



洪泽湖风味野鸭肫的研制

R&D of the Flavoring Wild Duck Gizzard of Hongze Lake

邵虎¹ 蔡进进²

(1 扬州大学食品科学与工程学院 江苏 扬州 225001 2 南京雨润食品有限公司 江苏 南京 210041)

摘要: 本文介绍了洪泽湖风味野鸭肫的生产工艺和相关参数,并详述了各工序的操作要点,使其能够满足工厂化的生产要求。

关键词: 野鸭肫;生产工艺;操作要点;

Abstract: This paper introduce the processing technology and the correlative parameters about the wild duck gizzard of Hongze Lake and the critic control point of the manipulation. All of above may meet the requests of the industrialization.

Key words: wild duck gizzard; processing technology; critic control point

中图分类号: TS251.5 文献标识码: B

文章编号: 1001-8123 (2007)11-0031-02

洪泽湖是我国五大淡水湖中的第四大淡水湖。其水生资源丰富,鱼虾肥美,野鸭成群。野鸭,属鸟纲、雁形目、鸭科。狭义的野鸭系指绿头鸭,是最常见的大型野鸭、也是目前开展人工驯养的主要对象。

野鸭为人类所食用历史悠久,是重要的经济水禽。鸭肫即鸭胃,形状扁圆,肉质紧密,坚韧耐嚼,不油腻。野鸭肫味甘、性平、咸,有健胃之效,一般人群均可食用^[1]。主要营养成分有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素C、E和钙、铁、硒等矿物质。本文以产自洪泽湖畔的绿头野鸭肫为主要原料,再辅以多种天然香辛料,经卤制、高压灭菌而成,食用安全,风味独特,是一种佐餐、居家

旅行的休闲食品。

1 原料与设备

1.1 原料

主原料为产自洪泽湖畔的健康良好,经兽医检疫合格、体重在1~1.2kg的绿头野鸭的新鲜的肫;辅料为白糖、食盐、料酒、香辛料等,均符合国家标准。

1.2 设备

低温腌制间、滚揉机、蒸汽夹层锅、电子天平、真空包装机、高压杀菌锅。

2 方法

2.1 工艺流程

鸭肫→修整、清洗→腌制→清洗→卤制→收汤→冷却→包装→杀菌→检验→外包装、入库

2.2 配方(主料以100kg鸭肫计)

香辛料:	单位/g
桂皮	750
八角	500
白胡椒粉	450
花椒	400
小茴	350
草果	250
肉蔻	200
孜然	200
甘草	150
丁香	100

辅料:	单位 g
食盐	1000
白糖	5000
白酒	450
料酒	1000
老抽酱油	1000
陈醋	350
生姜	750
大葱	350

卤液制备: 夹层锅内倒入老汤和水, 用双层纱布袋将香辛料包扎好, 放入锅中, 大火煮沸 10 分钟, 然后再放入生姜等辅料, 维持汤液微沸 20~30 分钟, 备用。

2.3 操作要点

2.3.1 修整、清洗

修去鸭肫表面浮脂和结缔组织, 清水浸泡后, 再冲去血水及杂物, 沥干。

2.3.2 腌制

采用湿腌法。在滚揉机内将水与鸭肫按 1:10 (w/w) 配比, 再加入食盐和白酒, 于 4~7℃ 间隙式滚揉腌制 5~6 小时, 使其腌制彻底、均匀。

2.3.3 热烫

将腌制好的鸭肫先用清水冲洗干净, 再用 100℃ 热烫 3:0 秒种, 以收缩表皮, 漂除血水及其它杂物。

2.3.4 卤制

沥干水分的鸭肫全部没于卤制液下, 然后将汤液煮沸, 煮制时以卤液浸没鸭肫为准, 温度控制在 90~95℃, 时间 1~1.2 小时, 然后再焖 0.5 小时, 至肫熟而不烂时出锅。

2.3.5 收汤

取出 15~20Kg 的卤液于一大锅内, 再将卤煮好的鸭肫放入, 用大火进行收汤, 不停翻动直至汤干, 肫表面呈酱红色。

2.3.6 冷却

将上述鸭肫从锅中捞出, 保持完整, 放入冷却间冷却, 冷却间温度应低于 15℃。

2.3.7 包装

真空度达到 0.1MPa, 热封温度 200~220℃, 时间 20~30 秒。抽真空后封合面应平整、无褶皱。真空包装主要是控制微生物的污染与繁殖, 控制包装内的水分, 对产品的防潮防霉防氧化均有明显的效果^[2]。

2.3.8 杀菌

密封后应及时杀菌, 间隔应不超过 1 小时。将产品均匀地摆在灭菌筐内, 不能摆得过密, 以保证传热良好。通过预试验, 杀菌公式为: 10min-30min-10min/121℃, 反压 0.2MPa, 迅速冷却至 40℃ 以下出锅, 擦干表面水分。

2.3.9 检验、外包装、入库

逐袋检查有无漏气, 拣出破损产品。根据批次抽样, 进行理化和微生物检验。将检验合格的产品装袋, 封口, 打印生产日期, 入库。

3 质量指标

3.1 感官指标:

肫块表面呈酱红色, 切面无明显黑心, 汤汁呈酱褐色;

肉质细密, 坚韧有弹性, 不油腻;

具有五香鸭肫的浓郁的酱香风味, 无异味。

3.2 理化指标:

符合国家标准, 亚硝酸钠残留量 30mg/kg

3.3 微生物指标:

菌落总数 3×10^4 个/g,

大肠菌群 30MPN/100g,

致病菌, 未检出^[3]。

常温储存, 保质期不少于 6 个月。

4 结论

4.1 鸭肫原材料需经兽医检疫合格; 腌制和卤制时要控制好时间、温度及火候, 时间短, 则味淡, 温度高, 则易腐败, 卤制时火候要控制适度, 入味要均匀、透彻; 收汤时要使鸭肫均匀上色, 无焦糊现象; 计量准确, 真空包装和杀菌时应严格按照既定工艺参数进行。

4.2 风味野鸭肫的研制, 工艺简单, 易于操作, 有利于大规模工厂化生产, 将推动水禽加工业向纵深方向发展, 从而带来可观的经济附加值。

参考文献

- [1] 王国防. 精编本草纲目, 延边大学出版社. 2001: 110~115.
- [2] 杨福馨, 吴龙奇等. 食品包装实用新材料新技术. 北京: 化学工业出版社. 2001: 224~225.
- [3] 中华人民共和国国家标准: GB2760~1996.