

鸡胸肉作为荧肉的实践

钱华明 (杭州鸿华食品有限公司, 310015)

荧肉是指肉制品加工中用于提高物料粘性,改善制品组织结构的处于特定加工形态的肉类。它可以是和加工品同种的肉类,也可以是异种肉类。同种肉类的荧肉例如:乳化猪肉糜用于猪肉块制品,或加有蔬菜等的块肉制品,及一些花式品种;异种肉类的荧肉应用实例较多,如:兔肉应用于不同的猪肉制品中,因为兔肉具有良好的加工特性。而鸡胸肉作为本身的粘结性能较其它肉类差。而通过实践可以认为鸡胸肉是一种良好的荧肉材料,它不仅有良好的加工适应性,且来源广泛价格合理,值得肉食加工者的重视。

通过分析可以认为:

1. 鸡胸肉组织间脂肪、结缔组织含量少,在加工过程中肌肉纤维易于和各种功能性添加物充分接触,蛋白质易于活化,充分发挥功能。

2. 鸡肉组织的加工适应温度相对高于猪肉和其它一些哺乳动物的肉组织,这一特性同样显得重要。这种特性的来源也许与鸡生长时的生理体温高于哺乳动物有关,因为体温至少可以表示动物机体酶活性的最佳适应温度。而是否也提示着动物机体其它蛋白质对温度的适应性呢?

3. 鸡肉组织中的蛋白质含量高,可以和兔肉相提并论,同时活性蛋白的比例也较高。

但应用鸡胸肉作为荧肉时要注意:

1. 所应用的鸡肉一定需是加工良好的,包括良好的屠宰加工。特别是烫毛温度不能太高,否则由于鸡胸肌外的保护脂肪绝对厚度远低于猪肉,容易受热损害,造成一种“熟”的质地,从而影响鸡胸肉应有的加工性能。同时良好的冷藏也很重要。

2. 使用的鸡肉应是肉用鸡。蛋鸡、淘汰鸡或其它高龄鸡由于肌肉中的活性蛋白比例有所下降,而使加工性能降低。

以上二点必须注意,否则将难于达到预期的加工目的,但这并非鸡胸肉本身的因素所致。

作为荧肉的地位,鸡胸肉的应用场合主要是在于一些加工制品由于原料状况、加工工艺、工艺设备状况、加工场地等有所欠缺或加工者对制成品品质有很高期望时。下面是一些例子:

1. 火腿加工中,如果原料肉的状况不是很好,为改善品质,以往一般可以用添加一些功能性物质如:磷酸盐、大豆蛋白、淀粉,但都有一个量的限制,否则会有不良副作用或带来另一种质量偏差。而现在可以加入作为荧肉地位的鸡胸肉。加入形式同主要原料肉、工艺不必有任何变动。同时加入比例也很随意,但一般不会超过20%的量就可以达到目的。如果需超过这个量才有效果,则说明该原料猪肉已不适合加工火腿。

2. 肉糜类制品中,如灌肠、肉丸、午餐肉。通常这类制品在加工过程中肉馅温度不宜超过14℃,否则其乳化性能、粘结性会有不良影响,造成最终制品的品质偏差。如果由于人为或客观原因使这种情况不期而遇,则可加入鸡胸肉。加入形态当然也应是糜状,同时相应的配料不可遗忘,这样理应可以达到目标品质的要求。

3. 荧肉用于一些花色品种中。一些猪肉的块状、糜状制品中有时为增加花样,加入一些蔬菜或其它非均质物品,这时候为了保证制品的组织特性和其它一些物理性状,可加入一些鸡胸肉,加入的形态一般可以是糜状。

(下转27页)

特殊异味的室内进行。评定过程中,品尝人员避免互相交谈,每品尝一个样品应用温水漱口。采用加权评分,颜色的加权系数 $\alpha_1=0.25$,组织状态的加权系数 $\alpha_2=0.25$,弹性的加权系数

$\alpha_3=0.15$,气味的加权系数 $\alpha_4=0.15$,滋味的加权系数 $\alpha_5=0.2$ 。评定各项指标得分用 β 表示。

每个花色品种的总分为 $\sum_{i=1}^5 \alpha_i \cdot \beta$

表2 花色罗汉肚感官评定结果

	颜色 $\alpha_1=0.25$	组织状态 $\alpha_2=0.25$	弹性 $\alpha_3=0.15$	气味 $\alpha_4=0.15$	滋味 $\alpha_5=0.2$	总计 $\sum_{i=1}^5 \alpha_i \cdot \beta$
配方 I	8.0	8.6	8.9	8.4	8.1	8.37
配方 II	7.1	7.6	8.3	8.0	7.9	7.70
配方 III	6.7	6.6	8.4	8.6	8.3	7.54
配方 IV	8.8	8.2	8.7	8.0	7.9	8.34
配方 V	8.8	8.7	8.5	7.7	8.3	8.47
配方 VI	8.3	8.3	8.2	8.7	8.7	8.43

评定结果见表2。由表2可知,配方V(添加2%海米)、配方VI(添加0.1%肉蔻、丁香)评分高于原配方,即通过添加海米和添加肉蔻、丁香可以提高产品的感官指标。配方II和配方III评分低于原配方,主要是添加海带影响了产品的颜色和组织状态,但对产品的弹性、滋气味影响不大。配方VI评分同原配方相近,说明添加辣椒不会影响产品的感官指标。

(三) 配方设计

配方	其他添加成分
I	原配方
II	3%海带, 1%海米, 0.5%干辣椒末
III	3%海带, 1%海米
IV	0.5%干辣椒末
V	2%海米
VI	0.1%的肉蔻、丁香

参考文献

1. 朱曜: 膨化猪皮食品的加工技术, 四川食品工业科技, 1991年第1期, P19
2. 闵连吉: 肉品工艺学, 中国商业出版社, 1992年
3. 陈艳云: 合理营养平衡膳食指南, 人民卫生出版社, 1991年

(上接31页)

4. 在特殊的品种中,如台湾贡丸。它原为手工制品,出现在台湾、福建一带,现已在台湾发展成机械化作业,并逐步向大陆渗透。剖析这种产品实质,应该认为是一种乳化肉丸,它的品质完全取决于加工肉糜的乳化质量。同时它的工艺过程似乎象是放大的肉糜乳化性状测试过程。但在这种产品加工过程中,特别容易出现肉糜温度超过14℃的现象,以至许多厂家生产的贡丸达不到理想的口感。同时某些贡

丸品种如牛肉贡、鳕鱼丸、花枝丸,其原料本身很难达到理想的加工用料指标。在这种情况下,在贡丸加工中加入适当形式的适量鸡胸肉作为夹肉,并配入一些其它辅料,似乎有着意想不到的效果。

鸡胸肉作为夹肉的作用应该是肯定的。但是在加工过程中出现质量偏差时加入,还是“防患于未然”,在不同品种的肉制品配料时加入呢?这就看加工者的喜好了,不过不要忘了在标签上注上一笔。