理牛排)宣传为“原切牛排”,欺骗、误导消费者购买其商品,不当谋取交易机会和竞争优势。

我们离“牛排自由”还有多远?

直播中将“原切静腌牛排”说成“原切牛排”,两字之差构成虚假宣传,知名美食博主被罚46万元引发热议



西餐大师

牛排应该都是原切的

据介绍,目前,我国市售牛排主要分为原切牛排、调理牛排两大类。那么,两者之间有何区别,为何两字之差就构成虚假宣传?

根据轻工业行业标准QB/T 5442-2020《牛排》定义,“原切牛排”是指以鲜、冻分割牛肉为原料,经修整、冷冻(或不冷冻)、切片(或不切片)、搭配(或不搭配)方便调料、包装等工艺制作的块状肉制品。

“调理牛排”则是指以鲜、冻分割牛肉为原料,配以辅料调理加工,经修整、腌制、成型、冷冻(或不冷冻)、切片(或不切片)、搭配(或不搭配)方便调料、包装等工艺制作而成的块状调理肉制品。

从业40年的西餐大师侯德成告诉记者,从西餐专业角度来说,牛排应该都是原切的,只有部位不同,比如肉眼、西冷、菲力、丁骨等,“国外几乎没有调理牛排这么一说”。

在侯德成看来,国内之所以会有这么多调理牛排,很多时候是商家以次充好。“牛排一般是指牛后腰部位,但某些商家将非牛排部位的牛肉,通过各种手段,比如物理手段——用肉锤斩断筋膜纤维,抑或化学手段——使用松肉粉或嫩肉粉等添加剂,从而让肌肉软化,使其接近牛排口感,再切成牛排形状出售。”

上海市消保委曾对23款牛排进行比较试验发现,原切牛排的整体营养成分高于调理牛排。以蛋白质为例,试验发现,原切牛排蛋白质平均含量约为20g/100g,调理牛排仅为12g/100g。

此外,对丰富风味和提升口感起关键作用的脂肪,调理牛排也低于原切牛排。试验发现,原切牛排的平均脂肪含量为10.0g/100g,而调理牛排平均脂肪含量仅为2.1g/100g。

品质的差异,反映到价格上,就是调理牛排相对便宜。记者查阅电商平台对比发现,原切牛排的价格普遍在200~600元/公斤,而调理牛排售价在100~400元/公斤不等。



消费暴增

高昂价格制约“牛排自由”

在侯德成看来,调理牛排走红的背后,是国人对“牛排自由”的追逐。我国牛肉价格不断上涨,与国产牛肉生产成本比较高有关,但根本上来说,还是由于国内牛肉产量赶不上快速膨胀的消费需求。

河北一家肉类有限公司是国内少有的能自主繁育、养殖国产和牛的企业。2022年,该公司开设直播账号,通过短视频的形式,日常讲解雪花牛肉的饲养过程、肉质特点以及烹饪方法,如今已成为行业内颇具知名度的带货网红。“每晚能成交300~400单,营业额在15万~20万元不等。”

近年来,牛肉凭借蛋白质含量高、脂肪含量低、味道浓郁鲜美、营养价值高等优点,逐渐成了消费者的新宠,2022年中国牛肉市场消费量为986.1万吨,在全球牛肉消费量中排名第二。不过,目前国人离真正的“牛排自由”还有距离,最大制约因素就是高昂的价格。

数据显示,目前我国牛肉的价格在过去20年里处于历史高位,特别是最近五年,涨幅进一步加快。2018年牛肉均价为65.14元/公斤,2022年为87.6元/公斤,涨幅达到38.56%。进入2023年,牛肉价格进一步上涨,近期上海农产品中心批发市场的牛肉价格达到93元/公斤左右。而2022年,美国去骨鲜牛肉的价格为5.88美元/公斤,换算成人民币为39.6元/公斤,不足国内价格的一半。

国家统计局数据显示,1996—2010年,我国牛肉产量的增幅同消费总量的增幅基本上差不多。但2011年以后,牛肉产量的增速均明显慢于消费总量的增速。2011—2022年,牛肉产量增加了17.6%,远低于61.7%的消费总量增幅。由于生产速度追不上消费速度,导致我国牛肉自给率快速下降。2010年我国牛肉的自给率是100%,到2022年已经下降到72.8%。可以预见,随着居民消费能力的进一步上升,中国人的牛肉消费量还将逐步上升。

成本化解

多渠道联手

补足产能短板

为了弥补国内的供需缺口,进口牛肉早就开启飞涨模式。在2013年之前,我国是牛肉净出口国。2013年,我国牛肉进口量达到29.4万吨,出口量下降至5.87万吨,这一年,我国开始成为牛肉净进口国。2018年,我国牛肉进口量首度突破百万吨,取代美国成为全球第一大牛肉进口国。预计到2035年,中国的牛肉消费量将达到1400万吨,缺口也将达到300万吨以上。

但进口冻牛肉无法完全替代国产鲜牛肉,“单就从食品安全角度来讲,国外有疯牛病,而我国时至今日还没有发现”。而且,如果一味进口牛肉,国内养殖行业就会进一步受到冲击,长此以往,牛肉贸易的主动权可能就交出去了。“就像粮食的饭碗要端在自己手中一样,牛肉供给的安全也不容忽视。”

针对这一问题,相关部门和从业者也在试图通过发掘国内优质品种,拉近与进口牛肉的差距。2021年4月20日,农业农村部印发《推进肉牛肉羊生产发展五年行动方案》,提出到2025年,牛羊肉自给率保持在85%左右;其中牛肉产量稳定在680万吨,肉牛规模养殖比重达到30%。

“好的品种饲料转化率很高,也就是吃得少长得快。”我国本土肉牛品种种类丰富,但由于种种原因,在繁殖能力、增重速度、饲料利用率、产肉性能、肉质口感等指标上,同国外良种存在一定差距。

数据显示,美国、巴西、澳大利亚等国肉牛胴体体重普遍超过300千克,而2021年我国肉牛胴体体重平均仅为257千克。专业人士认为,提高牛肉产能,化解成本难题,品种改良是出路。肉牛育种是一项长期性、连续性、系统性的工作,政府部门长期稳定的政策支持、科研成果的突破和应用普及、企业的创新发展、产学研用各项要素缺一不可。

除了改进产品外,国内创业者还在尝试改造牛肉消费渠道和场景。以往,吃牛排基本上只能到西餐馆。电商渠道兴起后,许多商家重新规划产品矩阵,并利用冷链物流将牛排直接送达家庭厨房,这就省去了大量的中间成本,让牛排价格大幅降低。

众多渠道加持,相信我们离“牛排自由”也就越来越近了。

(本版内容,综合中国新闻周刊、楚天都市报、极目新闻、新京报、新民晚报等)