

骨原料的贮存及对骨抽出物品质的影响

张留安 吕永林

(双汇集团生物工程技术有限公司 漯河 462003)

摘要: 骨作为骨抽出物生产的主要原料,其本身的鲜度和质量直接影响着骨抽出物的产品风味,在屠宰分割环节要改变以前对骨头不到位认识,提高对骨头的管理,按照“及时、干净、适宜”的原则对骨头进行收集贮存。在猪骨中综合考虑价格、产品风味、产品出品率各方面的因素,腿骨、杂骨是骨抽出物生产最适宜的原料,最好单独使用杂骨或腿骨杂骨混合使用。

关键词: 骨; 骨抽出物

一、前言

1996年以前,骨抽出物对于国内业界或消费者来说都是一个新生事物。但是到了今天,骨抽出物生产厂家在国内遍地开花,骨抽出物的应用在肉类工业、方便面产业、香精香料行业、调味料行业都引起了高度重视,消费者对该类产品的认知程度越来越高。骨抽出物厂家之间的竞争亦相当激烈。受国内屠宰行业水平及对骨原料重视程度的限制,骨抽出物厂家之间的竞争将转化为骨原料的竞争,“得原料者得天下”。为使骨原料得到更好的保存及有利于骨抽出物品质控制,本文将对骨原料的保存及对骨抽出物品质的影响进行探讨。

二、骨原料的贮存

骨头作为屠宰行业的副产品,在国内引进骨抽出物生产项目前,其有效利用的途径很少,价值得不到充分体现,尤其是一些生产规模小、条件差的屠宰企业,宰后的骨头随处堆放,得不到及时的

处理,等到变质后就以很低的价格处理给饲料厂做饲料,资源被白白浪费掉。即使一些规模大、条件好的屠宰企业也没有对骨头引起高度的重视,也只是把骨头简单地包装一下,利用人们有食用骨汤的习惯进行季节性销售,销售不好时也是处理给饲料厂做饲料。在做饲料过程中,骨头中最有价值的骨汤却成了污染环境的废水,骨头自身的价值根本得不到体现。

骨抽出物生产项目是对骨头的深加工,使骨头的价值得到充分利用,加工后形成三种产品:骨抽出物、骨油、骨渣。骨抽出物、骨油可应用于食品行业,骨渣可应用于饲料行业、陶瓷行业等,附加值得到大幅度提升。

那么作为骨抽出物生产的原料——骨头,该如何去贮存呢?根据我多年从事骨抽出物生产管理的经验,对骨头贮存管理提出我自己的观点,供同行们参考。

生猪屠宰后的骨头按骨抽出物生产的标准可分为三类:一类为头骨、尾骨、蹄骨,一类为肋骨、脊椎骨,一类为腿骨及其它杂骨。在骨抽出物生产中不用头骨、尾骨、蹄骨这类骨头,因其产品风味不好且易混入杂质;肋骨、脊椎骨其产品风味好,但因其市场行情好,价格高不宜用于骨抽出物生产;腿骨及其它杂骨最适宜用于骨抽出物的生产,下面主要对腿骨及其它杂骨的贮存做进一步的探讨。

为更好地保证骨头的鲜度和质量,有利于骨抽出物品质的控制,在屠宰分割的过程中应遵循“及时、干净、适宜”的原则对骨头进行管理。

1、及时原则

分割后的骨头按腿骨、杂骨进行分类,存放于

干净的容器中,最好采用冷分割,使骨头始终处于0~4℃的环境中,按计量分装后可直接供骨抽出物生产使用。不能在短时间内供骨抽出物生产使用的,要进入-30℃的低温库中进行急冻降温,在-30℃的条件下保持20~24h,待骨头中心温度降到0~4℃时,再把骨头转入-18℃的贮藏库中进行贮存,贮藏库的温度要保持恒定,尽可能不开风机或少开风机,以防止骨头风干氧化。贮藏库中的骨头可随时供骨抽出物生产使用。

2、干净原则

作为骨抽出物的原料,骨头的卫生质量必须有保证。1996年在我们最初接收的原料中,尤其是外部采购的原料,其卫生质量相当差,骨头表面粘满脏物,猪毛、干草等杂物混入其中,给生产带来很大麻烦,也给产品质量带来很大的隐患。

因此,在屠宰分割环节要加强对骨头卫生质量的控制。首先分割后的骨头不得随意乱丢乱放,要放入干净的容器中,收集到一块后,并及时用干净的包装物进行包装,包装前不得用水冲洗骨头。包装一般用内衬塑料袋的编织袋或干净的纸箱进行包装。封装后的骨头要放在干净的车子上及时入库,在库内存放时,下面要用干净的垫板,不得直接堆放在地上,生产及贮存环节所有与骨头接触的器具及运输工具、场地均要定期按照食品生产所要求的卫生消毒制度进行消毒处理,确保骨头不被污染。在长途运输环节要选用具有制冷或保温性能的冷藏车,不得用敞篷车进行长途运输,装车前要对车辆进行消毒处理,确保骨头不会因运输工具而导致二次污染。

骨抽出物生产环节也应加强对骨头的管理。由于骨抽出物生产车间属高温环境,骨头进入骨抽出物车间后存放时间不得超过2h,超过2h,骨头表面易发黑变味,影响产品风味。因此,骨抽出物的生产要合理安排,根据生产量及生产进度,安排好原料的调进。骨抽出物生产车间配备有0~4℃的冷库最好,骨头可存放于库中,随用随取,不具备条件的可用保温车运输贮存,但在保温车中存放时间夏季不得超过8h,其它季节以骨头不得在保温车中化冻为标准。

3、适宜原则

温度对于保持骨头的鲜度和质量是一个重要因素。在分割环节最好处于0~4℃的环境中,骨

头绝对不能露天堆放。入急冻库后,库内温度应保持在-30℃,以保证骨头中心温度能迅速降到0~4℃,转入贮藏库后,库内温度应保持在-18℃,以避免因温度波动过大出现多次解冻、冻结的现象出现。骨头在出库后,生产单位要及时使用,保证骨头在化冻前进入生产工序。

三、骨原料对骨抽出物品质的影响

骨抽出物作为一种食品工业基料,在肉类工业、方便面行业、香精香料行业、调味料行业得到广泛应用,骨抽出物的品质对其应用影响极大,而骨原料与骨抽出物的品质又密切相关,不同种类的骨头其抽出物在风味、出品率方面差别较大,在生产使用中要根据产品的要求进行选择。

1、头、蹄、尾骨等类骨头

此类骨头在生产中处理难度较大,尤其是蹄骨易带入皮、毛等杂物,不利于后道工序生产控制,在产品质量方面存在着带杂质隐患,关键是该类骨头的抽出物有明显的让人难以接受的异味,因此该类骨头不能用于骨抽出物的生产。

2、肋骨、脊椎骨

该类骨头产品的风味最好,但因此类骨头在分割工序形成的大排、肋排,在生鲜市场上属于畅销产品,价格较高,用于骨抽出物生产时,成本太高。因此,在骨抽出物生产中一般不宜选用该类骨头。

3、腿骨、杂骨

该类骨头不论从产品风味还是价格、产品出品率方面来说,是最适于骨抽出物生产的原料。从使用的角度来分,腿骨、杂骨可单独使用或混合使用。这几种使用方法抽出物的风味差别不明显。区别在于腿骨的成本高于杂骨的成本,腿骨的抽出物出品率低于杂骨的出品率,骨油的出品率高于杂骨的出品率。综合考虑各方面因素,最好单独使用杂骨或腿骨杂骨混合使用。这样,产品风味及成本的控制都能达到最佳状态。

骨头作为骨抽出物生产的主要原料,其本身的鲜度和质量直接影响着骨抽出物的产品风味,因此,在屠宰分割环节要改变以前对骨头的认识,提高对骨头的管理,按照“及时、干净、适宜”的原则对骨头进行收集贮存。在猪骨中综合考虑价格、产品风味、产品出品率各方面的因素,腿骨、杂骨是骨抽出物生产最适宜的原料,最好单独使用杂骨或腿骨杂骨混合使用。