

南安板鸭加工技术与质量控制

周永昌 (江西农业大学, 南昌市 330045)

1. 前言

南安板鸭是中国的传统产品, 驰名中外。它起源于江西省大余县。在清代, 大余县为南安府所在地, 又因在木板上定型成板状, 故称为南安板鸭。约于 1850 年, 当地农民将自养的毛鸭经屠宰后, 用盐腌制, 绷板定型, 日晒夜露, 几经不断改进, 逐渐形成了色、香、味、形俱佳, 风味独特的腌腊制品。

南安板鸭产品特点: 定型美观、肉丰骨软、咸淡适中、食味香浓。因此作为腊味珍品出口至南美、加拿大、马来西亚、新加坡和港澳地区。据历史记载, 1931 年产量 50 万只, 1937 年 42 万只, 出口至新、马 7.2 万只, 1949 年 24 万只。现今南安板鸭由江西发展至广东、广西、湖南、湖北、云南、四川、江苏等十多个省, 年加工量 2200 多万只, 其中出口 200 多万只。仅江西有板鸭加工厂 70 多个, 生产量 1200 多万只, 生产量和出口量均占全国的 65% 左右。南安板鸭有一套严密的传统加工技术, 习惯将立冬前 (9 月~11 月) 加工的板鸭称为早期板鸭, 立冬后 (12 月~1 月) 加工的板鸭称为晚期板鸭。

2. 南安板鸭加工技术

2.1. 毛鸭选择与育肥

毛鸭收购时, 必须经过兽医检疫, 选择 90~100 日龄、体重 1.25~1.75 公斤健康的肉蛋兼用型麻鸭, 按公母、大小分栏饲养, 定时喂料, 自由饮水。一般育肥 28 天, 消耗稻谷 4~5 公斤, 增重 0.3~0.4 公斤。

2.2. 禁食

毛鸭宰前禁食 12~16h, 以减少消化道内容物, 便于屠宰操作。禁食还可促进蛋白质、脂肪、糖类的分解代谢, 有利肉的成熟和改善风

味。禁食时间要适当, 太短达不到目的, 太长易造成掉膘和失重。在禁食期间要给予充分饮水, 保持正常生理机能, 降低血液粘度, 便于放血。但在宰前 2h 应停止饮水, 以免胃肠道内的水在宰杀时倒流造成污染。

2.3. 宰杀

常用人工, 亦有机械化宰杀。不论何种方法, 均采用颈部宰杀法, 切断气管、食道和两侧血管, 倒挂放血。刀口要小, 以免细菌污染影响质量。放血要充分, 否则屠体成暗红色。

2.4. 脱毛

流尽余血的鸭要趁热烫毛, 否则鸭体变冷, 毛孔收缩, 拔毛困难。烫毛水温 65~70℃, 浸烫时间 1.5~2min。要上下左右翻动, 使羽毛湿透, 并立即脱毛。水温和浸烫时间要合适, 如水温过高或浸烫时间太长, 易烫熟皮肤, 表皮蛋白凝固, 脂肪溶解, 容易拨破皮肤和影响色泽; 如水温过低或浸泡时间太短, 毛烫不透, 拔毛困难, 易拉破皮肤, 品质下降。

手工脱毛顺序是头颈、背、两翅、胸腹和尾部。颈部皮肤易滑动, 易破皮, 要用手指逆毛倒搓。肩背部平滑不易破皮, 可用手推脱。腹部松软, 用手抓除。翅与尾毛粗深, 须分丛细拔, 同时除去脚壳和喙壳。大毛净后用凉水冲洗, 细毛用钳子拔除。

机械脱毛是自动化浸烫后进入脱毛机完成。效率高, 但脱毛率只有 95% 左右, 还需人工辅助拔细毛, 亦有通过浸蜡装置, 除净细毛。

要求脱毛干净, 皮肤完整, 乳白明亮。

2.5. 割外五件

外五件是指两翅、两脚和带舌的下颚。在肘关节处切下两翅, 在膝关节处割下两脚, 在口腔内两嘴角处切下带舌的下颚。要求刀口准,

骨关节完整。

2. 6. 开膛

将鸭体仰卧在案板上，尾向操作者，左手绷紧鸭胸外线，右手持刀对准外线由胸骨后端向前推刀，切开皮肤和胸肌，再对准内线（白线），由后向前推刀，切开胸骨和横突，用双手扒开大小边，剖开腹腔，取出全部内脏。

2. 7. 劈肋骨

将鸭皮面朝下，尾朝外，割除余杂，用刀放在离胸椎 1cm 处，留下最后两根肋骨，其余全部斩断，将底板分成八字形，把皮层上的瘦肉刮净，推向两边肋下，再切除肛门一半，呈半月形。

2. 8. 腌制

将鸭体放在案板上，用预先炒干和冷凉的细盐撒在刀口处和颈椎处，干擦滚动 8~10 次，再抓盐撒在板鸭皮面上，双手用力反复擦盐 50~60 次（晚期板鸭 20 次左右），在肌肉丰满部位要多擦 5~10 次。每只用盐量早期板鸭 150~200 克，晚期板鸭 125 克。将擦好盐的板鸭放入缸内背朝下，大边向外，沿缸壁呈螺旋式堆放，中央有留空。腌制 8~12h，根据天气冷热掌握腌制时间。若腌制时间太短，易腐败变质，腌制时间过长，咸味太重，肌肉收缩发硬，皮肤发灰，影响质量。

2. 9. 漂洗

将腌好的板鸭从缸中取出滴净盐水，放入 40℃ 水中翻动漂洗 2~3 次，洗去脏物、余血和盐粒。注意水温，太高则烫熟皮肤，脂肪溶化，温度太低污物不易洗干净，鸭体不柔软，影响造形。

2. 10. 定型

漂洗好的板鸭放在木板上，皮朝上，尾向外，拧断颈椎和大腿骨的韧带，造成脱血状态，使两腿骨和肌肉塞进大腿内部，显得肌肉丰满，摆正两腿，拉开四周皮肤，把鸭体造成桃圆形，将头颈弯向右侧，在太阳下晒 2~3 小时，待水分稍干，在两翅和双腿外侧盖上南安板鸭印章。

2. 11. 晒露

定型后的板鸭在太阳下晒 5~6h，鸭体已

成固定的板状。在大边胸骨前三分之一处，穿孔穿上 30cm 的细麻绳，提起板鸭后，稍有前高后低状态，挂于竹杆上，搭于晒架上，日晒夜露 5~7 昼夜。若遇天下雨，可放入 45~50℃ 烘房中 24h。

晒露或烘干的板鸭干度要求 7~8 成，以颈椎显露 5~7 个，小边肌肉呈紫黑色，肋骨变白为判断标准。经检测，肌肉水分含量 40% ± 2%。

2. 12. 分级

出口南安板鸭感观指标:

外形：呈桃圆形，完整，皮肤无破损，体表光洁无小毛，底板无盐霜

色泽：皮肤和脂肪呈乳白色，浅黄色，肋骨白色，肌肉深黑色，切面玫瑰色

滋味：具有南安板鸭固有的滋味，气味纯正，腊味香浓，咸淡适中，无异味。

南安板鸭重量分级标准见 1

表 1 南安板鸭出口重量分级标准（公斤）

一级	二级	三级	四级
0.8 ~1.05	0.7 ~0.79	0.6 ~0.69	0.5 ~0.59

2. 13. 包装

南安板鸭传统包装采用大木桶，按级别不同每桶装 90~110 只。目前大部分用长 56cm，宽 37cm，高 26cm 的纸箱包装，按级别不同，分别装 20~32 只。

3. 影响南安板鸭质量的因素及其对策

近年来，由于南安板鸭产量上升，而内在质量有所下降，一级品率只有 30% 左右。影响南安板鸭质量的主要因素和对策有下列方面：

3. 1. 毛鸭选择

南安板鸭在传统工艺中，一直选用当地优良的大余麻鸭为原料。大余麻鸭为肉蛋兼用型，生长发育快，皮薄，肉嫩，毛孔小，易脱毛，抗病力强。在规定的饲养育肥时间加工的板鸭质量最高。原料的优劣直接影响着产品的质量，优质的原料才能加工出优质的产品。所以，在选购毛鸭时，一定要选择兼用型麻鸭，个体、大小、日龄要适宜，否则加工出来的板鸭等外品

或超重板鸭多。在出口贸易中, 等外品和超重级板鸭, 其价格比一级品低 30% 以上。

3. 2. 育肥工作

毛鸭收购后, 一般用稻谷育肥 28 天左右, 使体重达到 1.9~2 公斤, 在该体重范围内加工的板鸭一、二级品率高, 加工出口率为 45%。用稻谷育肥的板鸭, 皮肤和脂肪洁白, 脂肪溶点高, 不易滴油和氧化酸败, 肌肉丰满细嫩, 羽毛生长整齐, 容易脱毛, 其成品合格率高。江西某所用配合饲料育肥, 育肥期可缩短至 15 天, 成本下降, 但羽毛生长不整齐, 不易脱毛, 皮肤和脂肪发黄, 这有待进一步研究。有些企业将收购的毛鸭不经育肥, 直接宰杀加工, 严重影响质量。

3. 3. 加工工艺

南安板鸭加工, 要严格掌握加工过程中的技术和工艺参数, 如烫毛温度和时间、用盐量、腌制时间、晒制、烘烤时间等这些因素对板鸭的质量影响很大, 对各个工序要加强质量管理, 要使工艺程序化、操作规范化, 提高技术水平。

3. 4. 重视包装和保鲜

南安板鸭是用大木桶或大纸盒包装, 裸露出售, 不利卫生, 微生物易污染, 易失重, 影响质量。每只板鸭用塑料袋包装, 既清洁卫生,

又可防止水分蒸发, 有利提高质量。

早期板鸭加工季节温度高, 在加工、运输和销售过程中, 容易腐败变质, 失去原有的特色和风味。港澳和新、马侨胞从 9 月份开始就有喜食板鸭习惯, 由于早期板鸭易变质, 所以保鲜工作更重要。近年来, 我们曾用 9~10 月份加工的板鸭经用塑料袋封口, 经微波杀菌或用除氧剂封存保鲜效果很好, 在常温下保存三个月保持原有品质。

参考文献

1. 周永昌: 南安板鸭脱氧封存保鲜研究 《肉类研究》, 1992. (2)
2. 周永昌: 南安板鸭微波杀菌保鲜技术研究 《肉类研究》, 1990. (4)
3. 陈新生: 微波能杀菌技术研究报告 《食品工业科技》, 1988. (6)
4. 李家瑞译: 微波加热食品杀菌和保鲜 《食品译丛》, 轻工出版社, 1984. 8
5. 徐 中: 除氧剂的研究及其在食品保藏上的应用 《食品科学》, 1989. (1)
6. 周永昌: 南安板鸭加工方法 《江西畜牧兽医》, 1987 (1)
7. 日本特许公报, 84 ~32106 号

THE PROCESSING TECHNOLOGY AND QUALITY OF THE NANAN PRESSED SALTED DUCK

Yongchang Zhou

(Jiangxi Agricultural University, Nanchang 330045)

Abstract

The Nanan Pressed salted duck is one of the chinese traditional export commodities. It was deeply welcomed by domestic and foreign consmers with its beautiful color, amora and flavor, tender meat, fragile bone and good shaping. The paper deals mainly with its processing technology and the quality control, and the way to improve the quality of the duck has been put forward.