食品保藏

北镇五香熏猪蹄保藏性实验

杨合超 （辽宁省北镇满族自治县食品公司，121300）

深受广大消费者欢迎的北镇五香熏猪蹄是辽宁省优质肉食品。由于受保藏性的约束，影响了销售范围和生产量。为了提高经济效益，让范围更广、更多的消费者都能食用到北镇五香熏猪蹄，我们特做了其保存性的试验，初步探讨到影响北镇五香熏猪蹄保存性的一些因素，将其情况报告如下。

一、试验

1.1. 精心选择个重在250克左右的生鲜冻猪蹄40个。其中带伤痕的抽蹄筋与不抽蹄筋各10个，瘀血抽筋与不抽筋猪蹄各10个，全部加工成北镇熏猪蹄后，存放在32℃恒温箱内，过3天后开始检查，以后每天各检查1个熏猪蹄。

1.2. 选刚加工生产出来的北镇五香熏猪蹄20个（其中在摊凉过程中被污染的有10个），全部存放在32℃恒温箱内，3天后开始检查，以后每天各检查1个。

1.3. 选带蹄筋的北镇五香熏猪蹄20个，全部进行真空包装后进行灭菌（每袋装1个）。其中10袋是用高压（1.5公斤/厘米^2）消毒30分钟；另10袋是用30千瓦紫外线灯2根在密闭容器内同时照射30分钟。全部消毒以后，立即存放32℃恒温箱内，3天以后开始检查，以后每半月各检查1袋。

二、结果

2.1. 质优的北镇五香熏猪蹄在32℃恒温箱内存放3天仍然保持光滑、干燥、明亮、枣红颜色，并散发出独特的北镇五香熏猪蹄的特殊风味。6天后逐渐失去光亮，7天后表面逐渐湿润，10天后开始霉败。

2.2. 被污染过的熏猪蹄在32℃恒温箱内存放3天后，除污染部有零星的小霉点以外，其它部位仍保持光滑、干燥、明亮、枣红色。5天后污染部霉菌长成一片，6—7天霉菌大量生长，散发出霉味。

2.3. 带伤痕的熏猪蹄在32℃恒温箱内存放3天，伤痕处和抽筋刀口处逐渐发粘，6天后有霉菌生长，7天以后发生霉败。

2.4. 存放了3天的瘀血熏猪蹄瘀血处变黑，抽筋刀口处发粘，4到5天后熏猪蹄发粘、长霉，6到7天后开始霉败。

2.5. 真空包装紫外线消毒的熏猪蹄在32℃恒温箱内存放3天后仍保持原状，1个月以后无变化，2个月后除失去一些光亮以外，仍无多大变化。3个月后仍有北镇五香熏猪蹄的特殊风味。

2.6. 真空包装高压消毒的熏猪蹄在32℃恒温箱内存放3天后仍保持原状。1个月以后无变化，2个月除失去光亮外，仍无多大变化。3个月以后仍可食用。

三、讨论

3.1. 经试验结果表明，真空包装的熏猪蹄要比散装的熏猪蹄耐存，多耐存3—4个月左右。散装的熏猪蹄在32℃恒温箱内只能保存5—7天，而真空包装经灭菌后，在32℃恒箱内至少也能保存3个月以上，有时可达6个月。

3.2. 不抽筋的熏猪蹄要比抽过蹄筋的熏猪蹄耐存，至少多耐存2—3天。

3.3. 质优的熏猪蹄要比瘀血熏猪蹄和带伤痕的熏猪蹄耐存，至少多耐存3—4天左右。所以，瘀血带伤的猪蹄不能作为加工熏猪蹄用。

3.4. 被污染过的熏猪蹄不耐存，故在加工过程中应严防污染，保证熏猪蹄质量。

3.5. 紫外线消毒的北镇熏猪蹄虽然能保持原味原有型态，但不易发现真空包装袋的漏气问题，故不能100%保证不败坏。所以，个别用户有时还能买到败坏的真空包装熏猪蹄，影响极坏。这就提醒生产者应特别注意，严加仔细检查。

3.6. 高压消毒的，虽然灭菌彻底，同时又易于发现真空包装袋的漏气问题，产品质量能够得到保证。但一经高压消毒的北镇五香熏猪蹄却变成了罐头味啦。因此，还需要加工者进一步探讨。

© 1994-2011 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net