

肉类制品的开发应向营养保健型发展

郭永昌 (山东兖州肉制品厂, 兖州 272000)

一个国家的膳食水平,关系到国民的健康,关系到民族的兴旺与发达。改善我国人民的膳食营养结构,进一步增强人民体质,是我们每个食品工作者义不容辞的职责。鉴于目前我国人民膳食营养中优质蛋白质、矿物质、维生素等含量不足,因此,开发营养保健型肉类制品,不仅必要,而且重要。

随着改革开放的不断深入,我国人民生活已经由温饱型向小康型迈进。人们的消费结构也正在发生着变化。市场对各式肉类制品的需求量亦呈上升趋势,特别是营养、方便、卫生、味美价廉的肉制品越来越受人们的欢迎。

从目前我省肉制品产销情况来看,肉类制品的开发尚处初级阶段。目前家庭、餐厅、旅游等方面需求的风味、营养、方便肉制品均未形成多品种、多档次、系列化。如家庭用肉制品,尤其是结合各地风味和名肴特点,开发系列化家用肉制品,以形成批量生产优势,使肉制品广泛地进入千家万户的餐桌上。在这方面我们尚处冷门。再如多方面需求的营养型、保健型肉制品太少。风味肉类制品目前多是传统式品种,适合大批量的新风味品种过少。因此发展肉制品生产必须要有高起点,并形成一定的规模,做到多品种、高质量。同时还要根据不同年龄层次,不同职业,不同地区和不同民族风俗研制开发肉制品。

当前纵观我国的消费结构,可明显看出人们的膳食结构属于“高谷物类型”,其中淀粉糖类摄入量较大,而钙、磷、铁、锌等矿物质摄入量不足。为了弥补这一缺陷,肉类制品的开发方向应向营养保健型发展。其研制开发的品种根据不同年龄层次不同的需求大体可分三种类型:一、儿童生长增智型;二、中年营养保健型;三、老年防病抗衰老型。

多少年来,我们生产的肉类制品所采用的原料大多以猪肉为主。我国是一个农业大国,可利用的动、植物资源极为丰富。尤其近几年来我国家禽饲养业的普及和大力发展,我们的原料选用面也应扩大,不应紧盯着猪肉不放,应从以猪肉为主要原料的圈子中跳出来,逐渐转移到家禽、水产品上来。鸡、鸭、鱼、兔等都是生产肉类制品的好原料。另外就肉类加工行业本身来讲,可开发利用的资源亦很多,如猪皮、猪血、猪杂骨等,价廉、营养丰富,成本低效益高。其中猪皮含有大量的胶原蛋白、弹性蛋白和角质蛋白。常食猪皮可增加皮肤的弹性,减少皱纹,从而达到抗衰老和美容的作用。因此猪皮是生产营养保健肉制品的极好原料。猪血中含有丰富的营养和多种生物活性物质,蛋白质、铁、钾、钙和酶类占18%, V_A 、 V_C 、 V_2 、 V_4 等维生素含量也相当丰富。骨浆中含有丰富的氨基酸、钙、磷和其它微量元素,其中钙的含量是肉的50倍,铁的含量是肉的2倍,磷的含量是肉的25倍。把骨浆添加到肉制品中不仅营养价值高,味道香醇,还较好地解决了原料单一的问题。总之,在今后十年原料的选择和产品调整的战略转移中,谁先付之行动,谁将获取厚利。

少年儿童的营养摄入量的大小,直接影响着身体的生长发育。若蛋白质、矿物质、维生素等物质摄入量不足,则导致营养不良,软骨病、缺铁性贫血发生,大脑发育不全,智商偏低等。因此,在生产儿童增智型制品中,应着重补充钙、磷、铁、锌等。如以蛋白质含量较高的鸡肉为主要原料再添加鸡骨浆、大豆蛋白等或以猪肉为主要原料添加猪骨浆、血清等,其制品进一步丰富了钙、铁、锌,尤其是磷脂质、磷蛋白的含量, (下转第4页)

告,同时赞助了“五洲杯”青年歌手大奖赛、赞助了 1993 年中央台春节文艺联欢会,开展了“养命宝”的捐赠活动,参加了一些大型博览会、交流会,等等,全方位地宣传了企业和产品,从而不断扩大了“春都”的影响和知名度。

但是,光有宣传,没有质量是不行的,必需保证名牌产品质量名副其实。为此,该厂建立了拥有 200—300 人的质量网络,经常对产品进行检测监控,层层把关。

质量和宣传是为了强化销售。年产 18 个亿的广东太阳神集团,其销售队伍多达 1500 人,可见销售的重要,他们的经验值得借鉴。为了强化销售,一方面要扩大销售队伍,另一方面要通过各种宣传媒介,广为宣传,扩大影响。正是这样,该厂“养命宝”,以前一年销 200 箱,经强化销售,1993 年,销 1 万多箱,1994 年要达 4 万多箱。明年准备拿出 2 个亿做广告,想搞 10 个亿的销售额。

四、坚持高起点开拓,大规模发展

在当今形势下,企业要发展,必须进行技术改造,起点低不行,规模小也不行。要搞就要搞大规模的,搞世界一流水平的。例如洛阳厂引进设备(如乳化机等)就是世界一流的。

要高起点开拓,必须依靠高科技,而这又必须靠人才。洛阳厂在解决人才方面的策略靠

两方面:一是自己扩集,二是广泛合作。

1992 年 6 月 6 日,以洛阳肉联厂为核心企业,以春都牌火腿肠为龙头产品,洛阳春都集团正式成立,有全国 25 省市的 131 家企业加盟,形成了从原料供应,到产品生产经营的规模经营网络,促进了企业的腾飞。

但由于 131 家企业是靠契约的横向联合组成的企业集团,相互联系毕竟不甚紧密。为了实行新企业制度的改革,1993 年 8 月 20 日,洛阳春都集团股份有限公司成立,向社会募集法人股 1 亿股,集资 1.98 亿。这一举措的实施,为企业经营机制的转换和腾飞,又注入了新的活力。

企业规模虽然又一次扩大,但仍然感到不能适应市场竞争的需要。因此他们正在筹划新举措:一方面推行“春都工程”计划,打算以洛阳肉联厂为中心,带动养鸡场、养猪场,建立产销一条龙。另一方面,把眼光瞄准国外,同境外合作,开辟东南亚市场,还要在美国搞股票。再一方面,除了搞肉制品外,还要搞快餐食品,并开发猕猴桃饮料等。同时努力降低各种费用,在降低成本上下功夫,因为价格低有利于竞争。1994 年,春都集团计划产值 20 个亿,创利税 2 亿元。

壮哉!“春都”,祝你前程似锦,灿烂辉煌。

(上接第 7 页)

这对儿童的大脑智力发育大有益处。另外工艺、配方的设计应科学合理,以不含防腐剂香精、化学色素等有害成份为宜。

对老年人食品开发可以抗衰老、防止心脏病、降低血压等方面为出发点。据统计,在工业化国家有 20% 的人忍受着高血压的痛苦。高血压是心脏栓塞的一个主要原因。尤其是大脑血栓,这与摄入钠有明显的联系,过量的钠将导致血压的升高。因此老年人食品应具有低钠盐、低胆固醇、低脂肪、高蛋白质等特点。

另外,老年人易患骨质疏松症,受冲击极易骨折。因此,通过增加钙、磷、铁、 V_C 、 V_E

等摄入量,预防其病的发生。

我国是中草药的故乡,有着极丰富的资源。有的中草药既是药品,又是滋补保健品。所以在《食品卫生法》允许的范围内,采用对人体有益的中草药,经加工提取,做为肉制品添加剂,不仅改变肉制品风味、丰富人们餐桌,而且有利于人民健康。

开发营养保健肉类制品是一项长期艰苦的创新工作,肉类联合加工企业可因地制宜利用自己的有利条件积极开发营养保健型肉制品。为了增强人民体质,进一步提高人民的膳食营养水平,开发营养保健型肉类制品势在必行。