

天然浓厚味鸡肉提取物及其在食品工业中的应用

■ 尹雅荣 都长海 (广州味研生物工程科技有限公司 广州 510540)

摘 要 天然浓厚味鸡肉提取物经定向温和酶解和浓厚生香反应, 富含氨基酸、呈味核苷酸等物质, 以其天然、香味突出、滋味完美, 具有调味和保健双重功效而为食品加工业广泛应用。

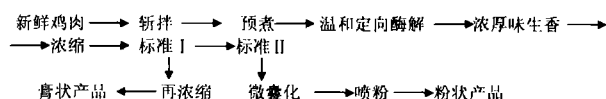
关键词 天然浓厚味鸡肉提取物 应用

在人类追求天然、营养、健康、美味的环境下, “食的科学、食的营养、食的美味” 成为现代消费的主流, 天然鸡肉提取物采用现代生物酶工程技术, 经温和定向酶解和浓厚生香反应, 因其富含美味肽, 具有独特的天然滋味和浓郁感已被许多食品行业所广泛使用。

1 天然浓厚味鸡肉提取物的工艺流程和技术参数

1.1 工艺流程:

.....



1.2 技术参数:

原料: 新鲜鸡肉, 复合蛋白酶, 风味酶, 葡萄糖, 半胱氨酸盐酸盐。

主要设备: 绞肉机, 胶体磨, 恒温水浴锅, 喷雾干燥塔, 反应釜。

操作要点: 新鲜鸡肉洗净后斩拌, 过胶体

3.10 冷却

捞出的狮子头推入 18℃ 以下冷却间, 冷却至常温。

3.11 速冻

将速冻库温度降至 -35℃, 冷却的狮子头推入冷库中速冻至产品中心温度达到 -18℃ 以下即可。

3.12 包装

根据需求定量包装。

3.13 金属探测

包装好的产品逐一过金属探测仪, 进行金属探测检查。

3.14 装箱

检验合格的狮子头放入纸箱中进行包装封箱。

3.15 储藏

包装后的狮子头送入 -18℃ 以下的库中存放。保质期一年。

4 质量指标

4.1 感官检验

色泽: 解冻后表面呈鲜红色

组织形态: 近似圆球形, 组织紧实、有弹性

滋味: 熟制后口感咸淡适中, 无粉质感, 肉香味浓

杂质: 无肉眼可见外来杂质

4.2 理化指标

水分 ≤ 70%

蛋白质 ≥ 12%

脂肪 ≤ 20%

淀粉 ≤ 5%

食盐 (以 NaCl 计) ≤ 3%

食品添加剂 符合 GB2760 的规定

4.3 微生物指标

菌落总数 cfu/g ≤ 1000

大肠菌群 MPN/100g ≤ 30

致病菌 不得检出

磨, 100℃预煮 10min 钝化鸡肉自身的酶, 降温至 55~60℃保持恒温, 加入复合蛋白酶, 风味酶, 酶解 12~16hr 升温至 110~125℃加入木糖, 半胱氨酸盐酸盐, 反应 3~6hr 后浓缩成膏状产品, 或加入麦芽糊精等壁材进行微胶囊处理, 喷雾干燥成粉状产品。

主要产品指标: 蛋白质含量 $\geq 50\%$, 氨基酸态氮 $\geq 1.0\%$, (以干基计)。

2 天然浓厚味鸡肉提取物呈味呈香机理

鸡肉蛋白在酶解过程中会产生许多鲜味肽、甜味肽、苦味肽、美味肽, 苦味肽带有疏水性氨基酸, 通过风味酶对肽链的定向修饰, 让末端氨基酸为甜或鲜味氨基酸, 形成所需的美味肽。

酶解后的鸡肉香气比较淡, 加入半胱氨酸盐酸盐和木糖促进剂进行反应生香 3~6hr, 经过定向酶解和生香反应的鸡肉提取物具有浓郁的鸡肉香, 滋味鲜美。

3 天然浓厚味鸡肉提取物在婴幼儿营养米粉中的应用

鸡肉提取物含有丰富的蛋白质(约 50%, 分子量集中在 1000~5000 范围内), 维生素及矿物质, 内含人体所需的 18 种氨基酸, 肽类化合物, 核苷酸 B 族维生素及各种微量元素, 其蛋白质氨基酸的组成基本符合婴幼儿理想的蛋白质氨基酸模式, 丰富的赖氨酸、色氨酸、蛋氨酸还可以弥补其他营养成分氨基酸的不足, 小分子多肽更易被婴幼儿所吸收, 浓郁的鸡肉香还可引发食欲, 将鸡肉提取物添加到断奶期食及的米粉中可以帮助婴幼儿更好地适应这类食品, 有利于向成人食品过渡, 并促进这一时期的生长发育。

4 在鸡精调味料中的应用

目前国内市场销售的大多数鸡精调味料, 有香没滋味, 口味平淡, 单调, 无回味, 只有鲜点、咸淡点, 这些产品大多使用味精、核苷酸、干贝素等单纯的鲜味调节剂, 单一成分的鲜味剂呈味时, 仅作用于口腔的前半截, 鲜味来得快, 去得也快, 而作用于舌头后半部的鲜味和回味调不出来, 因为肉的主体风味, 盐的风味, 味的落差, 调味风格与多样化等没有充分体现出来, 也就产生不了滋味鲜美, 风味浓郁的整体味

感。

天然浓厚味鸡肉粉, 用于鸡精调味料中可赋予产品真实的主体味, 使头香天然柔和、圆润、提升肉味、增强浓厚感和丰满度, 使产品具有圆润、爽滑、成熟感, 增加味的渗透感和延伸感, 充分体现美食的美妙。

4.1 在风味调整方面:

鸡肉提取物根据添加量的多少, 可以产生两种调味效果, 一是加大添加量可作鸡精的主体风味基质, 二是鸡肉提取物与其成分发生协同呈味效应, 协调香味, 从而使产品的香气更加和谐, 圆润。

4.2 在提升产品品质方面

天然浓厚味鸡肉粉富含蛋白质、各种微量元素和矿物质等, 营养丰富多样, 应用在鸡精调味料中, 不仅能够增加产品味的宽度, 而且可以增加产品营养, 有效地解决产品的营养问题, 在提升产品品质的同时, 它还具有用量少, 但能产生香味可口的效果十分明显的优点, 可为食品生产企业节约生产成本, 提高产品品位来满足广大消费者口味, 从而达到增加效益的目的。

5 在方便面汤料中的应用

真正好的方便面汤料应充分体现“面好! 汤浓!”的主体特征, 天然浓厚味鸡肉提取物能赋予方便面汤料天然肉香, 强烈的肉质强, 滋味鲜美, 醇厚, 回味延伸, 似有老火肉汤的风味, 香飘四溢。目前, 国内外一些知名品牌的方便面企业, 已将研究开发重点放在了开发浓厚味方便面汤料上, 使产品具有良好逼真度, 给人一种真材实料的感觉。随着人类健康水平的提高, 天然、营养、美味是方便面汤料发展的必然趋势。天然浓厚味鸡肉提取物为方便汤料的营养保健化, 风味复合化提供了广阔的天地。

人类渴望回归自然, 天然浓厚味鸡肉提取物将使人类从口味上实现回归, 随着生物技术的不断深入, 天然浓厚味鸡肉提取物将在不同的领域里展示自己独特的魅力!

