



肉制品加工中原辅料的选择及应用

常怀志 天津春发食品配料有限公司

我国历史悠久，食文化源远流长。在我国，肉制品的生产已有三千多年的历史。有关资料表明，我们的祖先最早是以肉类为主要食物的，随着人类的不断进步，进入了刀耕火种的时代，人们学会了用火烤肉，这就是最原始的熟肉制品，这是人类最重要的文明进步。在历史的长河中，人们不断总结经验，不断发明创造，到现在，肉类制品的加工方法已经多种多样。由于我国幅员辽阔，各地区的文化渊源和气候条件差异较大，人们的生活习惯和口味嗜好也不同，所以，出现了各种不同的肉制品风味，与此相对应的则是不同的加工工艺和不同的原辅料。

工艺与产品创新

肉制品加工的目的就是将原料肉经过加工制成各种熟肉制品，满足消费者的食用要求，而这种再制加工生产方法的全过程就是生产工艺。

产品的工艺是多年生产实践的概括和总结，它是肉制品加工操作人员应知应会的主要内容。在肉制品加工生产过程中，如果没有一套完整的技术工艺管理办法，就不可能有产品的稳定性和产品的标准化。但是，我们应该认识到，生产工艺不是一成不变的。随着消费需求的不断变化和行业发展的不断进步，新的工艺在不断地出现，也就是说，工艺也需要不断地发展。因此，肉食行业的从业人员应学习工艺，掌握工艺，不断地加深认识、改进工艺、创新工艺是非常必要的。

原料肉的选择与应用

在肉制品的生产过程中，从原料肉到成品，经过一整套加工工艺，其目的是生产出合格的产品，但其中一个重要的基础条件就是选择符合要求的原料肉。

猪肉是我们生产熟肉制品的主要原料，考虑到其他一些需要，有时加入一些牛肉、鸡肉等，但猪肉用得最多、最广。俗话说“巧妇难为无米之炊”，原料肉的选择是生产的第一关，是为制作成品打好基础的主要环节。没有符合要求的原料，很难生产出高品质的成品，因此，原料是生产的基础。在选择原料肉时，应该选择经卫生检验合格的新鲜、无异味、无杂质、无血污的原料肉。不新鲜的原料肉加工成的产品必然风味差、香气不足、结构不良、缺少弹性、保存期短。

选择原料肉时，还应注意肉的腐败情况，一般说，新鲜的肉有光泽，手感有弹性，有活力，瘦肉色泽为玫瑰红色，无异味，稍有鲜腥味；不新鲜的肉，表面无光泽，有湿润的粘液，手感弹性差，肉质松软、没活力，有时有腐败异味，严重的有腥臭味，肉质开始退化，用这种原料肉生产出的产品，肉质老、松散、无弹性、无香味、不滑嫩，添加再多的香辛料香精也很难遮盖其不良气味。

在原料的选择和配比中还应注意保水问题，一般而言，鸡碎肉（特别是鸡腿碎）保水性较差；牛肉、猪肉、鸡大胸保水性好。如果在加工肠类产品中添加一些猪脖头肉、背部脂肪，风味比添加鸡

皮好得多。使用冷冻分解肉解冻后,失水率约在5%~8%之间,因此保水性相对提高。所以,我们在肉制品加工过程中,应根据不同的原料肉情况确定加水量,而不应千篇一律。另外,加水量还可根据肉馅的稀稠程度、原料的含水量及添加的其他添加剂的保水情况再做调整。

综上所述,原料肉是产品的基础,如果这个基础解决不好,就不能生产出好的产品,所以在原料肉选择上要注意质量,要懂得在质量方面不能大意。

香精等辅料的应用

在肉制品加工中,除原料外,还需辅料辅助,称为辅料。顾名思义,辅料的功能就是在产品的风

味上以及产品的内在质量上和形态上起辅助作用。除原料工艺外,辅料的应用配比对一种产品的风味起着至关重要的作用。在辅料的选择中,应知道并非辅料添加得越多,产品的风味越好。在这里需要特别说明一点,香精的作用是提升产品的肉香气味,以弥补原料风味不足的缺陷,使产品风味、味道更鲜美、肉香味更浓郁。尤其是当前情况下,鸡肉制品在有些产品的原料中比例加大,出品率又高,原料本身风味不足,更应添加适量的香精。但要掌握原则,不要添加过量,也不要认为添加得越多越好,否则将影响产品的基本风味。添加量一般可根据成品率高低而定,而且应用时应应对各种香精香型进行合理复配。加香时也可根据不同地区、不同消费人群的口味要求来确定产品的味道,因此,产品的配方设计也是最为重要的。肉

天津率先实施猪肉安全追溯制度

天津市河西区乐园路上有个天津肉联厂放心肉专卖店,每天顾客盈门,最近市民们新奇的是,买的肉在称重后,电子秤随机打出一张收银小票,小票上标注着售货时间、地点、金额、防伪码,售货员告诉市民这是一张猪肉质量凭单,一旦发现有质量问题,马上可以查出那家养猪场及哪个环节出现的问题,可以追查到有关责任人。这是天津肉联厂保证猪肉质量安全的一个缩影。天津肉联厂近年来以食品安全为核心,全面强化管理工作,受到广大市民信赖,成为天津放心猪肉产销的旗舰。

取消代宰、建生猪基地解决源头性问题。生猪来源是影响猪肉质量的关键因素之一,2003年,他们采取两大举措保产品质量、树品牌形象:一是,取消代宰,全部自营,宁可一年损失一些利润。二是,建立企业生猪饲养基地,在天津畜牧局的大力支持下,天津肉联厂与天津水蓝畜牧养殖有限公司等39家生猪饲养场,在明确双方在生猪质量安全责任和义务的基础上,签订了生猪购合同,并由畜牧局动检站按无公害生猪饲养标准进行日常检查指导,实行动态管理,39家饲养场全部通过无公害生猪饲养基地的检查和认证。在近年来农业部多次组织的生鲜猪肉产品质量抽检中,这个厂产品均未被检出瘦肉精、磺胺类药物药残、注水肉。

严格生猪屠宰工艺,提高产品质量。生猪有无代宰时间和生鲜猪肉是否经过冷却排酸,是衡量产品质量的一个重要标准。天津肉联厂一方面严格执行生猪屠宰工艺,坚持生猪进厂,先由住厂动检人员经过“四证一标”检验,合格后将生猪放代宰圈休息12个小时。另一方面,加大投入,进口了检测瘦肉精的酶标仪实现了瘦肉精现场快速检测;在屠宰车间投资建立了4座大型冷库,从屠宰线上下线的鲜猪肉全部入冷库排酸,转天才对外发货进入市场销售。

建立实施安全追溯制度,层层把好猪肉质量安全关。为了使猪肉质量安全各项工作落到实处,2004年天津肉联厂在全国生猪屠宰行业建立了生猪安全追溯制度,2005年在天津畜牧局的支持和指导下,成为天津生猪安全追溯制度的试点单位。据了解,这项制度从源头生猪基地实行备案管理、控制生猪用药,到生猪进厂实施检验、同场同批分圈及来源登记,从屠宰排序标记、分场分批次登记,到入库销售台帐、送货单标注胴体批次号和猪场标记号等,都有明确规定和责任人。