



牛肉麻辣熏干肠的研制

李 扬, 张敬尧

(黑龙江八一农垦大学 食品学院 黑龙江 大庆 163319)

摘 要: 目前牛肉熏干肠市场异常火爆, 市场需求大。本文对牛肉麻辣熏干肠原料肉的配比和加工工艺进行了研究, 确定了牛肉:猪肉在3:2的配比时, 色泽、口感、组织状态均良好, 并且确定了辅料的最佳配比。产品各项指标均达到优质的水平。

关键词: 熏干肠; 麻辣; 牛肉

Spicy Smoked Beef Sausage

LI Yang, ZHANG Jingyao

(College of Food Science, Heilongjiang August First Land Reclamation University, Daqing 163319)

Abstract: At present, smoked beef sausage has shown extremely strong market demand. In this paper, the spicy smoked beef sausage proportion of meat raw materials and processing technology were studied to determine the meat: pork in the 3:2 ratio, that color, texture, state organizations are all well established, and accessories of the most good ratio. Products are indicators of quality.

Key words: smoked sausage; spicy; beef

中图分类号: TS251.5+2

文献标识码: B

文章编号: 1001-8123(2008)12-0024-02

牛肉含有丰富的蛋白质, 氨基酸组成比其他肉更接近人体需要, 能提高机体抗病能力, 对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面物别适宜^[1]。寒冬食牛肉, 有暖胃作用, 为寒冬补益佳品。中医认为, 牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。适用于中气下陷、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。牛肉是中国的第二大肉类食品, 仅次于猪肉, 其产量正在逐年增加, 而牛肉制品产品单一, 市场上的麻辣牛肉熏干肠还未见到。而牛肉经加工, 辅以多种调味品及香辛料制成的麻辣牛肉香肠, 是一种高蛋白保健肉类制品, 特别适合中老年人食用^[2]。产品肉质细腻, 食用方便。本文对麻辣牛肉熏干肠的配料和加工工艺进行了研究。

1 材料和仪器

1.1 材料

选用市售的新鲜的牛肉和肥猪肉, 并且经过有关部门检验。牛肉是符合国家卫生标准的精牛肉, 猪肥肉选用肉质结实、膘头厚、无粘膜、无渗透的。肉均切成大小一直的肉块(5-6cm)肠衣选择盐渍肠衣。辅料盐、味精、白糖、白酒、酱油、五香粉、花椒粉、辣椒粉、姜粉等符合国家食品卫生标准。其中添加剂异抗坏血酸钠、亚硝酸钠均为食品级添加剂。

1.2 仪器

小型绞肉机, 腌肉罐, 小型搅拌机, 自动灌肠机, 熏炉, 烤箱, 小型真空包装机。

2 方法

加工工艺: 将选择好的牛肉洗净, 去皮剔骨、

剔除筋膜和脂肪，切成0.5~1cm大小的肉丁，肥猪肉用35℃的温水漂洗晾干后切成1cm。将切好的原料肉以及辅料按配比混合后，搅拌均匀，腌制。腌制的目的主要是发色，提高原料肉的保水性和风味，腌制温度0~10℃，时间0.5~1h。将充分浸透或刮好的肠衣注入水检查是否完好无损，套在灌肠机的出料口，将腌制好的原料，肉灌入肠衣内，按12~15cm长度结扎。用针刺扎排气后置于40~45℃的温水后漂洗，除去肠衣表面的油污，提高产品的外观质量，然后挂在炉火上熏烤至近干。真空包装得麻辣牛肉熏干肠成品。

3 结果分析

3.1 原料肉配比对产品质量的影响

表1 原料肉配比试验结果

牛肉：猪肉	色香味	形
1：1	色泽差，有少量渗油，牛肉香味较淡。	组织稀松，弹性差，切片结构差。
3：2	色泽好，细腻滑润，具有麻辣牛肉的特殊香味。	结构完整，弹性良好，光泽好，组织致密。
2：1	色泽好，口感干涩，粗糙，具有牛肉香味。	略带粗糙，弹性较差，有光泽。
3：1	色泽好，口感干涩，极粗糙，牛肉较重。	切片粗糙，弹性差，无光泽。

由表1可以看出，牛肉：猪肉在3：2的配比时，色泽口感、组织状态均良好。本试验采用3：2配比，这样不仅可避免牛肉用量多造成口感粗糙、嫩度降低的缺点；也可防止猪肥肉过多造成烘烤时流油，污染肠衣表，口感油腻，不易干制、贮藏、易变味等不足之处；还可以在保证质量的前提下，使产品既经济又实惠。

3.2 调料的适量选择

花椒粉、辣椒粉是麻辣牛肉香肠的首选辅料。姜粉、五香粉均为辛辣香料。食盐是不可缺少的重要味、防腐、保鲜作用，料酒和白糖可以提高肠的香味。

通过大量的单因素试验和正交试验，采用牛肉3kg、肥猪肉2kg，得到调料配制：精制盐0.13kg，酱油0.05L，料酒0.04L，味精9g，白糖0.12kg，

花椒粉8g，胡椒粉15g，五香粉15g，辣椒粉5g，姜粉10g，亚硝酸钠2g，异抗坏血酸钠2g。

表2 最佳的辅料配比试验

项目	规格
色香味	成品呈红褐色、均匀一致。口感细腻、口味佳。麻辣牛肉香味儿浓郁、无异味。
形	有明显褶皱条文，质干，组织致密，弹性好，切片较透明。

3.3 产品理化指标测定结果

表3 麻辣牛肉熏干肠理化指标测定结果

项目	结果
盐分（以氯化钠计）	≤3.0
亚硝酸盐	≤0.4g/kg
水分	≤35%
脂肪	≤19%
蛋白质	≥35%
pH值	6.2左右

3.4 产品卫生指标测定结果

表4 麻辣牛肉熏干肠卫生指标测定结果

项目	结果
细菌总数	≤100个/g
大肠杆菌数	≤30个/g
致病菌	未检出
保质期	3~4个月（常温）、8~9个月（4℃）

4 结论

麻辣牛肉熏干肠一年四季都可生产，冬季在烤炉里烘烤1h左右，春、夏秋短时间烘烤后，可直接挂在通风阴凉处晾干。产品呈红褐色、直形、有明显条形皱纹。存放久后有盐霜；肉质均匀、红润；切片较为透明，肥肉丁如小理石片，分布均匀；质干而柔，带有浓郁的麻辣牛肉的香味儿。

参考文献

[1] 孟祥河,等.牛肉酶法水解的研究[J].食品科技,2001,(4):13-15.
[2] 王煥章.麻辣牛肉香肠的研制[J].肉品卫生,2005,(10):42-43.