

# 三鲜海参罐头产品的生产性试验

上海市水产供销公司第三分公司 秦如江 经百成 黄月艺

## 一、前 言

香参分类上属棘皮动物门、海参纲，属海参科。产于海洋中，香参为“地瓜参”，拉丁文学名：Acaholina molpadoides·属“光参”一类，参体的色、味较差、外观难看，其干制品和水发鲜品，由于受食用习惯的影响一直不太受消费者欢迎、故这种资源长期得不到开发与利用，销售滞缓、库存积压。为改变这种状况，寻找研制罐头产品新的开发途径，制作海参罐头产品海参加工技术更为细致，海参制品一般要经过三个技术关键：海参口感和质感关；工艺技术关以及质量贮藏关，现将其生产性试验情况概述如下。

## 二、工 艺 流 程

### 1. 海参制造工艺

原料处理（剖腹、去沙、去肠膜且清洗）→浸漂→沥干→水煮→浸漂→冲洗→切块→参体去污→漂洗→沥干→海参  
半成品  
↑  
添加去污剂

### 2. 猪肉片制造工艺

猪精肉→清洗（去除血筋和污物）→选料（去骨以及修去硬筋）→切肉片→腌制→斩拌→上浆→油炸→猪肉片→半成品  
↑  
添加发色剂

### 3. 三鲜海参罐头制造工艺

海 参 | →配料→热炒→趁热装罐→排气、封罐→杀  
猪 肉 片 |  
冬 笋 片 |  
各 种 辅 料 |  
菌、冷 却 →保 温、检 验、包 装 →成 品  
↑  
加调味料  
(添加稳定剂)

## 三、三鲜海参罐头加工技术要点

1. 香参原料中，品种和规格略有不同，其肉质厚、薄程度也不同，其中肉质薄皮香参原料约有一定的比例，因此，泡制与涨发工序也理应区别筛选加工工艺，以便在高温杀菌工序中能得到同等较好成品质量。

2. 鲜香参的原料加工和处理是一项很细致的加工技术，处理不妥则成品口感和质感都较差，加工过程中除去海参发泡和浸漂两个工序严格控制温度与时间，准确掌握涨发率外，同时，在参体处理过程中添加混合盐类作去污剂，产品质量大有改善、汁液清晰、无泥沙和杂物、无涩味、口感较佳。

3. 香参属棘皮动物与甲壳类一类，其参体随温度、贮藏时间而降解，体内蛋白质自溶。参体软化时，失去了弹性而呈糊状的感觉，固体物减少，肉质分解，蛋白氮和不溶性氮减少，而可溶性氮的氮及非蛋白氮增加。其防止方法：除严格控制工艺技术外，还在装罐调味液中添加稳定剂，调节pH值·同时为了解决罐内参体降解问题，在罐内应用添加凝胶剂，以使罐内呈凝稠透明状。

## 四、质 量 分 析

通过试验性生产，成品经检验，质量达到沪/SCG III-90企业标准。（见表1）

## 五、经济效果的初步分析

通过试验性生产计投料2606.55公斤，生产瓶装三鲜海参罐头2721瓶，得成品2168瓶、成品

表1.

质量检验对照表

质量指标项 目 名 称 检 验 标 准	感 官 指 标			理 化 指 标							微生物指标			
	滋 滋 味 及 气 味	组 织 与 形 态	杂 质	pH	NaCl %	亚 硝 酸 盐 残 量 mg/kg	固 形 物 %	镉 mg/kg	铅 mg/kg	砷 mg/kg	汞 mg/kg	菌 落 总 数 个/毫升	大 肠 菌 群 个/100 毫 升	致 病 菌
沪Q/ SCG III-90	味道鲜美，吃口软硬适宜，富有弹性，无异味。	质形完整，大小厚薄均匀	无泥沙肠杂物	1.5~2.5	<50	70以上			2		0.5	<10	<30	无
试验性 生产产品	同上	同上	同上	6.3	1.93	未检出	72	未检出	0.96	0.61	未检出	<10	<30	无

率79.68%。

①原料消耗情况(见表2)

表2. 产品原辅料消耗情况

序号	项 目	消 耗 定 额		金 额(元)
		单 位	数 量	
1	原 料	公 斤	2606	3212.4
2	辅 料	公 斤	64.69	259.02
3	包 装 材 料	套	2721	0.578元 1572.6
4	生 产 成 本, 税 金(包 括 人 工, 运 输、能 源、企 管 费 等。)			1335.75
合 计				6379.77

实际费用合计6379.77元, 生产瓶装2721瓶

则产品成本单价=6379.77÷2721

$$=2.345 \text{ 元/瓶}$$

②效益

若按本次试验性生产情况计算:

实际成本费用 2.345元/瓶

成品销售价(按20%计) 2.814元/瓶

按本试验性生产成品2168瓶销售, 则收益:

每瓶成品收益0.469元/瓶, 利润计得

1016.79元

## 黑米营养饼干的研制

陕西汉中地区米厂 许 靖

黑米又称“珍稀米”、“珍贡米”, 早在公元前150年就有种植。黑米是米中珍品, 外皮墨黑, 珍在味美, 稀在色异。黑米仅产于陕西汉中地区的洋县, 据《洋县志》记载, 汉代张骞发现了这种神奇之米, 把它献给汉武帝, 汉武帝食后非常高兴, 因此, 它成为历代上贡珍

品。

黑米以其具有丰富的营养价值而蜚声海内外。据科学分析, 黑米的营养成份比一般米要高出许多, 其中蛋白质高出1.8~2.5%, 维生素B<sub>1</sub>高出1倍多, 维生素B<sub>2</sub>高出2~3倍, 氨基酸含量高出1倍, 特别是人体必须的八种氨