

浅谈肉灌制品的感官检验

吴亚杰 (黑龙江双鹤食品集团, 鹤岗市 154108)

摘 要 本文简要粗浅地介绍了感官检验肉灌制品的一般方法, 简便易行, 适合消费者操作。

关键词 肉灌制品 感官检验

感官检验在综合平衡质量中占首要地位。感官质量是肉制品使用质量标准不可缺少的一部分。它是以人的感觉器官(视觉、听觉、嗅觉、味觉及触觉)进行分析判断, 对肉制品的颜色、风味、外观、包装、柔软度、含汁量、味道、气味等进行综合评价, 即感觉检验。此法不仅迅速简便, 而且具有理化检验无可替代的特点。

1 灌制品类感官检验方法

1.1 眼看灌肠表面的色泽和外表形态

1.1.1 先从观察肠体表面开始, 看色泽是否符合要求, 若为熏制品视其表面熏得是否均匀。再看肠体表面的清洁度和平爽度如何, 以及是否有粘液、污秽和霉菌。然后看是否为灌肠本身固有的形状, 其形状是否有缺陷。

1.1.2 质量好的灌肠具有该灌肠固有的外观和色泽。其色泽自然, 协调, 表面具有光泽, 平爽、清洁, 无粘液、污秽、灰尘和霉菌, 长短、粗细、大小一致, 为该产品特有的形状。无裂痕, 无馅痕, 无馅瘤等。

1.1.3 目前市场上常见到一些灌肠, 表面色泽不正常, 这是使用了不允许使用的化学合成色素胭脂红所致。这种灌肠质量较差, 食用后对身体健康也有害。

1.2 观察肠衣和肉馅结合的紧密度

1.2.1 手摸肠体检查灌肠弹性, 然后剥离肠衣后进行观察。

1.2.2 质量好的灌肠: 手摸肠体感到弹性好, 且肠衣紧贴肉馅, 牢固, 不易剥离。

1.2.3 质量差的灌肠: 手摸肠体无弹性, 肠体发软, 手指按压处出现凹陷, 不能恢复原状, 肠衣同肉馅分离或较易剥离。

1.3 观察灌肠的内部结构

1.3.1 将肠体分别纵横切开, 观察其纵横剖面, 观察切面是否光滑、致密, 有无气孔。再看内部肉馅的色泽及其色泽的均匀性, 膘丁分布的均匀性, 肉馅和肉丁的色泽是否正常。

1.3.2 质量好的灌肠: 结构致密有弹性, 切面光滑, 无气孔, 肉馅色泽正常, 自然一致, 膘丁色泽洁白, 分布均匀。

1.3.3 质量差的灌肠: 内部结构松散, 切面无光泽, 气孔多, 切片松散或有水液, 难以立刀, 肉馅色泽深浅不一。

1.3.4 若产品添加了胭脂红, 肉馅或肉块颜色发艳, 不正常, 肉丁分布不匀, 色泽发黄或边缘溶化。

1.4 观察肉馅和肉丁的均匀性及色泽

1.4.1 把灌肠切成片状, 用小探针或牙签挑起灌肠的切片, 观察切片的弹性和肉馅内有无异物。

1.4.2 质量好的灌肠: 切片弹性好, 馅内无异物, 每个切片馅和肉丁都分布均匀, 色泽正常。

1.4.3 质量差的灌肠: 切片弹性差, 馅内有异物, 馅和肉丁分布不匀, 色泽不正常。

1.5 用嗅觉和味觉鉴定灌肠的气味和滋味

1.5.1 把灌肠的切片放在鼻子前嗅其气味, 检查气味是否正常, 有无本产品固有的香气。嗅后可放入口中品尝, 检查滋味是否正常, 咸淡是否适口, 是否为本产品固有的鲜香味。

1.5.2 质量好的灌肠: 嗅之有本产品固有的香气, 无异味、怪味和酸味, 放入口中品尝, 其滋味鲜美, 咸淡适口, 口感好。

1.5.3 质量差的灌肠: 嗅之香气较差或有异味、怪味及酸味。放入口中品尝, (下转第 49 页)

羊

年

话

羊

韩陆奇 （漳州大学食品系，福建漳州 363000）

羊年吉祥。

羊，祥也，故吉礼用之。孔子曰：牛羊之字，以形似也。中国药物学家李时珍在《本草纲目》中说：“羊字像头角足尾之形。

羊有绵羊、山羊之分。早在远古时代，羊就开始驯化为家畜，并解决人类的衣、食、用，一直是人类健康之友。

自古以来，羊在六畜中排行第三。当今中国绵羊数量居世界第三位，山羊数量居世界第二位。故养羊业在国民经济和世界排名中，占有重要地位。

羊的产品主要有羊毛、羊肉、羊奶、羊粪等，均为人类衣、食、用所必需。

羊毛是动物纤维中产量最大的产品，也是纺织工业的重要原料。毛织品具有优良的保暖性和吸湿性，富有弹性，光泽美观，穿着舒适，不易燃烧，非常耐用。

羊肉可利用粗纤维多的牧草生产，节约粮食，成本低廉，细嫩可口，营养价值高，消费量正与日俱增。尤其是在牧区和信奉伊斯兰教少数民族聚居之地，羊肉成为当地人民主要的肉食来源。

《本草纲目》记载：羊肉，苦、甘、大热、无毒。《营养百科》介绍：羊肉蛋白质含量高于猪肉而低于牛肉，一般为 13.3% 左右。内脏中含多种维生素和矿物质，尤以肝脏含量最高，每 100 克含

有钙 9 毫克、铁 6.6 毫克、维生素 A 29900 国际单位。

中医认为，羊肉味甘性热，可补精血，益虚劳，是冬季滋补佳品。羊肝益眼睛。

羊奶味甘性温，有补寒冷、润心肺等功效，为老年人和体弱者的保健食品。每 100 克羊奶中含蛋白质 3.8 克，脂肪 4.1 克，钙 140 毫克，维生素 A 80 国际单位。

《食品词典》介绍：山羊奶脂肪球较小，约为牛奶脂肪球的 2/3，更容易被人体消化吸收。因此，市场上山羊奶价格，往往要高于牛奶的一倍。

特别是各地曾先后从瑞士引进沙能奶山羊，300 天泌乳量可达 600~960 公斤，即平均日产 2~3 公斤。应当成为重点保护的优良品种。

羊皮可以做皮衣、皮袄、皮帽、皮鞋、皮靴，既御寒，又美观。中国羔皮著名的有湖羊羔皮、紫羔皮、卡拉库尔羔皮等，以花纹美丽、质地轻薄等为特点，已成为国际上的抢手货。

羊粪是一种肥效高的有机化肥，对土壤改良、作物生长以及使农民增产增收有明显的效果。羊粪中有机物含量达 31.4%。施用有机肥料，发展有机农业，有利于农产品进入国际市场，为出口创汇作出贡献。与此同时，施用有机肥料，发展有机农业，更有利人体健康。

人的感觉受主观因素影响较多，一般，人对同一对象的评价因人而异，有时还有很大差别。因此要求检查人员具有丰富的知识和经验。同时要求在两人以上担任检验工作时，必须要统一检查方法和评定标准。

（上接第 46 页）

鲜香味差，有异味、酸味、怪味和腐败味，咸淡不适口，牙碜，口感差。

2. 感官检验应注意的问题

感官评定有着不及理化分析的缺点，这表现在

An Elementary Introduction to the Sense Test on Canned Meat Products

Wu Yajie

ABSTRACT The general method of sensory test on canned meat products is briefly introduced , which is easily operated by consumers.

KEY WORD canned meat products ; sensory test