鸡骨泥肉松的制作工艺

赵志华 (山东凤祥集团总公司, 山东阳谷 252325)

摘 要 本文介绍了以鸡胸脯肉为主要原料,把鸡骨泥作为钙强化剂添加物,辅以调味料,生产保健肉松的工艺。

关键词 鸡骨泥 肉松 保健 工艺

1 前言

肉松老少皆宜,携带方便,是日常食用、外 出旅行的一种营养性现代速食类熟制品。随着肉 鸡生产加工行业的飞速发展及饮食多样化的消费 转移,鸡肉深加工也呈现出复合型的趋势。鸡骨 泥肉松的开发和生产已成为食品行业的又一有益 尝试。鸡胸脯肉肌纤维含量丰富,在肉鸡生产所 占的比重较大。据实验测定,鸡胸脯肉约占白条 鸡的 12.5%,鸡骨约占 25.3%。虽然鸡骨的价格十 分低廉,但它同鸡肉一样具有高蛋白、低脂肪的 品质,维生素、铁等微量元素含量丰富,鸡骨内 钙磷 (2:1) 比例适当,利于吸收。但据全国膳食 营养调查结果表明,我国人均钙的摄入量为 400mg/d, 儿童、孕妇的实际摄入量还不足应摄入 量的一半。在 "保健食品"的消费引导下,依据 膳食平衡、营养互补的原则,以鸡胸脯肉为主要 原料,辅以全天然的鸡骨泥作为钙营养强化剂, 搭配猪油、植物油及一些香辛调味料,制成色白 微黄、富有弹性、纤维细长、滋味鲜美、香味绵 长的肉松。

2 材料与设备

2.1 原料

山东凤祥集团生产的鸡胸脯肉;在实验室条件下利用公司自产的鸡骨制备粒度<3μm 的鸡骨泥;猪油用市售检验检疫合格的新鲜猪肥膘炼制。 2.2 辅料

2.2.1 辅料均为食品级或是纯天然、安全卫生的对人无毒害的动植物成分。

2.2.2 白砂糖、生姜、桂皮、白芷、八角、肉蔻、 200ppm 的天然防腐剂 Nisin,然后,在常压 70~小茴香、山萘、酱油、精盐、黄酒、精制芝麻油、 80℃条件下煮 2~2.5h,为防糊锅,应在锅底不断葱段⁹%~5ch)、hyūsin 溶液™(150∪200pph oronic Publish搅拌)。以当用筷子夹住肉块晃动,t肌纤维自待松散

2.3 仪器和设备

温度计、电子天平、蒸煮锅、炒松机、烘烤 机、滚筒式擦松机

3 生产工艺

3.1 工艺流程

原料肉的选择→整理→配料→煮制→撇油→ 精煮→烘烤脱水→拉丝/搓松→炒制→肉松的再处 理→筛拣→冷却→包装→贮藏

3.2 操作要点

3.2.1 原料肉的选择与整理

选用车间刚分割而成的肉温≤4℃的鸡胸脯肉,去除皮、骨渣及筋腱等结缔组织,尤其是结缔组织,去除不彻底将影响成品的外观;把修整好的鸡胸脯肉,用刀沿肌纤维方向切成两块,应杜绝横向下刀,以免切断肌纤维,造成成品中短绒过多。

3.2.2 配料 (以鸡胸脯肉 100kg 计)

白砂糖 2.5kg, 生姜 0.5kg, 桂皮 0.08kg, 白芷 0.08kg, 八角 0.05kg, 肉蔻 0.05kg, 小茴香 0.05kg, 山萘 0.1kg, 酱油 9.0kg, 精盐 1.8kg, 葱段 0.5kg, 黄酒 0.5kg, 精制芝麻油 0.25kg, 猪油 0.2kg, Nisin 溶液 30ml。

3.2.3 煮制

把卫生的辅料用双层白砂布缝住,置于煮锅内,添水至淹没鸡肉为宜,葱段直接投入锅中。此过程分两阶段:第一阶段先高温蒸煮 30min,临近结束时,撇去悬浮的油脂;第二阶段为精煮,在锅内放入酱油、黄酒,及 30ml 浓度为 150~200ppm 的天然防腐剂 Nisin,然后,在常压 70~80℃条件下煮 2~2.5h,为防糊锅,应在锅底不断

时,表示肉已煮烂。

3.2.4 烘烤脱水

把经过精煮的鸡胸脯肉捞出,添加鸡骨泥 28~38g (鸡骨泥含钙 85%),在 70℃下烘烤 90min,在 80℃下烘烤 60min,脱水率达到 50%,利于拉丝或搓松。精煮后不采用传统的收汁炒压,其原因主要是由于复煮后收汁工艺费时,且工艺条件不易控制,汤不足则导致煮不透,给搓松带来困难;汤多易引起收汁后煮烧过度,使成品纤维短碎。此外,容易引起糊锅起焦。不收汁而将精煮后剩余的肉汤作为老汤,以备下次精煮时使用,这样,既有利于丰富产品的风味,又有利于稳定产品质量。

3.2.5 拉丝/搓松

用拉丝机或人工搓松,其目的都是为了获得松散的鸡胸脯。用拉丝机适合机械化大生产,人工搓松效果良好,但是效率较低。考虑到鸡骨泥肉松生产的特殊性,机械振动过于激烈,不利于Ca 微小颗粒的附着。因此,笔者认为人工搓松是目前生产鸡骨泥松较为稳妥的途径。

3.2.6 炒制

炒制是肉松制备过程中较为关键的一个环节,处理得当与否,直接关系着成品的品质和出成率。利用植物油与猪油的混合油脂,一是为了增强钙微小粒的附着性,二是为了缓冲过高的温度造成鸡肉纤维的糊焦。当肉松呈现金黄色泽、蓬松的状态,且含水率<20%,应进入下一阶段。在炒松过程中出现糊焦现象时,擦拭炒松机或炒锅的四壁后,再继续炒制。

3.2.7 肉松的再处理

经过炒制,鸡肉纤维显得比较松散,但为了使其更蓬松,可利用滚筒式擦松机,进行 3~5mm擦松,然后用筛子把微小的短绒、肉粒除去。经过一系列处理,肉松上的钙粒子与肌肉纤维的结合比较牢固,短时的机械处理对其影响不大。

3.2.8 冷却、包装、贮藏

肉松的吸水性很强,为避免在长时间冷却过程中遭受二次污染,应把处理好的肉松立即进行定量真空包装 (一般以 250g/袋为宜)。同时进行检验,经检验合格者贴标签,并打印日期、批号,转入温度 ≤ 0 °C的冷库内贮藏。

4 结果与讨论

鸡骨泥肉松作为一种新型食、疗双效的保健性速食品,对解决国民普遍缺钙,尤其是对妇女、儿童以及航天、远洋运输等特殊行业人员的补钙,还有西部欠发达地区居民对钙的需求,必将有重要的意义;对饮食多样化的发展也将产生一定的影响。鸡骨泥肉松作为鸡骨泥在食品应用中的一项探索,其制作过程中涉及的一些工艺参数有待进一步确定。

参考文献

- 1 李泰,张荣强,高建新,韩建业. 骨参饮料的研究. 食品科技,2000,(1): 49
- 徐幸莲,曹伟峰,王霞.鸡骨泥肉丸的研制.肉类研究,(4): 28~29
- 3 陈大鹏,徐幸莲.超细骨粉在肉松中的应用研究.肉类研究,2001,(3):42
- 4 蒋爱民, 南庆雄主编. 畜产食品工艺及进展. 西安: 陕西科学技术出版社. 1998.124~125

Processing Technology of Dried Chicken Floss of Chicken-bone Paste

Zhao Zhihua

ABSTRACT It introduced technology for health dried chicken floss with chicken-breasted used as main materials, chicken-bone paste used as accretion of calcium-strengthened and flavoring assisted.

KEY WORD Chicken-bone paste; Dried chicken floss Health Technology

The Application of Pork Flavor Yeast M.S.G for Smoking Sausage

Li Pei

ABSTRACT The article is about the using method and the dosage of the pork-flavor yeast. The yeast can also partially take the place of the seasonings. Thus it can decrease the cost and meanwhile increase the quality. It is a new type of seasoning and meliorative agent for the meat products.

KEY WORD yeast M.S.G; smoking sansage; meat products

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net