卡拉胶在西式肉制品中的应用

——添加卡拉胶的火腿、鸡可减少蒸煮损失

杭州肉类加工厂　周振远

在腌制肉制品包括雉鸡、火鸡和火腿中，控制产品保水性的传统方法是通过添加盐水来抽提出盐溶性蛋白质。这些可溶性蛋白具有保水、稳定乳化液等重要功能，是蒸煮制品的结构好坏关键所在。

食品加工者发现添加卡拉胶——一种海藻类提取物，有助于保留肉制品添加的水，改善产品稳定性，它可以与盐一起添加。在蒸煮肉制品加工中，卡拉胶通常在按摩过程中分散到肉组织间，蒸煮时溶解，冷却时起成形和内聚凝胶作用。

试验表明：添加卡拉胶在禽类和火腿系列产品中已获得成功。禽类制品添加卡拉胶，蒸煮损失至少可减少2％。腌肉制品添加后，损失可减少3％。不添加卡拉胶的制品蒸煮损失平均达2.5～6.5％。采用热收缩包装材料，并经过卡拉胶处理，制品蒸煮损失可以大大减少。通过排除袋内气体，同时利用改良淀粉可进一步协同卡拉胶来提高西式火腿产品得率——可达98～100％。火鸡和火腿产品用盐水注射可达到更高产品得率。

美国衣阿华标准试验大工厂混和粉化验室测试了该类产品，现已得出结论认为：卡拉胶对香肠基料、火鸡、腌制肉、罐装猪腰、注射腌制鸡腿和整个火腿均有效，可减少预煮产品的3％蒸煮损失。

笔者建议，一般卡拉胶添加量为原料基重的0.5％。尽管卡拉胶可以直接添加到干物质，混合粉和按摩肉里，但最佳效果是用盐水注射，然后按摩加工。这样可使卡拉胶均匀分散到肉块的肌组织间，充分发挥它的功效。添加卡拉胶不仅能提高产品得率，而且能改善产品结构和产品质量。

◁※※※