

加工工艺

鸵 鸟 的 屠 宰 加 工

丛恕增 (辽宁省鞍山市永乐公园绿州鸵鸟研究所, 114000)

自从 1992 年我国开始鸵鸟养殖以来, 由于国营、集体和个体的多渠道经营, 鸵鸟养殖业发展很快。据中国鸵鸟养殖协会统计, 到 1997 年第 1 季度, 全国存栏鸵鸟已达 7 万 7 千余只, 有种鸟 1 万 5 千余只。同时还有少量种鸟出口日本、朝鲜。随着鸵鸟养殖业的发展, 必然要有商品鸟进行屠宰, 特别是鸵鸟皮的加工更有重大的经济价值。在平时饲养过程中也会遇到因伤、病而死亡的鸵鸟只要不是传染病, 其鸟皮都是可以加工利用的。现将有关鸵鸟屠宰加工, 特别是鸵鸟皮的加工问题作一介绍, 供有关屠宰加工部门参考。

1. 宰杀

宰杀鸵鸟可用切割颈部动、静脉放血、枪击头部、刀刺上额等方法。但最简便的办法是用一只手握住鸵鸟的后颈部, 另一只抓住嘴, 向后翻转脑袋并折转颈部, 然后放在稻草垫或塑料垫上, 以防其抽搐、挣扎时损伤皮肤。

2. 拔毛

鸵鸟宰杀后, 当其躯体还温热时, 应立即用尖刀通过口腔刺伤延脑, 使毛孔松弛, 进行拔毛。一般情况下, 最好不用热水烫。然后将鸟头朝下吊起来 (也可先吊起来后拔毛)。

3. 切开皮肤

3.1. 切开中线: 首先在肛门周围作环形切开, 以使皮肤与肛门分离, 然后从泄殖腔开始, 沿腹部正中向前直达颈部下侧 15-20 厘米处作环状切开。

3.2. 切开翅膀: 先沿翅膀下侧中心直线切开, 再从翅膀尖开始切开, 直到与腹中线会合。

3.3. 切开两腿: 在膝关节正中围绕膝部

做环形切开, 剥离膝关节上下部皮肤, 再从腹中线开始沿腿内侧中线切开至膝关节。

4. 剥皮

剥皮应在宰杀、切开皮肤后趁尸体尚未冷却时进行, 因为此时皮肤容易剥离。

手工剥皮时应先剥腹部, 后剥腿和背部。但无论在哪个部位都在尽量用手拉和肘推, 使皮肤与躯体脱离。只有在剥离最困难的地方, 如腹部、肋部以及有脂肪的地方才使用剥皮刀。

4.1. 剥皮过程中的注意事项

4.1.1. 剥皮时最好一刀切到底, 尽量避免描刀和损伤皮肤。如必须描刀时必须注意刀痕要与原刀痕相吻合, 不可另出刀口茬, 否则影响皮张质量。

4.1.2. 皮肤剥下以后要在清洁、荫凉的地方托起冷却 15 分钟, 然后再进行加工处理。

4.1.3. 皮肤要尽量避免被血液、粪便、内脏或土壤等污染, 以防沾染细菌引起皮肤腐败。如已被污染时, 应将皮肤铺在水泥地面上, 用水喷淋, 并用扫帚清扫。

4.1.4. 皮剥下以后, 用钝刀清除皮肤上的碎肉及脂肪。

5. 皮张的加工处理

皮张加工处理的目的是除去皮张中大部分水分 (脱水), 一般可采用盐浸的方法。但剥皮后到加工处理的时间尽量要短, 如果时间长, 接触空气几小时, 就会迅速腐败分解, 损伤皮肤造成经济损失。皮张的加工处理并非要将皮肤中的水分完全脱掉, 如果皮中水分少于 15%, 皮张就会变脆, 可能出现裂纹, 在鞣制时不易回潮。

皮张盐浸的处理方法是, 将剥下的皮肤称重, 然后将皮张投入比皮重 3 倍、浓度为 26% 以上 (不得低于 25%) 的食盐水中浸泡 16—24 小时, 中间搅拌翻动 2 次, 以使皮张吸盐液均匀。然后将皮张捞出沥净盐水, 在其肉面撒上中度大小的工业用盐, 用量为鲜皮重的 15%。撒盐后将皮肉面朝上, 逐张堆置。可按皮张大小分类堆置, 以利于皮革厂逐批投产。在夏季, 为加强防腐保存, 可在盐液中加入 0.25% 的硅氟酸钠。

6. 皮张的等级评价

一般, 由成年鸵鸟皮制成的皮革大的有 14 平方英尺。近似成年或幼鸟的皮革比成年鸟的皮革价值大约低 30% 到 75%。

鸵鸟盐腌皮张的等级主要根据皮张的保存效果、形状、剥皮质量及疤痕、刀口、擦伤及扎洞的数量、大小及部位等因素来确定。

6.1. 一级皮的标准

皮张新鲜, 保存良好, 残肉在剥皮时已全部除掉, 形状完整, 并带有两腿、两翼及颈部皮肤, 无多余的切口、孔洞或其它任何缺陷。

6.2. 二级皮的标准

同以上一级标准, 但出现以下问题之一 (偶而二条) 的:

- ①成年鸵鸟皮张不完整、尺寸小;
- ②切口线不正确;
- ③加工处理不当;
- ④有油烧现象 (残肉刮除不彻底, 脂肪浸

入皮内);

⑤有严重的“赤热斑” (由保存时间长久产色细菌繁殖而出现的红斑);

⑥皮上有孔洞、剥皮刀伤或其它缺陷;

⑦毛囊损伤。

6.2. 三级皮的标准

符合二级标准, 但出现以下一种或二种情形的:

①成年鸵鸟皮张不整、尺寸小;

②切口线不正确;

③加工处理不当;

④有油烧现象;

⑤大面积出现“赤热斑”;

⑥皮肤上有孔洞、刀伤或其它缺陷;

⑦毛囊损伤。

即以上所列缺陷程度严重或同时出现多种缺陷, 即将皮张由二级降为三级。

6.4. 废品

不符合三级皮标准或者陈旧、保存不当、有氨味、海棉样结构的皮张均为废品。

7. 分级后的皮张处理

皮张分级完毕之后, 可将皮张叠起, 肉面朝里, 叠成四角小包, 或卷成浴巾的样子。皮革上的肉面要再撒上一层盐, 于 0—4℃室内冷藏, 直至运出或送至鞣皮厂。

腿部皮张要从膝关节开始向下至脚进行卷卷。贮存条件同上, 同时皮的肉面也要撒一层盐。

(上接第 14 页) 经改进, 增订高质量、高标准等级, 所生产的产品分别按质量标准归纳各个等级, 也就是说按等级和系列产品生产。这样方能保证等级系列产品的质量, 以及口味、香味、特色和风味, 同时还可不断增加或研制各等级系列花色品种。这些产品销往国内

外市场, 尤其是国外市场, 让消费者按等级自由选购其真正满意的花色品种, 做到真正满足市场需求。这样火腿肠系列产品与国外同类肉食品竞争, 才能立于不败之地, 从而促进我国肉食品工业快速而稳步地发展。