

软硬包装巴渝灯影牛肉的加工

肖明均 (重庆市潼南县食品公司, 632660)

素以天府之国著称的巴蜀, 肉类食品多种多样, 巴渝灯影牛肉就是其中的一种。据传, 早在清代光绪年间, 巴渝梁平人制作五香牛肉片, 经长期经营, 兼收并蓄, 率先加工试制成“灯影牛肉”, 并于1935年在成都召开的展销会上一举获得甲级奖, 从此成为巴蜀著名的土特产品之一。多少年来巴渝各地精于研制加工者, 又进行创新, 在继承灯影牛肉原加工技术的基础上采用现代加工工艺, 创造出巴渝软、硬包装灯影牛肉罐头, 很受当代消费者喜爱。

一、巴渝灯影牛肉软、硬罐头加工概要

(1) 牛肉的营养和原料的选择。牛肉滋味鲜美, 瘦肉比重大, 产肉量高。每公斤瘦牛肉含蛋白质700克左右, 比猪肉高出一倍, 尤其是患有血管硬化、血脂高、冠心病、糖尿病等患者食牛肉比食猪肉佳。牛肉一般含水分72.52%, 蛋白质20.59%, 脂肪5.33%, 碳水化合物0.06%, 热量108千卡%, 灰分1.2%, 钙每百克含12毫克, 磷每百克含216毫克, 铁每百克含3毫克, 核黄素每百克含0.26毫克等等。进入市场经济, 巴渝养牛者十分普遍, 品种各异。因此选择加工原料时除应按照规定检验标准进行检疫收购外, 还应选择背扭肉和腿心肉占的比率高的牛品种(也可综合利用加工)。

(2) 原料处理。按原料要求的部位, 顺着肌肉纹路将其割下。操作时应保持原料的整体平整, 勿割烂剔尽筋络和脂肪。切块时洗净血水后晾干水分。切成重约250克左右肉块。

(3) 排酸处理。采用缸装块肉, 以重迭方式进行, 并将其压紧, 据不同季节在缸内处理12至24小时左右, 保持缸内温度10℃-15℃。待上层肉略有酸味, 触摸时肉块发发,

有沾手之感, 肉块呈枣红色具有弹性, 无血腥味时即排酸结束。

(4) 分割处理。分割肉片处理时随分割随取出。用水洗净, 使用锋利分割刀将肉割成厚0.15-0.18厘米的肉片。割片时不允许将带筋的肉混为一块, 剔筋骨时应保持肉片完整。片的大小按其包装加工材料而定。分割片肉时将肉片平置于竹筛或其他器具上。平铺前应拌合配置辅料。

(5) 烘烤处理。烘烤设施应当清洁卫生, 最好使用控温装置。参考温度时间为65℃-70℃, 烘烤处理3.5小时左右。出烘烤3-5分钟即可取出片肉于包装台进入包装。

(6) 硬包装。使用马口铁听罐98克装或125克装不等。装罐时加入少量小磨香油拌匀, 进行真空封口。

(7) 软包装。使用复合薄膜三层蒸煮袋(锡箔袋)进行真空充气封口包装。选袋装50克、100克等包装材料均可。进入装袋前置入少量香油拌匀, 称重后进行真空充气封口。

(8) 成品包装。每批产品入库时抽取3%左右产品作为检测抽样, 将其置于37℃-39℃左右保温室搁置7-8昼夜即抽取检验。恒温±公差不低于2℃, 以保持保温处理的准确程度。若发现批量产品有问题, 应及时分析原因进行妥善处理。

(9) 辅料配置比例: 氯化钠23.2%左右, 白糖1.2%, 胡椒粉0.3%, 花椒粉末0.3%(去籽后加工成粉末), 白酒1.2%, 香油2-2.5%(装前使用), 生姜水20%。香料: 桂皮30%, 丁香30%, 毕拨8%, 八角50%, 甘草2%, 三奈5%, 混合磨成粉末(花椒粉0.5%装前使用)。(下转第37页)

出的产品风味就发生了变化。例如做猪肉制品增加大茴汁、花椒汁量,风味就发生变化,做鸡肉制品增加丁香汁量,做牛肉增加草果汁的量等,风味就变了,例如增加白蔻汁香菜汁,就变成了清香型,增加辣椒汁就变成香辣型等。随心所欲任意调配,都能做出好风味。

3. 选择使用调配

咱们国家地大人多口味杂,所以根据地区不同,人们生活习惯不同,选择调配。例如四川地区喜欢麻味,所以“君”选花椒汁,“臣”选辣椒汁,胡椒汁、干姜汁,“佐”加草果汁或三奈汁,“使”加干草汁。为什么花椒汁本身很麻,还要选择辣椒汁、胡椒汁呢?花椒汁麻,但是上嘴迟,持续时间长,辣椒汁、胡椒汁辣上嘴早,持续时间短,长短结合,麻辣结合,再加甘草汁柔和,可真麻得过瘾,辣得适度。湖南人喜辣并是刺辣,所以辣椒汁为“君”,干姜汁为“臣”,山奈汁、良姜汁、荜拔汁任意调配,甜味不用或少用。南方喜甜,

桂皮汁、大茴汁为“君”,小茴汁、甘草汁为“臣”,另外略加良姜汁、干姜汁等。北方口重、口杂,用大葱、大蒜、姜等做为香型,其它品种任意调使。

三、洋为中用,中西结合

肉制品市场的竞争,就是价格竞争,风味的竞争,也就是出品率的竞争,香辛料的竞争,西式产品,出品率高,价格低,风味不适合人们习惯食用;传统产品出品率低,价格高,但是多少年来传统口味人们还是喜欢。在肉制品加工过程中,用水溶性香辛料调配西式产品和用西式工艺做传统产品已经取得了良好的效果。例如麻辣火腿、五香火腿肠,价格低,口感好,始终畅销不衰。西式工艺做传统产品出品率高,风味好(牛肉出品率 100%,猪手 100%,肘子 120%),在迅速占领市场。水溶性天然香辛料是做肉制品的首选调味品,是用任何东西代替不了的调味品。

(上接第 34 页)

(10) 各关键工序操作注意事项: ①选料时注意不选择含有筋骨的肉块,以便于分割切片。应选肉色深红、纤维长、脂肪筋膜较少、有光泽弹性的原料作加工原料。坚决不能采用劣质原料加工,这是保证优质产品的关键之一。②分割切片时操作技术必须过硬,不能破片或具有漏洞的肉片出现,不允许肉片带板筋,切片厚薄均匀一致,未达到均匀一致的要进行分级处理。③辅料必须采用优质原料,出现霉变等情况者应停止使用。④铺摆肉片于容器中应伸展,不允许出现重叠。⑤烘烤室应严格控制,保持室温准确。⑥整个加工过程中车间应保持清洁卫生。

二、产品质量基本要求

(1) 外观要求。铁听商标印制应新颖规范,罐真空抽取适宜,无胖听瘪听及飞刺大踏边等缺陷存在;复合薄膜袋装无胖袋与漏袋出现,肉片装得平整,袋内无空气存在,其外包

装商标等图案字迹应清晰并具有艺术感染力。

(2) 罐装、袋装内容物色香味具佳,内容物均匀,片片皆有能看见灯影之薄,但又无漏洞。其袋、罐内无致病菌存在,无杂质异味。

(3) 重量应达到部颁标准,每袋±公差 2% - 3%,批量重量应符合总重标准。

(4) 氯化钠标准应在 1.8 - 2% 左右。

(5) 保质期最低要求。铁听罐装保质期 12 个月,复合薄膜袋装保质期 6 个月。

三、巴渝灯影牛肉罐装、袋装食品包装贮运应注意的问题: (一) 经烘烤后的肉片既薄又脆,操作时应认真细致装罐(或装袋),尤其是复合薄膜袋的包装应注意; (二) 调运前包装复合薄膜袋不能重压和挤压,否则易碎,使内容物变碎; (三) 香油、花椒粉应在袋罐前拌合均匀于肉片之上,以便开启食品时,香味浓郁、鲜美、余味无穷。灯影牛肉是巴渝肉类制品中的精品,具有广阔的市场前景。