

叙府糟蛋加工技术

四川进出口商品检验局 朱 曜

糟蛋是我国民间鸭蛋制品之一,以四川宜宾生产的叙府糟蛋最著名,相传已有一百多年历史。清朝同治年间,叙府(现今的宜宾市)有一位大夫每年要蒸制窖酒(当地叫醪糟酒),习惯放进几个鸭蛋,以延长窖酒的存放时间。后来发现经过窖酒浸泡过的鸭蛋,蛋壳软化,蛋白蛋黄色泽美观,味道鲜美,风味别具一格。其工艺经过不断改进,特别是解放以来,在加工技艺上又作了总结提高,使糟蛋加工更加科学化,并且在加工工艺和产品质量方面制订了叙府糟蛋企业标准。现在叙府糟蛋已进行批量生产,年产30余万枚,除畅销全国,还远销到港澳、日本、东南亚等地。

一、叙府糟蛋加工工艺

1. 原料准备

加工糟蛋的原料是鸭蛋,投入生产的鸭蛋,先必须经过质量检验,剔除次劣蛋和破损蛋,然后进行清洗,晾干后,使用350ppm的二氯异氰尿酸钠(商品名称TC-101)水溶液消毒三分钟,用清水冲洗残留消毒液,待晾干后备用。鸭蛋经过这样处理的目的,主要使蛋壳上污染的微生物杀灭掉,特别是蛋壳上的沙门氏菌必须杀死,才可使用。

为了使配料均衡地浸入蛋内,发生理学变化,应将鸭蛋进行分级,即按每千枚重量分为:

一级鸭蛋($\geq 75\text{kg}$)、二级鸭蛋($\geq 70\text{kg}$)、三级鸭蛋($\geq 65\text{kg}$)、四级鸭蛋($\geq 60\text{kg}$)、五级鸭蛋($\geq 55\text{kg}$)。

成品可以按等级分装和销售。

2. 辅料配制

糟渍鸭蛋的辅助材料配方如下:

鸭蛋	150枚
甜醪糟(又称酒糟)	5kg
红砂糖	1kg
白酒	1kg
食盐	1.5kg
陈皮	25g
花椒	25g

以上材料混合拌匀后备用。

3. 击蛋破壳

材料准备好后,首先将蛋壳击破,以便使配料中的有关成分,特别是甜醪糟成分易于渗入蛋内。击破蛋壳的方法,即左手持蛋,右手持竹片,对准蛋的侧面,从蛋的大头部分轻轻敲击,直至小头,使壳破裂。然后将蛋转过来(转半周),仍在蛋的侧面,

《肉类研究》1988年1、2期

- 董际璇编《溏心皮蛋的加工与检验》
- GB5009, 食品卫生标准 检验方法理化部分
- 周国良、肖天峭编《松花蛋生产》
- 高真编《蛋与蛋制品的生产技术》
- 王阶标、胡志芳、于莉“氧化铅在溏心皮蛋生产中的作用机理的探讨”,《食品科学》1984年1期
- 朱英“无铅方法加工溏心皮蛋”《肉

类研究》, 1989年1期

- 任祖伊、胡剑峰编著《鲜蛋加工与贮存技术》
- 武汉大学编《分析化学》
- 天津轻工学院编《食品生物化学》
- 季佩芳,“无铅溏心皮蛋的试制”《安徽农学院报》87·14(2)
- 陈季明,“无铅溏心皮蛋加工”,《广西农学院报》1988.7(3)
- 《禽蛋乳品加工技术》

轻轻敲击,使壳破裂。如此逐枚将蛋壳击破。击破蛋壳时,要求壳破而内壳膜与蛋白膜不能破裂,以免蛋白液外逸,而造成不能投入糟蛋加工的废料。有经验的专业人员在蛋上所击的裂痕,自蛋的一端至另一端,击成一条线,非常均匀,这样鸭蛋糟渍成熟,蛋壳容易脱落。

4.装蛋配料

装蛋和配料,就是将击壳蛋与辅料装进缸内,以便糟渍。使用的缸必须仔细检查,无裂缝,无砂眼,洗净消毒晾干后使用。缸的大小,以能装进鸭蛋150枚和配料10公斤左右为宜。装蛋和配料时,先将上述配料(除陈皮花椒外)混合拌匀,将全量的四分之一左右,铺于缸的底部,再将击破蛋壳的鸭蛋40枚,大头向上,竖立在甜醪糟的配料里。蛋与蛋之间要留有间隔,间隔之间有甜醪糟配料填充,再在蛋上加入甜醪糟配料四分之一。铺平后,再加入击破壳的鸭蛋70枚,大头向上,竖立在配料里,蛋与蛋之间仍以配料填充。再加入配料四分之一,放入其余鸭蛋40枚,方法同前。最后加入剩余的所有配料,铺平,用塑料布叠成三层盖在缸口上,并用麻绳扎紧,不使漏气,在厂房内存放,使其糟渍。

5.翻缸去壳

上述装缸的鸭蛋,在室温下糟制三个月左右,如果气温高一点,可以缩短糟渍时间。经过糟渍后的鸭蛋,受甜醪糟内及白酒内的微量乙酸作用,蛋壳中的碳酸钙成分软化,蛋壳极易脱离蛋体。但是必须注意,去壳时决不能将内蛋壳膜及蛋白膜剥破,以免蛋白液流散出来,制不成糟蛋。剥去蛋壳的鸭蛋,便成为无外壳的软壳膜蛋。

6.加料装缸

剥去蛋壳的蛋再次装入原来糟渍蛋的缸内。装缸时,除用原有的配料外,再加入红砂糖1公斤,食盐0.5公斤,陈皮及花椒各25克,并用蔗糖2公斤加入适量的水,放在锅

内,用火熬炼到糖能拉丝为止,待冷后一并加入缸内,充分搅拌均匀。按上述方法层糟层蛋装缸,最后加盖密封,保存于干燥阴凉的厂房里。

7.再次翻缸

上述装缸的蛋,糟渍2~3个月左右时,必须再次翻缸。这次翻缸的目的是将下面的蛋翻到上面来,上面的蛋翻到下面去。同时检查蛋的质量,如发现次劣蛋或壳膜破损蛋,必须剔出。翻缸后的蛋,仍均匀地浸渍在糟料内,加盖密封,贮存于库内。

8.分装销售

在库内糟渍2~3个月,糟蛋已成熟,可以将原装的整缸糟蛋销售出去。为了便于零星销售,可以分装于有盖的广口玻璃瓶或瓷缸内,每瓶(或每缸)内装糟蛋2~4枚,并加入适量的原糟料,加盖密封待销售。在分装的过程中,检到次劣糟蛋,必须剔出。

二、分析讨论

1.糟蛋主要是酒糟和食盐糟渍制成的鸭蛋制品。酒糟主要利用其中的乙醇成分。乙醇与食盐进入蛋内,对鸭蛋发生渗透作用和扩散作用,使蛋白与蛋黄发生变化。再加入适量的白酒、糖和香料,可使之成为具特殊风味的蛋制品。

2.鸭蛋在糟渍过程中,醪糟中含乙醇量虽然不多,但是长时间的作用能抑制微生物的生长繁殖,加以食盐具有防腐作用,与乙醇共同作用下,便能增强对微生物的灭活作用。乙醇还能侵蚀钙质蛋壳,使蛋壳深化脱离。

3.糟蛋的成熟,一般要4~6个月,它与糟渍过程中的温度控制有密切关系。环境温度在27~32℃时,配料向蛋内渗透和扩散的作用较强,糟蛋的成熟时间也较快。如果加工车间有保温设备,可使温度控制在30℃左右,则可缩短糟蛋成熟的周期。