

缓慢和竞争能力不强,会造成饮料的酸败变质。据国外文献介绍^[1],在液体糖样品内的嗜渗压酵母菌细菌数目如果超过10个/克,通常就表明用于生产的设备、用具已被污染。实验说明嗜渗压酵母菌在0~8%浓度的酒精饮料中和饮料瓶中的CO₂气体,不影响该菌的生长繁殖,故通过车间空气和产品工艺流程监测,均有该菌的检出,说明该小香槟饮料的酸败变质是由该菌污染造成的。

2.目前酵母菌培养分离常用马铃薯琼脂培养基,本次选用了my-20琼脂和标本琼脂培养基,从酸败变质的小香槟饮料中分离出了嗜渗压酵母菌,配制方便,实用较好,而常规用培养基对该菌尚培养分离不出。实验说明,从酸败变质饮料中分离培养嗜渗压酵母菌时,如用含糖量低的培养基检出糖量较高的饮料中嗜渗压酵母菌困难时,应注意加入足够的糖到培养基内,加入糖量为被检饮料含糖量的2倍为适宜。

3.本次通过对饮料生产工序各部位与车间空气采样监测,均程度不同的分离出了嗜渗压酵母菌,提示该饮料酸败与该菌污染的相关性。从药物敏感试验看出,嗜渗压酵母菌对该饮料生产设备用品消毒所用高锰酸钾等药物及

临床药物均具抗药性,而以1/万浓度氯胺,1/5万浓度的漂白精药物对嗜渗压酵母菌的消毒效果为最好。通过一年来该生产单位消毒应用,未出现小香槟饮料酸败变质,从而保证了产品的卫生质量,提高了产品的经济效益和社会效益。

由于饮料加工业的蓬勃发展,对饮料制作卫生及其饮料的监测提出了新的要求,即要防止常见微生物污染造成饮料的酸败,还要重视嗜渗压酵母菌污染引起产品的变质(饮料色、香、味发生变化),并要注意开展该方面的监测工作是有其意义的。

主要参考文献

- [1]何晓青等译:《食品微生物检验方法提要》,人民卫生出版社,1982,293。
- [2]常见与常用真菌编写组:《常见与常用真菌》,科学出版社,1973。
- [3]魏景超:《真菌鉴定手册》,上海科学技术出版社,1979。
- [3]Cook A.H. 1958 The Chemistry and Biology of Yeasts Academic Press Inc New York NY.
- [4]Walker H.W. and J.C. A. yres 1970 Yeasts as spoilage organisms In A. H. Rose and J. S. Harrison ed The Yeasts Vol. 3. Academic Press Inc New York N.Y..
- [5]中华人民共和国卫生部《食品卫生检验方法,微生物学部分》,中华人民共和国国家标准,1985。

农村专栏

下脚鱼排骨的食品加工

宁波海洋渔业公司鱼品厂 张林楠

我国产量最大的水产方便食品——珍珠烤鱼片是以马面鱼的肌肉纤维为原料,经三去(去头、去皮、去内脏)、剖肉片、漂洗、拌调味料、摊片、干燥、烘烤、轧松、包装等十余道工序精制而成。该产品沿海许多水产企业均有生产。由于该产品滋味鲜美、食用方便、具有烤鱼特有的香味,因此产品新鲜感强烈,市场上供不应求。

在加工珍珠烤鱼片过程中,还留下一部分

下脚鱼排(约占原料鱼的25%),这些鱼排是马面鱼剖去二片肉片后剩下的鱼体中间部分,因鱼排中还含有丰富的蛋白质、磷、钙等营养素,若将这些鱼排加工成食品,不但提高了经济效益,而且丰富了市场的水产加工品。

一、烤鱼排

1. 工艺流程

鱼排→挑选→剪鳍→冲洗→调味→干燥→

烘烤→包装成品

2. 操作要点

(1)原料处理:采用新鲜度良好、含肉质较多的鱼排,仔细地剪去鱼排上的尾鳍、背鳍和腹鳍,然后在流动水中冲洗干净。

(2)拌料调味:将清洗后的鱼排,拌入适量白糖、精盐、味精、辣酱、葱汁等调味品,不断搅拌使调味品均匀渗入鱼排内。

(3)配方(公斤)

鱼排	100	白糖	6	精盐	1.5
味精	1.2	辣酱	5		

(4)干燥烘烤:将调味后的鱼排摊在塑料网片上,在40℃的低温烘房中烘干,然后放入150~180℃的远红外烘烤机上焙烤成熟。

(5)包装成品:将烤好的熟鱼排称量,装入透明的聚乙烯薄膜袋中,每包净重20克。

3. 成品要求:

烤鱼排外形完整、骨质松脆、具有烤鱼的滋味及气味,无异味,成品水分含量为15%左右,无致病菌检出。

二、美味鱼松

1. 工艺流程

原料处理→蒸干→配料调味→摊凉→过筛→包装成品

2. 操作要点

(1)原料处理:采用洗净后的鱼排,每3.5公斤鱼排搭配1公斤多脂鱼类(如鲑鱼、沙丁鱼、小带鱼),以调整成品的口味。对整条鱼应去头、去内脏。

(2)蒸干:将搭配好的原料鱼投入1吨夹层蒸干机中,操作过程中的蒸汽压力控制在5~7 kg/cm²,一边搅动一边加入一定配比的调味品。

(3)配方(公斤):

原料鱼	1400	(其中鱼排	1100、小带鱼	160、
鲑鱼	140)			
白糖	40	精盐	15	
味精	2	黄酒	10	
茴香	2	干姜	2	

蒜头 2

(4)摊凉过筛:将鱼松摊凉至室温,然后通过9目的筛,除去鱼骨、未打碎的香料及鱼松小块粒。

(5)包装:将鱼松称量包装,包装采用透明聚乙烯薄膜袋,每袋净重50克。

3. 成品要求:

鱼松色泽为金黄色或淡黄色、呈纤维状,具有海产品特有的滋味及气味,无异味。成品水分含量为12%,脂肪含量小于15%。无致病菌检出。

三、香酥鱼排罐头

1. 工艺流程:

鱼排→剪鳍→盐渍→油炸→浸调味液→装罐→真空封口→杀菌→保温→成品

2. 操作要点:

(1)原料处理:采用新鲜度良好的鱼排,仔细剪去鳍腔,并除去残留的皮及内脏,然后在淡盐水中盐渍片刻,沥水后待用

(2)油炸:将沥干后的鱼排放入180~200℃的植物油中油炸1~2分钟,鱼排与油的比例为1:10,以炸至鱼体呈金黄色为度。

(3)调味液配方(以100公斤水计):

茴香	2	干姜片	2	白糖	30
桂皮	1.5	花椒	1.5	精盐	7
味精	1.5	黄酒	15	酱油	10
食醋	4				

(4)装罐,封口和杀菌:将油炸鱼排趁热浸入调味液中1分钟,称量装入500克玻璃瓶中,每瓶净重270克,抽真空后封口。杀菌公式为:20'—(60'~75')—20'/118℃反压水冷却。

3. 成品要求:

肉质紧密,呈黄褐色或红褐色,具有香酥鱼罐头应有的滋味及气味,无异味。无致病菌检出及因微生物作用所引起的腐败象征。