

水果鱼糕开发

方 蕾

(西南大学 食品学院, 重庆 北碚 400716)

摘 要: 对传统鱼糕的制作工艺和加工要点做了简单介绍, 并提出新型水果鱼糕的开发思路, 简述了新产品的背景、设计, 并对新产品进行了市场分析, 进一步提出了该产品今后应解决的主要问题。

关键词: 鱼糕; 水果; 开发

The Research of Fruit-fish Cake

FANG Lei

(College of Food science, Southwest University, Chongqing 400716, China)

Abstract: The paper introduce simply the technics and process point of the traditional fish cake, present the fruit-fish cake's investigate, describe the background and contrive of the new product, analyze the market of it, and confirm the primary problem of its reaseach in future.

Key words: fish cake; fruit; research

中图分类号: TS254.4 文献标识码: B 文章编号: 1001-8123(2009)03-0034-03

0 前言

我国是淡水鱼的养殖大国, 产量一直居世界前列, 但据传统的消费习惯, 淡水鱼基本以鲜活形式进入市场, 加工品微乎其微, 仅占总产量的3%左右^[1]。淡水鱼价格不高, 深加工程度又很低, 这是将淡水鱼视为低值鱼的主要原因。这种低值的后果就是导致渔农增产不增收, 严重损害了渔农的积极性, 不利于我国养鱼业的发展。因此, 对淡水鱼的精深加工及综合利用, 将低值转化为高值, 就是我们食品从业者的一个重要研究方向。

鱼糕, 又名百合糕, 俗称荆州花糕, 作为湖北荆州的八大名肴其历史渊源流长, 相传为舜帝妃子女英所创。传说舜帝携女英、娥皇二妃南巡, 经过江陵荆州一带时, 因路途劳累, 娥皇染疾喉咙肿痛, 唯欲吃鱼而厌其刺, 于是善良的女英结合当地

一渔民的指导, 融入自己的厨艺, 蒸成鱼糕, 娥皇吃后, 病情迅速好转, 舜帝闻之, 大加赞赏。鱼肉糕因此在荆楚一带广为流传, 春秋战国时开始成为楚宫庭头道菜, 直到清朝, 仍是一道宫廷菜, 据说乾隆尝过荆州花糕后脱口而咏: 食鱼不见鱼, 可人百合糕。可以说现今的鱼糕是融传统风味和现代常温保鲜工艺于一体的荆楚饮食文化的结晶。

鱼糕就是一种将淡水鱼低值变成高值的途径。它用鱼肉通过一系列工艺做成的食品, 其味道鲜美, 外形美观, 可鲜蒸、油炸、焙烤、涮火锅、烩煮。鲜鱼的做法很复杂, 吃起来有刺梗, 不适合老人幼儿食用, 而鱼糕成品则特别鲜爽嫩滑, 也可做成不同风味, 如麻辣味、鲜香味、油酥味等, 拥有更大的消费群体。

1 鱼糕的现状

鱼糕作为鱼糜的深加工制品,近年来在日本和台湾地区销售量很大,且品种较多,品质上乘,我国虽早在春秋时期即有鱼糕加工的记载,但迄今为止,市场少有工厂化产品面世,出现过的产品也都是仅仅集中在本地区销售,未曾出现过全国性的品牌。其加工多集中在家庭和餐饮厨房,难于实现规模化和标准化的原因是多方面的,比如行业门槛低、市场良莠不齐、加之管理松散并缺乏系统的工艺研究。

1.1 传统的鱼糕制作工艺^[2]

鱼糕是较高级的鱼糜制品,我国从1984年以后开始生产。传统的鱼糕有普通鱼糕、双色鱼糕、三色鱼糕三种。一般它的制作工艺如下:



1.2 传统鱼糕的加工要点

在鱼糕的加工过程中,擂溃对鱼糕的良好弹性起着决定性的作用。所以一般要先进行空擂,再逐次加盐和适量水,再加其它辅料擂溃约20~30min,即告完成。在擂溃完成后,若要进行生产双色鱼糕、三色鱼糕则需将鱼糜着色调配。对于小规模生产,用菜刀手工可即可使调配好的鱼糜成型,对工业化生产可采用机械成型,为防止二次污染和霉变发生,延长保存期,可在成型时从专用聚丙烯初次包装。鱼糕的加热方式分蒸煮、烘烤、油炸三种。我国一般采用蒸煮方式为主。一般蒸煮加热温度在95~100℃,中心温度达75℃以上。加热温度视制品大小控制在20~90min内。蒸煮过后立即将鱼糕放在10~15℃冷水中速冷,这样可使鱼糕吸收加热时失去的水分,若无内包装还可防止因表面蒸汽发散而发生皱皮和褐变等。值得一提的是,若鱼糕未经内包装,在外包装前应当用紫外线杀菌灯进行表面杀菌的再包装。

2 新产品设计思路

2.1 新产品开发背景

现今市售的鱼糕都是以鱼肉和猪肉为主要原料,鲜香可口,但是吃得过多的时候难免会产生腻的感觉,如果在其中加一些如葡萄干、菠萝片之类的清爽型水果,也许可以解决这个问题。基于这种思路本文以葡萄鱼糕为例对水果鱼糕的开发做一定的探讨。

葡萄古称蒲陶,品种繁多,全国各地均有分

布。葡萄含糖量高达10%~30%,以葡萄糖为主。葡萄中的多量果酸有助于消化,适当多吃些葡萄,能健脾和胃。葡萄中含有矿物质钙、钾、磷、铁以及多种维生素B1、B2、B6、C和P等,还含有多种人体所需的氨基酸,常食葡萄对神经衰弱、疲劳过度大有裨益。把葡萄制成葡萄干后,糖和铁的含量会相对高,是妇女、儿童和体弱贫血者的滋补佳品。我国历代医药典籍对葡萄的药用均有论述。中医认为,葡萄味甘微酸、性平,具有补肝肾、益气血、开胃力、生津液和利小便之功效。《神农本草经》载文说:葡萄主“筋骨湿痹,益气,倍力强志,令人肥健,耐饥,忍风寒。久食,轻身不老延年。”葡萄不但具有广泛的药用价值,还可用于食疗:头晕、心悸、脑贫血时,每日饮适量的葡萄酒2~3次,有一定的治疗作用;干葡萄藤15克用水煎服可治妊娠恶阻。《居家必用》上也曾记载葡萄汁有除烦止渴的功能。现代医学研究表明,葡萄还具有防癌、抗癌的作用。所以说葡萄的价值是很高的。

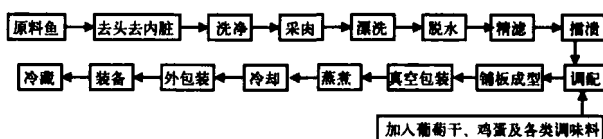
2.2 新产品设计

主要原料:鲜鱼肉、猪肉、葡萄干、鲜鸡蛋、淀粉、精盐等。

规格:250~350g/包

价格:30~40/包

新产品制作工艺:



质量标准:鱼糕成品要求外形整齐美观,肉质细嫩,富有弹性,并具有鱼糕制品的特有风味,咸淡适中,食之有嚼劲,入口可感觉到葡萄清香味。

2.3 市场分析

2.3.1 独创性

目前对鱼糕制作方法的学术性报导国内外都还非常少,只有扬州大学旅游烹饪学院对它的工艺研究有所尝试^[3~4]。而见过的报导也仅限于胡萝卜鱼糕、豆浆鱼糕、虾皮鱼糕和芹菜鱼糕。对水果鱼糕的研究还处于空白状态。

2.3.2 适用人群

对于水果鱼糕的消费群体主要应该是集中在餐饮行业。对这些行业来说,鱼蓉菜肴鲜香味美人人喜欢吃,同时菜肴成本低售价高,餐饮业是愿意多制做这类菜肴的,可是此前需要有较高技术等级的厨师才有技术制做鱼蓉食品,而且特别

的占用时间和人力。如果我们可以制作出速食且高品质的鱼糕,则一定会广受餐饮行业的欢迎。

其次是大专院校和幼儿园的公用食堂,这些地方都有自己的营养标准,尤其是幼儿园,由于有鱼刺的困扰,没有幼儿园敢于提供淡水鱼肉食品,但如果可以解决这个问题,这些单位应该是愿意采购的。

再者是普通消费者。别是儿童和中老年这类因为淡水鱼刺的困扰而很少食用淡水鱼的人,那些爱护孩子的家长和孝敬老人的子女一定很乐意为这种方便食用、营养丰富且味道鲜美的食品付费的。

最后是一些生活在不出产鱼的、运输鱼困难的地方的企业、个人。

2.3.3 销售网络

鱼糕作为一种人们日常生活中也可以手工制作的食品,所以工业化生产的鱼糕无力在价格上与手工作坊生产出来的鱼糕一较高下,故不宜采用低价路线,应反其道而行之,走高端市场,竖立品牌。这就需力求鱼糕的花色品种多、外观质量好且拥有一条产销一体化的链条。

(1) 社区直销

相对于其它销售模式而言,这种销售方式需要更多的人力,一般家用矿泉水的销售模式即为这种。鱼糕与矿泉水都属于家庭内部的消耗品,在矿泉水取得如此大成功的今天,相信鱼糕以此种方式进入千家万户也不会是神话。

(2) 平台式销售

平台式销售适用于密集形消费的大城市,服务细致、交通便利、观念新颖。

由于水果鱼糕走高端市场,故更适合于此种方式。此种方式此种送货及时、服务周全;网络稳

定、基础扎实;受低价窜货影响小;精耕细作、深度分销。

(3) 超市联销

鱼糕现在还未能加工成为即买即食的食品,故还是应属菜肴一类。工业化加工生产出来的鱼糕不适合在农贸市场与作坊式鱼糕争地盘,所以应该采取与超市联姻的方式促销鱼糕。在各大超市成立专区,并形成一条配送链,占领这个遍布全国的市场。

3 待解决的问题

水果一般即时可吃,如若加入到鱼糕中,经蒸煮、冷却等一系列工序后,其中所含的维生素及其它各种营养无素的损失可能会比较大,其风味影响也可能很明显,所以如何在加工过程中尽量维持水果原有的风味和营养是待解决的问题之一。其次,鱼糕即使在经真空包装后,其保质期也最多仅为6个月,如何在不影响风味,并且不加任何防腐剂的情况下,延长其保质期也是我们今后研究的内容。

参考文献

- [1] 陈胜军,曾名勇.淡水鱼加工利用的研究进展[J].中国水产,2002,5:70~71.
- [2] 浙江省海洋与渔业局组编.水产加工[M].杭州:浙江科学技术出版社,2005.
- [3] 吴东和,陈康.风味鱼糕制作工艺研究[J].扬州大学烹饪学报,2004,(4):23~26.
- [4] 吴东和,蒋云升,董杰,等.特色风味鱼糕工艺研究[J].食品科技,2006,12:91~94.