

禽肉的感官鉴别

秦晓蔚 (石家庄双鸽食品厂技术科, 050021)

摘 要 本文介绍了鲜禽、冻禽、白条禽的感观特征和质量鉴别方法

关键词 禽肉 质量 鉴别

随着人们消费水平的提高和消费观念的转变,越来越多的人崇尚健康消费。高蛋白、低脂肪、低胆固醇的禽肉及其制品在人们的食物中所占比例日益增大。这就使得优质家禽肉的鉴别极为重要。下面就此加以介绍。

1 优质鲜禽肉的特征

(1) 质好的鸡、鸭、鹅肉,皮表干燥、紧缩、呈白或淡黄并带浅红色。禽眼充实饱满,角膜有光泽。口腔粘膜光亮,喙干燥,有弹性。当切开肉时可见皮下脂肪淡黄色,肌肉呈淡玫瑰色。鸭、鹅肉为红色,胸肌为白色,略带浅红色。

(2) 质量好的鸡、鸭、鹅肉,用手触摸时,有一定的硬度和弹性,手感较干燥。

(3) 新鲜的鸡、鸭、鹅肉,除本身固有腥味外,不应出现异味。

(4) 优质的鲜禽肉烧的汤,应澄清透明,脂肪团聚于汤表面,具有鲜香气味和滋味。

与上述特征相比,次质禽肉则表现为:眼球皱缩凹陷,晶体混浊,皮色较暗,肌肉切面稍有光泽,外表干燥或粘手,新切面湿润,肌肉弹性较差,指压后不能完全复原,腹腔内散发轻度异味,肉汤稍浑浊,脂肪呈小滴浮于汤面,香味差或无香味。变质的禽肉各项指标都低于次禽肉,有肉类变质的明显特征。如:酸、臭、发乌、变黑等。

2 鲜禽肉的等级

一级品:肌肉发达,手触厚实,胸骨尖而不显露,全身有厚度均匀的脂肪层。

二级品:禽身肌肉发育完整,胸骨稍显,腿部肌肉较丰满,全身布满脂肪。

三级品:胸骨尖而突出,肌肉不很发达,大腿肌肉较少,有脂肪层,手摸较瘦。

3 冻禽肉的鉴别

冻禽肉是指健康活禽经宰杀、卫生检验合格,并

经净膛或半净膛,符合冷冻条件的冷冻保藏禽肉。

品质好的冻禽肉,禽眼球饱满或平坦。皮肤有光泽,因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色。外表不粘手、清洁。脂肪呈淡黄色。膛内无异味。解冻后,其肌肉柔软,有一定弹性。肉汤澄清透明,有禽肉正常的气味和滋味。

品质不好的冻禽肉则禽眼球干缩凹陷、浑浊。体表风干,皮肤发黄、发暗、污秽。脂肪变黄,体表发粘。膛内有霉味或哈喇味或腐败味。解冻后,汁液流出,肌肉松弛,无弹性,肉汤浑浊有异味或臭味。失去食用价值。

4 外购白条禽的检查

对外购白条禽主要检查其皮肤、皮下组织、天然孔及其体腔浆膜状态。

4.1 放血刀口

正常宰杀的禽体,放血刀口不整齐,并有较深的血液浸染。如果没有放血刀口或刀口平直,无血液浸染则属于死禽或病宰禽。

4.2 头部

正常白条禽头部干净,天然孔(嘴和鼻孔)没有分泌物,眼睛光亮微闭,粘膜呈玫瑰色。如果眼球下陷,眼全闭,天然孔中有粘液,头部肿胀或有斑疹,结痂,鸡冠及肉髯呈黑紫色或苍白,多为病死禽。

4.3 皮肤与放血程度

健康家禽的体表,鸡呈黄色或淡黄色,略带红色,公鸡呈淡红色,鸭呈白色或淡黄色,鹅呈黄色。有光泽和弹性,皮肤完整、平滑、细腻,毛孔闭合。死禽、病禽和放血不完全的家禽,体表变白或灰黄。有的皮肤有斑疹、结痂,腿部肿胀,关节异常,泄殖腔周围发绿或发黑。

4.4 肌肉状态

健康的家禽肌肉丰满、圆润,触压有弹性和结实感,肉质呈粉红或淡红色。如果瘠瘦(下转第 46 页)

的潜力很大。

4 鸡蛋

鸡蛋营养丰富,含蛋白质 12.8%,脂肪 11.5%,糖类 0.67%^[4]。它不仅可作为荷包蛋、蒸鸡蛋羹、炒/煎鸡蛋等见诸于桌面,还可制成蛋粉、松花蛋、咸鸡蛋、五香蛋和糟蛋,并作为乳化剂、表面活性剂应用于糕点等食品中。同时,鸡蛋具有清热解毒、消炎止痛等功效,广泛应用于现代医学的辨证治疗。鸡蛋的消费量潜力很大,据 FAO 统计:1961~2000 年,世界禽蛋产量增长了 3.5 倍以上,从现在起到 2015 年,中国的禽蛋产量将可能增长 23%^[5],其中鸡蛋的增长率尤为迅猛。当前,大连韩伟集团培育了“咯咯哒”鸡蛋品牌,每周仅向日本出口量就达到 100t^[6]。

5 前景

肉鸡生产对饲养环境条件要求不高,但成活率高,生产相对稳定。目前,我国山东、辽宁、上海、北京、天津、安徽、河南等省市已形成较大的肉鸡生产加工基地,其中山东省的肉鸡生产加工出口量约占全国的三分之二^[7],这对我国的农业增效和农民增收,以及安排剩余劳动力就业都起着重要的作用。鸡

肉系列产品自身的低脂肪、高蛋白、易加工等特性,很适合追求饮食多样化、生活快节奏的现代人,特别在目前疯牛病、口蹄疫等畜产品动物性疫病在西方肆虐泛滥的形势下,大力发展肉鸡生产加工,对世界范围内饮食结构调整必将具有更加深远的意义。

参考文献

- 1 李权超. 各种肉的食疗作用. 肉品卫生, 1998, (10):39
- 2 孙卫青, 马丽珍, 王芳. 骨产品开发前景广阔. 肉类研究, 2001, (3):40
- 3 李泰, 张荣强, 高建新, 韩建业. 骨参饮料的研究. 食品科技, 2000, (1):49
- 4 薛志成. 漫谈肉类蛋品的营养特点. 肉类研究, 2001 (3):48
- 5 齐鲁. 未来全世界禽蛋生产预测. 肉禽蛋信息, 2002, (3)
- 6 孙永. 中国鸡王京城抢市场. 肉禽蛋信息, 2002, (3)
- 7 蔡蕊, 王生雨, 连京华. 中国肉鸡出口的严峻形势与挑战. 山东家禽, 2002. (4):17

Nutrient Value and Prospect of Chicken Product

Zhao Zhihua

ABSTRACT By analysising the nutrient value, considering the consumptive trend of low fat, keeping healthy as well as convenience, the expansive prospect of chicken processed product is viewed in this article.

KEY WORD chicken product; nutrient value; prospect



(上接第 42 页)

干燥,露出胸骨或有结节则为病禽,如果触压有液体滑动感,切开后发现有液体,可判定是注水白条禽;如果体表虚胖,触压有特殊的膨胀感,则属于充气禽。

5 体腔、嗦囊及内脏

净膛禽主要看体腔内有无肿瘤、污物,半净膛家禽应注意检查保留下来的脏器(肝、肌胃、脾、卵巢)有无出血、胖大、坏死、水肿,形态和色泽、大小是否正常;嗦囊内有无粘液,粘膜有无脱落,颜色有无异常(如变青、变黑)等。所有这些,均可作为诊断检查

病禽或中毒禽的依据。如:大肠杆菌病表现为卵黄性腹膜炎,腹腔内有大量纤维性渗出物;禽霍乱表现肝粟粒状坏死灶;新城疫(鸡瘟)则表现肠道出血、坏死。溃疡或合并感染肠道菌,则出现结痂等特征性病变。

6 冻禽

敲击是否有清脆回音,必要时可切开检查冻结状态。如果是注水禽,切开肌肉丰满处,可见大量冰碴或白冻块。皮下也有大量冰碴或肿胀。应重点检查胸肌、腿肌是否注水。

Sensory Identification of Poultry Meat

Qin Xiaowei

ABSTRACT Sensory character and method of quality identification of fresh poultry, chilling poultry, white bar poultry are introduced.

KEY WORD poultry meat; quality; identification