

肉类食品的新资源——黑色肉类

周成稳 戴云生 (江苏泰州肉联厂, 225300)

随着社会的发展, 人民的物质生活水平不断提高, 膳食要求也越来越高。回顾 50~60 年代, 人们的荤食主要是猪、牛、羊、禽、蛋类; 到了 70~80 年代, 向肉、禽、奶、鱼类过渡的中档产品, 进入 90 年代, 向多样化、系列化肉类方面发展, 开始出现中西生熟制品、冷冻产品。90 年代中期, 肉食企业积极向精加工、深加工、多品种、多规格、全方位方向发展。如今肉类食品正向卫生、方便、快捷、健身、美容高档次方向发展。也就是让以低脂肪、低胆固醇、低热、低钠为特点的肉类食品进入人们的餐桌。近年来, 一种被称为“黑色食品”的肉类食品, 正逐步走进千家万户, 成为人们喜爱的上等佳肴。业内人士分析认为, “黑色肉类”将成为未来肉类工业发展的新资源。

一、黑色肉类的药食价值

黑色肉类食品资源, 即以黑毛、黑皮、黑壳、黑爪、黑咀为特征的飞禽走兽、爬行动物。本文主要以乌骨鸡和龟鳖为例, 说明之。乌骨鸡的食用价值, 《本草纲目》曾写道“味甘, 性平, 无毒”。能“补虚, 强身, 消渴, 治疗心腹疼、妇女崩下泄下、一切虚损病, ……”。早在 3000 年前, 西周就设有“鳖人”官职, 专门捕捉野生“鳖”供奉王宫。公元前 398—305 年, 孟轲曾说: “数罟不入夸池, 鱼鳖不可胜食也。”公元前 313—238 年, 荀况在《五制篇》载: “圣王之制也, 鼃兽鳖鳍孕别之时, 网罟毒药不内碎。不夭其生, 不绝其长也”。汉代末期的《礼记》中载: “禽兽龟鳖不中杀, 不粥于市”。秦汉三国时代(公元 211—256 年)的《神农本草经》曹记载鳖肉有治疗疾病的功能, 头可治脱肛、痔疮等, 血可治疗虚弱。所有这些表明古人对乌骨鸡、龟

鳖的评价是相当高的。总的说来, 黑色肉类品种, 不但具有较高的药用价值, 而且具有较高的营养价值。

我们以鲜鳖肉为例, 100 克鲜肉中, 含能源物质 68 毫克, 水分 81.4 克, 蛋白质 14.6 克, 脂及 0.2 克, 碳水化合物 0.9 克, 灰分 2.9 克, 钙 870 毫克, 磷 500 毫克, 铁 6 毫克, V_{A90} 毫克, V_{B1} 0.65 毫克, V_{B2} 0.75 毫克, V_C 1.1 毫克, 尼克酸 3 毫克。全鳖粉(超低温制成)成分中, 水分 2.8%, 蛋白蛋 53.3%, 脂肪 24.7%, 灰分 16.6%, 糖分 2.2%, 维生素 0.2%。

乌骨鸡, 除比一般鸡营养高以外, 鸡蛋还具有细胞增殖活力, 产生抗体, 促进细胞生长, 还有对生理、激素的平衡作用。据日本东京都《畜产品试验场》报道, 一般鸡卵黄脂蛋白对细胞的促进进率为 200%, 而乌骨鸡的卵黄蛋白对细胞的促进率为 270%。由此可见, 黑色肉类食品的神秘性, 正在逐渐被现代科学技术揭开。

二、黑色肉类食品的发展前景

专家预测, 乌骨鸡是未来黑色肉类食品的主要资源之一。前乌骨鸡又称泰和鸡、丝毛鸡、竹丝鸡, 是我国的古老珍贵特禽, 相传 1300 多年。它号称黑色“十全”, 黑色素沉积丰富, 肉质结实、鲜美细滑, 清香甘润。其药效比其它鸡更佳。我国的乌骨鸡发展仅有 10 年, 已是生机勃勃, 成绩斐然。据初步统计, 全国特禽养殖场已达 2000 个, 养殖户不计其数, 1982 至 1986, 四年间, 陆续从世界各国引进, 使我国特禽养殖步入商品生产阶段。特禽养殖在广东已成为“三高”畜牧业, 1994 年全省特禽场 328 个, 存栏 100 万只, 种类 12

(下转第 8 页)

脂肪氧化所产生特征风味成分的研究, 人工添加小分子量风味成分, 而使火腿有良好风味。

2、微生物稳定性研究

由于金华火腿的未来发展方向是低盐、高水分含量, 这样就有防腐的问题。这也是今后需要研究解决的内容之一。理论上讲, 我们可以在栅栏技术的指导下, 通过添加一些成分降低火腿的水分活性, 同时添加一定防腐成分, 并结合低温保存, 控制细菌的生长是完全可行的, 但许多研究工作仍有待进行。

3、风味改良研究

金华火腿加工工艺的改变必然改变风味, 怎样保持其原有优良风味是一个需要研究的新课题。风味改良有两方面内容: ①质地——传统金华火腿的质地应该说不是太好, 因为含水量低, 煮熟后食用有粗硬的感觉。当然, 金华火腿肉生吃柔软可口, 却极少有人如此食用; ②香味和鲜味——传统金华火腿有很浓的香味

和鲜味, 这些产生香味和鲜味的成分来源于长时间的成熟过程。经改进工艺后火腿的加工周期将缩短, 这样如何促进香味和鲜味的形成就需要研究。如前所述, 可以通过对其形成机理的研究有针对性地加速其形成, 也可以通过人为添加多种成分来改进风味。总之, 有很多工作要做。

五、结语

金华火腿及其它腌腊制品的加工工艺需要改良。因为现代社会的发展使金华火腿这一类传统产品的缺陷越来越明显。这些缺陷包括生产工艺过于复杂, 无法机械化生产, 生产周期过长, 脂肪氧化和长霉对健康不利, 以及传统金华火腿的整腿销售方式等。为此对传统金华火腿及其他腌腊制品的加工工艺改进是必然的。简化金华火腿的加工工艺, 提高水分含量, 降低盐分, 真空包装, 应该是今后发展的方向。

* * * * *

(上接第 40 页)

经初步粉碎后, 通过螺旋搅龙与圆筒筛网的挤压使骨粒与肉糜分离。该类设备适于禽类及海产品的加工, 优点是可连续挤压, 效率和回收率高, 缺点是肉糜中不影响食用的骨粉含量较高。

无论是那种类型的设备, 由于加工对象是极易腐变的物质, 所以, 符合食品卫生条件是设备设计和产品的首要要求, 因此, 设备与物

* * * * *

(上接第 45 页)

个。江西省泰和县为乌骨鸡的正宗产地, 不断引进技术、资金, 建立了乌骨鸡原种场, 大力发展乌骨鸡生产, 其饲养量由原来 50 万只发展到现在 1800 多万只, 饲养产值高达 2.2 亿元, 仅此一项, 全县人均收入 240 多元。同时建立乌骨鸡深加工企业 8 家, 安排 2700 多人就业, 乌骨鸡系列产值达亿元以上, 实现利税 3739 万元。此外, 广东顺德县北窑镇, 每年

料接触的部位和表面, 全部采用不锈钢或无毒工程塑料制成, 而且便于拆卸和清洗。

尽管我国利用设备骨肉分离加工才刚刚起步, 且设备和工艺尚须进一步完善, 但是, 在企业仅靠屠宰或利用主要原料加工制品的情况下, 及早开发和利用骨架进行深加工, 对于寻找新的经济增长点, 又将是一条企业增效的捷径。

* * * * *

上市 300 万只, 广东柳州年出口乌骨鸡 21 万只, 江苏省年饲养量也达 300 万只以上, 湖北汉川县采用公司加农户体制, 形成年产乌骨鸡 600 万只的能力, 年产值亿元以上。目前, 全国已有 23 个省市自治区, 正在推广特种禽饲养, 特别是乌骨鸡, 上升势头迅猛, 不仅拓宽了广大农民的致富门道, 又为我国肉类企业的发展, 提供了新资源。