

我国肉制品加工业大有发展空间

林隼楷 (中国食品集团公司, 北京 100801)

摘 要 本文介绍了我国肉类生产和肉制品加工的概况, 同时强调只有加强科学管理, 增加科技含量, 提高产品质量, 肉制品加工业才能赢得广阔的发展空间。

关键词 肉制品 加工 质量 发展

1 我国是肉类生产大国

畜牧业是我国农村经济的支柱产业, 在国民经济中发挥着越来越重要的作用。半个世纪以来, 我国的肉类生产发生了很大变化。建国初期, 我国的肉类总产量只有 225 万吨, 人均占有量仅 4 公斤。在改革开放的近二十年中, 我国的肉类总产量由 1980 年的 1450 万吨增加到 1999 年的 5953 万吨, 人均占有量由 1980 年的 13 公斤增加到 1999 年的 47 公斤。根据联合国粮食与农业组织提供的数据, 1998 年, 我国的肉类总产量已占全世界肉类总产量的 26%, 继续稳居世界首位, 年平均递增速度 7.7%, 高于世界肉类年平均增长的速度五个百分点; 人均肉类占有量超过世界 36 公斤的水平。

现在, 我国即将加入世界贸易组织, 畜牧业的生产和经营正面临着国外畜产品的有力竞争。首先, 从肉类产品的生产水平看, 我国尽管已是世界肉类的最大生产国, 但是, 与发达国家比较, 仍然存在较大的差距。从肉类产品的卫生质量看, 我国的差距更为明显, 药物残留的检测近乎空白, 直接影响到肉类产品在国际市场上的形象和出口。因此, 在新的世纪, 我国的畜牧业仍将保持持续发展的势头, 肉类产量也将相应有所增加。但必须根据国内外市场的需求, 调整养殖结构, 控制药物残留, 实现优质高产。

2 肉制品加工业蓬勃发展

我国的肉制品, 主要包含两大类: 一类是传统风味的中式肉制品, 另一类是具有现代特色的西式肉制品。我国的传统风味肉制品, 具有 3000 多年的悠久历史, 是饮食文化的重要组成部分。品种主要有腌腊、酱卤、烧烤、干制和一些低档的肠类制品。其中的一些产品, 如金华火腿、广式腊肠、南京板鸭、德州扒鸡、道口烧鸡等传统名特产品, 早已蜚声国内外。近十年来, 世界 30 多个国家数百名肉类专家曾先后来到中国肉类综合研究中心, 学习我国传统风味肉制品的加工技术, 他们被我国历史

悠久的传统肉制品的色香味所深深吸引。

由于多数传统肉制品加工企业设备陈旧, 工艺落后, 生产规模狭小, 产品单调, 质量也不稳定, 1993 年, 商业部在广西柳州召开肉类加工冷藏管理工作会议上, 明确提出: “产品加工从单一到多样, 由粗到精, 改大为小, 变生为熟, 朝着丰富、营养、卫生、方便、适销对路的方向发展。”正是在那次会议以后, 在改革开放和发展市场经济的大好形势的推动下, 各地肉类加工企业纷纷进行技术改造, 扩建或新建肉制品加工车间, 并走出国门, 引进一批批西式肉制品加工设备和加工技术, 开始小规模生产以西式香肠为主的肉制品。此后, 西式火腿肠、培根等产品在国内一些大中城市迅速发展。“九五”期间, 我国肉类加工企业的加工能力进一步增强, 在许多方面已经逐步接近国际水平。据不完全统计, 从 1996 年开始, 全国大中型肉类加工企业从国外引进的肉制品生产线迅速增加, 其中有西式灌肠生产线 100 多条, 火腿生产线 600 多条, 还有塑料膜火腿填充机、制罐线、午餐肉生产线、动物血液综合利用生产线、人造蛋白质肠衣生产线等, 从此, 我国的肉制品加工业走上了一个新的台阶, 涌现出了双汇、春都、郑荣、金锣、得利斯、雨润等一批先进的肉类加工企业。目前, 我国肉制品的年产量已达 200 万吨左右, 中式传统肉制品已有 500 多个品种, 以火腿肠为主的西式肉制品, 已占肉制品总产量的六七成。另外, 近几年各地还普遍重视冷却肉、内脏的小包装加工、各种速冻肉制品和低温肉制品的加工, 市场也在逐渐扩大。

3 提高科技含量, 发展传统肉制品

我国传统的风味肉制品, 是我国劳动人民几千年制作经验和智慧的结晶, 具有色、香、味俱佳的特色, 不仅受到国内消费者的青睐, 而且也受到东南亚地区以及欧美一些国家消费者的欢迎。但是, 生产这些产品的企业, 大多是作坊式的手工操作, 许多产品配方虽为家庭祖传“秘方”, 但往往是“知其

然而不知其所以然”，加工不规范，劳动强度大，产品档次低。随着消费需求的急剧增长和市场空间的日益拓展，有些企业的科技人员正在寻求和探索传统肉制品的现代化改良与创新，研究完善配方、制作、包装和贮存等方面的路子。有些企业，将传统技艺与现代先进技术相结合，进行规模化生产，既保持了传统产品特有的风味，又增加了产品的科技含量，提高了产品的档次和质量。在实现传统风味肉制品的现代化方面，迈出了可喜的一步。素有“腊肠之乡”的广东省中山市黄圃镇，经过近几年的努力，已成为拥有千余生产厂家、年产腊味 3.5 万吨的全国最大腊味生产基地。他们将现代化的生产技术和手段与传统工艺相结合，使腊味制作走出家庭作坊，走向工业化、规模化、规范化和现代化。同时，在培育和保护地区特色品牌方面下大力气，尝试腊味品种不断推陈出新，因而使其产品畅销国内外。

包装是产品的第二质量，是人们对产品内在质量的第一感性认识，直接影响产品的贮存和销售。过去由于包装技术和材料的落后，加上人们观念的陈旧，许多传统风味肉制品几乎没有包装，不仅影响产品的形象，而且容易二次污染，货架期也比较短。我们的传统肉制品要想在市场上占有一席之地，必须十分注意产品的包装。被誉为广式腊肠“四大天王”的“皇上皇”、“金麒麟”、“八百载”、“沧州”，其包装就很讲究，无论在副食品商场，还是在展销会上，人们很容易发现它们。驰名中外的金华火腿，原先是整只出售，也没有什么包装，即使有包装也不太讲究。近几年来，厂家将它们“化整为零”，把整只腿分割成若干小块，加上精美的包装，在市场上就十分抢手。许多精明的厂家，无不在包装上费尽心机，甚至有些包装的成本远比产品的成本高，目的就是为吸引顾客，提高附加值。值得注意的是，在生产、贮运过程中，造成包装材料变异、产毒和污染，或者外包装印刷不规范，唛头书写不符合要求等，都可能直接或间接影响产品的质量，必须认真对待。

我国加入世贸组织，为洋货进入我国市场打开了通道，同时也为我国的产品进入国际市场创造了机遇。在国际市场上，我国的鲜冻肉类缺乏优势，但可以扬长避短，着重出口有中国特色而国外没有的传统肉制品，如盐水鸭、盐水鹅、板鸭及各种腌腊、烧烤肉制品等，这些制品在一些国家，尤其在异国的华人中，都很有销路。南京天环集团投入技术力

量，将极富金陵地方特色、有着 400 多年历史的盐水鸭，从小作坊搬上了现代化的生产线，不仅保持了盐水鸭特有的风味，而且延长了保质期，为芦花牌盐水鸭飞出国门创造了条件。如今芦花鸭继飞往香港后，又飞往日本、新加坡、美国、法国。最近，他们又开发出剔骨盐水鸭，让使用刀叉的老外也能方便地品尝到金陵特产。

4 加强行业管理，提高产品质量

改革开放以来，随着国内经济形势的好转，畜牧业生产的逐年增长，带来了肉类加工业的快速发展。国外先进加工设备和加工技术的引进，使我国的肉制品结构发生了根本性的变化。到九十年代中期，西式肉制品的产量，已经大大超过了中式传统肉制品的产量。由于缺乏行业管理，一些厂家往往看到市场上某种产品畅销，就趋之若鹜，一哄而上。当初火腿肠在市场上崭露头角时，它以口味香醇、营养卫生、携带方便而备受青睐。许多厂家感到有利可图，于是纷纷引进火腿肠生产线，在短短的两三年时间内，生产火腿肠的厂家由数家发展到近百家，产量由数万吨增加到数十万吨，火腿肠的产量约占西式肉制品总产量的 70% ~ 80%。结果，由于市场容量有限，竞争激烈而导致互相压价。一些厂家为了“降低”成本，不惜降低产品质量，滥用乳化技术和腌制技术，在火腿肠中超量添加淀粉、大豆蛋白、卡拉胶等，使火腿肠的原料肉所占的比例下降到 50% ~ 60%，而出品率却增加到 200% ~ 300%。由于产品质量下降，口感很差，尽管一些厂家把价格降到成本线以下，亏本经营，而产品却越来越不受欢迎。

我国的火腿肠当初在市场上的那种火爆情景，确实为我国肉制品加工业的发展起到了推动作用。但是，曾几何时，却遭到如此尴尬，原因是多方面的，并非火腿肠本身的过错。国外发达国家经营火腿肠已经有数十年的历史，至今长盛不衰，因为他们能够不断从技术、品质上改进提高，他们的产品是高标准、高质量的，而且品种不断更新，因而在很多国家的市场上有竞争优势。尽管几年来火腿肠的数量增加很快，但还只有数十万吨，从市场容量情况来看，还是大有发展空间的。

发展我国包括火腿肠在内的西式肉制品生产，重要的是加强行业管理，提高产品质量。首先，国家有关部门要尽快制订有关肉制品，特别是高档肉制品的国家标准。在国标未出台前，相关的行业协会或厂家，要采取相应措施，（下转第 25 页）

用, 制品所产生的一些最基本的熏香和风味与这些成分有关。

2.4 蒸煮

烟熏后将熏肉块置于蒸煮锅的笊子上, 利用水蒸汽蒸煮, 让肉块温度保持在 90~ 100 , 1~ 2 小时后出锅。

2.5 内包装

蒸煮后的成品, 按一定规格 (250~ 500g), 用 PVDC 复合膜进行计量真空包装, 例如 PA /PVDC /PE, 这样可以保证产品能在常温下有较长的货架期。目前, 有些厂家也用铝箔抽真空包装熏马肉, 其密封性能更佳, 但成本有所提高。

2.6 杀菌与冷却

经抽真空封口的内包装置于高压蒸汽锅内, 在 115 下, 蒸气杀菌 30 分钟, 再冷却至室温, 晾干包装表面水分。

2.7 外包装

可运用 PVC 材料, 包装印有生产厂家、产品规格、出厂日期、保质期、中英文产品用法、功能说明等文字, 并附有彩图装饰。为进一步确保产品质量, 还可在这时取样放入恒温培养箱, 在 37 培养一周进行质量检验 (如感官检查, 细菌总数、大肠

菌群等检测), 符合国家食品卫生质量标准者即为合格产品。

2.8 成品

成品熏马肉表面呈烟熏黑褐色, 切开横段面呈暗红色, 无滴油、盐霜现象, 口感微咸, 肌肉紧密有咬劲, 嚼味余香, 成品率在 60% ~ 70% 之间。

2.9 贮藏

生产装箱的熏马肉一般在冷藏库待售, 产品在室温 (20) 条件下保质期可达 6 个月以上。

参考文献

- 1 崔育溪主编 《养马学》 农业出版社, 1981 年 6 月第一版
- 2 李全超 各种肉的食疗作用 肉品卫生, 2000 (10): 39
- 3 闵连吉主编 《肉的科学 with 加工技术》 中国食品出版社, 1988 年 9 月第一版
- 4 高坂和久编著 《肉制品加工工艺及配方》 中国轻工业出版社, 1990 年 7 月第一版
- 5 天野庆之编著 《肉制品加工手册》 中国轻工业出版社, 1992 年 6 月第一版
- 6 杜朋编著 《食品包装学》 农业出版社, 1993 年 5 月第一版

Processing Technology and Quality Control on X in J iang Traditional Smoked Horsemeat

Zheng Canlong Chen Fahe

ABSTRACT The processing technology and quality control applied to the smoked horsemeat with X in J iang characteristics were introduced. The critical control points include pretreating, curing, smoking, steaming, packaging and sterilizing.

KEY WORD smoked horsemeat; curing; smoking; packaging

(上接第 11 页) 参照国家有关的法规, 制订行业标准, 严格按照标准生产。有条件的大型企业要通过 ISO 9002 认证, 树立良好的品牌形象。其次, 要以市场为导向, 组织生产, 不能随心所欲, 跟着感觉走。产品要不断更新换代, 推陈出新, 增加花色品种, 适应市场的需求。三是稳步发展低温肉制品。低温加热的肉制品具有较好的风味、口感和营养价值, 很受消费者欢迎。目前欧美国家非常盛行, 约占肉制品产量的半数以上。随着我国冷藏链在中小城市的

普及和完善, 低温肉制品货架期的进一步延长, 人民生活水平的提高, 低温肉制品必将有一个大的发展。四是开发营养价值高、保健性能好、安全卫生方便耐保存的各种系列产品, 包括小包装冷却肉、小包装熟肉食品等。要改变传统的经营方式, 企业产品应在品种多、质量高、适应性强及方便购买、携带和食用等方面做文章, 打开产品销路, 增强企业活力。

A Considerable Developing Prospect in China Meat Processing Industry

L in Junkai

ABSTRACT In this article, meat producing and meat product processing in China are briefly introduced. At the same time, the key factors to gain a more developing prospect, such as strengthening scientific management, enhancing technological level, improving quality of products are stressed.

KEY WORD meat product; processing; quality; development