

松花香肠的制作工艺

王俊青 刘正伟 （河南永达食业有限公司技术中心，河南淇县 456750）

摘 要 本文详细介绍了以松花蛋、鸡蛋清为主要原料的灌肠类蛋制品——松花香肠的制作工艺。

关键词 松花香肠 制作工艺

1 前言

近几年来，各地养禽业迅猛发展，不少地方出现了鲜蛋供过于求的现象，而鲜蛋保鲜期又短，并且运输过程中有相当多的鲜蛋破碎损耗。基于此，河南永达食业有限公司技术中心研制出松花香肠产品，既能有效地解决鲜蛋保鲜难题，又提高了企业的经济效益。

松花香肠产品系河南永达食业有限公司技术中心于 1998 年 3 月研制出的一种以松花蛋、鸡蛋清为主要原料，经过均质乳化、煮制等工序制成的灌肠类蛋制品，既可作为亲朋好友小聚的一道凉菜，又可用于餐馆、酒店饭桌上的冷拼。近两年来，该产品行销北京、太原、郑州、天津、西安等大中城市，深受消费者的青睐。现将其制作工艺要点作如下介绍。

2 材料与设备

2.1 材料

新鲜鸡蛋、松花蛋、消毒牛乳、大豆分离蛋白、味精、盐、五香汁。

2.2 设备

不锈钢盆类、均质机、真空搅拌机、真空灌肠机。

3 制作工艺

3.1 工艺流程

选择原料→整理→均质乳化→(加入松花蛋)搅拌→灌肠→杀菌→成品检验→贴标入库

3.2 制作要点

3.2.1 选择原料

选用新鲜的鸡蛋和成熟度好的松花蛋（至少九成熟），以无铅松花蛋为好。

3.2.2 整理

松花蛋与鸡蛋用清水洗干净后，以 100ppm 高锰酸钾溶液浸泡 2~3min 之后捞出以清水洗干净。

鸡蛋去壳，只用鸡蛋清。松花蛋则以 80℃ 水浴保持 10 分钟后，去皮切条备用。

3.2.3 均质乳化

均质乳化配方：以 100kg 鸡蛋清计，松花蛋 50kg，消毒牛乳 2.0kg、食盐 1.2kg、大豆分离蛋白 4.2kg、味精 0.2kg、五香汁 30g。

将上述配料称好并充分混和搅拌后，转移于均质机中，充分进行均质乳化操作，至料液呈黏稠状态。

3.2.4 搅拌

将切好条的松花蛋与均质乳化好的料液，置于真空搅拌机中，搅拌 3~5min 后，置于 0~4℃ 环境中静置 60 分钟。

3.2.5 灌肠

采用直径为 70mm 的收缩性好的透明尼龙肠衣进行真空灌装，定量 300g，两端打卡，并于清水中洗净肠体表面及两端打卡处。

3.2.6 杀菌

灌装好的半成品应及时灭菌处理，最多不能超过 120 分钟。首先在干净卫生的杀菌池中放入半成品，注入清水应完全淹没肠体。打开蒸气阀，加热至 82℃ 并恒温 120 分钟。之后放冷水冷却至中心温度在 30℃ 以下。

3.2.7 成品检验

对产品进行质量检查，要求松花香肠产品应符合以下感官指标：

肠衣干燥、完整，肠体粗细均匀。肠衣与内容物密切结合，富有弹性。松花蛋镶嵌在肠体之中，无霉斑，切面坚实而湿润。产品呈墨绿色，有松花蛋特有的风味。

理化指标与微生物指标应符合国家颁布的有关标准或质量要求。

3.2.8 贴标入库

干净的铁皮做的案子上,趁热人工拆去狗骨(不要留一点碎骨),同时除去筋腱、嘴唇、口边等次品狗肉。晾凉。

4.2 包装:将拆骨晾凉的狗肉,加250克/100公斤香油和5%的汤汁搅拌均匀,然后定量称重(一般200克),装入特定做的铝箔袋内。

4.3 抽空、封口:将装有狗肉的铝箔袋的敞口端,横放在封口机的压线上,按动电扭,约3分钟抽去袋内空气,同时封口。取出。

4.4 高温杀菌:将封口的铝箔狗肉袋,整齐地放在专用盘中,推入杀菌锅内,关好门阀,开动机器,120℃杀菌2个小时,然后取出,放入冷水中浸泡检查有无破袋。

4.5 保温试验:将杀菌好的铝箔软包装狗肉,放入专门保温室内,37℃下保存七天,取出,除去变质的不合格袋。

4.6 外包装、封口:将保温试验合格的软包装狗肉,放入温水中,洗去袋表面污物,擦干,装入印有商标、品名、场址、商品说明等的专用外包装内,封口,即为铝箔软包装高温杀菌的沛县鼋汁狗肉。

这种包装的狗肉具有保质期长(37℃下保质12个月),携带方便,食用安全、卫生、方便,而且保持原有散包装狗肉的颜色红亮、香气浓郁、味道鲜美的特点。沛县鼋汁狗肉以凉食为佳,食用时用手撕开里外包装,放入盘中,淋上小磨香油,即可进食。如以生花椒与狗肉同嚼,不但无花椒的麻辣味,

反觉得狗肉更香。

5 相关信息

近日,江苏农民樊宪涛投资180多万元,建起了占地10余亩的狗肉、狗鞭、狗肚、狗蹄等9种狗肉产品加工厂,年加工能力近500吨,2010年将达到1000吨的生产规模,成为全国第一家狗肉系列化食品加工基地,产品已销往俄罗斯、韩国及深圳、大连、南京、浙江的金华等全国10多个大中城市。

樊宪涛为了把祖传名吃——沛县鼋汁狗肉发扬光大,1992年,他建起了樊吟狗肉制品厂。在生产中,他发现沛县鼋汁狗肉虽名闻遐迩,但品种单一、效益不高,限制了狗肉生产的进一步发展壮大。随着人民生活水平的提高,被人们遗忘的狗鞭、狗蹄、狗肚等“狗副产品”,因“狗蹄可以下乳汁,狗肾可以治疝痛、疮疡,狗鞭能治肾虚腰痛、阳痿、早泄、女子带下崩漏”等具有众多药用价值,而日益受到消费者的青睐。且每条狗经分解加工后的效益,比过去纯狗肉加工提高了近百分之三十。为此,樊宪涛利用省“星火计划”项目经费,并自筹60万元,又引进了两条杀菌、自动包装生产线,还建起了50吨的冷库一座。在增加五香、麻辣狗肉等花色品种的同时,对狗头狗脑、狗鞭、狗蹄、狗肚等进行深加工,利用传统配方结合现代工艺生产的真空小包装,在南京食品博览会上受到了食品专家的好评。对农民养殖的肉狗,他常年收购,解除了农民养殖的后顾之忧,也为该县的肉狗生产注入了新的活力。

Technology for Pei Xian Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup

Dai Shulin

ABSTRACT The processing technology and relevant information on the Pei Xian Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup are introduced.

KEY WORD Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup; processing

(上接第27页)将松花香肠肠体表面风干后,贴标入库保存。0~4℃条件可保存60天,125℃条件下可保存30天。

4 产品的前景

松花香肠产品具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇、易被人体消化吸收的特点,加之松花蛋特有的风味,使其具有更广阔的市场前景与市场潜力。同时,作

为一种低热产品,具有肉制品无可比拟的优越性,更适合人们的消费趋势与消费习惯。我们有理由相信它具有更加深远的推广价值。希望通过本文的介绍,为生产销售这一低热产品的同行提供参考。需要特别强调的是,我们要严格强调各个方面的标准,包括原料标准、加工工艺标准和卫生标准,以确保我们的产品质量。

Technology for Preserved-egg Sausage

Wang Junqing

ABSTRACT The processing technology for Preserved-egg Sausage, a sausage produced with preserved eggs and egg white, is detailed in the article.

KEY WORD preserved-egg sausage; processing technology