

驴肉标准化问题的思考

刘伯钧 (洛阳 春都集团锦华食品公司, 河南洛阳 471001)

摘 要 本文就驴肉的生产和肉品质量标准化问题进行了探讨和呼吁。

关键词 驴肉 标准化

驴肉, 这一优质的肉类原料长期以来未得到重视。笔者依据几年来的观察和生产实践, 对驴肉的生产加工和标准问题进行了思考, 现将驴肉的标准问题提出来以供大家探讨, 希望能够借西部开发的机遇, 对这一问题的解决有所促进。

1 驴肉标准化问题的提出

“食驴肉, 犯陈病”之说在广大地区尤其是在中原地区流传甚广, 影响了几百年来人们对驴肉这一优质肉类蛋白的食用和开发利用。随着食品科学知识的普及, 人们对驴肉的认识在现阶段已有了根本的改变。以软包装五香驴肉为代表的驴肉产品在市场上深受消费者的欢迎已证明了这一改变。

驴肉的主要产地为西北地区, 以甘、青、新为主。西北地区畜牧业发达, 驴肉产量甚丰。据调查了解, 每年可提供优质驴肉达五万余吨, 现在还在不断上升, 势头看好。西北地区生产的驴肉主要流向陕西、河南、河北、山西、山东等省的较大规模的肉食品加工企业, 用于生产软包装五香驴肉等产品。如河南春都五香驴肉、陕西宴友思五香驴肉、山西平遥驴肉等均为市场驴肉产品的佼佼者。由于各种肉类原料的充分开发利用, 在肉食品加工业中形成了继火腿肠后又一个软包装肉食品产业, 其中驴肉的开发利用功不可没。

但是, 目前驴肉原料的生产在西北地区也是鱼龙混杂, 原料质量、卫生、规格问题还没有做到应有的重视。质量不一, 直接影响了驴肉的开发利用。基于此, 笔者提出驴肉标准化这一问题。

驴肉标准目前国标、行标、地区性标准至今尚未见出台。驴肉原料的生产以及深加工企业对此无所适从, 仅有部分企业根据生产实际和参考出口马肉标准制定了相关的企业标准尚不全面。因此, 对驴肉标准化问题应尽快引起重视。尤其是西北地区, 这对西北的大开发战略有百益无一敝。

2 驴肉标准化有关问题的思考

2.1 对活驴的健康卫生问题应引起重视。

目前对猪、牛及禽类动物的健康卫生研究得比较深入, 但是驴肉的生产是近几年发展起来的产业, 在屠宰生产前必须对活驴的健康卫生、病理变化等做深入研究和全面了解, 尤其是畜牧兽医卫生部门更要对其予以重视, 以确保投入屠宰生产的活驴健康卫生, 从而保证驴肉原料的卫生质量, 防止病死驴肉的流传、传染病的传播, 确保人们食用安全。

2.2 规范屠宰生产, 确保驴肉卫生质量。

目前西北地区活驴的屠宰生产呈无序状态, 仅有少数几个较具规模的肉类联合加工企业能规范屠宰生产, 进行卫生检验。大多数是个体户租一个小冷库, 接收个人屠宰的驴肉进行简单分割, 包装后冷冻, 然后销往外省企业。这很难保证驴肉的卫生质量, 甚者病死驴肉, 热焐变质驴肉充斥其间, 损害用户的利益。这些现象不利于驴肉的开发, 应引起足够的重视。所以, 很有必要对驴的屠宰生产加以规范, 标准化生产, 从而确保驴肉的卫生质量。

2.3 制定和建立驴肉标准体系, 用于指导生产。

2.3.1 制定活驴屠宰生产企业加工规范, 约束企业按规范屠宰生产, 加强生产的宰前宰后检疫检验;

2.3.2 制定活驴屠宰场(厂)卫生规范, 使屠宰生产场地、设备器具符合卫生要求, 确保驴肉生产过程的卫生洁净, 防止和减少二次污染机会。可参照牛屠宰卫生规范制定;

2.3.3 制定强制性的驴肉卫生标准, 使驴肉检测和检验有法可依, 用于指导生产和监督生产;

2.3.4 制订详细完善的驴肉质量标准。驴肉做为新兴开发的肉类资源, 人们对其的认识尚不全面, 驴肉的特性、感观性质、判定法则没有统一的标准, 往往引起质量的纠纷。因此制定驴肉详细完善的质量标准迫在眉睫, 势在必行。(下转第 19 页)

肌肉)的脂肪含量要比背最长肌和腰大肌分别多 2 倍和 3 倍,后两种肌肉都属于白肌型或中间型。股四头肌(红肌型)比背肌(白肌型)含有更多的脂类。在对背肌、腹横肌和股二头肌的研究中,并未发现中性脂类含量有大的差别,但极性脂类在富含线粒体和细胞膜的红型肌中占有比例很大。另外的研究表明脂肪酸结构与肌肉类型极其相关,如红型肌(股四头肌)比白型肌(背最长肌)多不饱和脂肪酸含量高 6~7%,而且胆固醇比例也比白型肌高,但胆固醇酯在任何肌肉中的含量是没有差别的。

2.2 营养因素的影响

研究表明,动物在不同饲养条件下,背最长肌肌肉脂肪含量有显著差异。如饲喂以燕麦为基础的饲料,肌肉脂肪含量为 1.76%,而使用以玉米为基础的饲料时其达到 2.08%。该差别是由于中性脂类主要是棕榈酸和油酸含量变化所造成的。

2.3 性别的影响

肌肉脂肪含量在三种性别中均有差别,以阉割公猪含量最高,母猪最低。而对于脂肪酸的饱和程度,公猪脂肪含有较多的不饱和脂肪酸,而母猪的脂肪酸则更加饱和。

2.4 年龄和屠宰体重的影响

体重 55kg 以上的胴体中肌肉脂肪的增加其实就是中性脂类为主的饱和脂肪酸含量的增加,极性脂类的不饱和度不随年龄变化,胆固醇含量也没有

改变。在脂肪酸结构上,不饱和脂肪酸随年龄和蓄积脂肪的增加而下降。对非皂化脂类,6~7 月龄后随着性成熟和年龄的增加使雄烯酮含量快速增加。

2.5 品种的影响

优良瘦肉型猪一般含有较高的脂类,其脂肪酸比例也较大。而不饱和程度在品种间无差异。

2.6 其它因素的影响

在某些环境条件下,肌肉脂肪也会产生变化。低于 15 条件下所饲养猪脂肪的沉积量比 15~21 条件下的更多。但光亮、棚舍类型对脂肪酸结构没有影响。公猪群饲或与母猪一起圈养时脂肪中的雄烯酮含量比单养或无母猪时多得多,因为性刺激能引起脂肪雄烯酮含量的增加。

3 结语

我国是世界上养猪和猪肉消费大国,随着人们生活水平的不断提高,消费者不仅对猪肉中的瘦肉含量,而且对肉的品质要求也越来越高。众所周知,肌肉脂肪含量越多,经烹调后,风味、嫩度及多汁性就越好。但超过一定水平后,将对人体健康产生不利影响。研究表明,肌肉脂肪含量控制在 2.5%~3.5% 范围内较为理想。因此如何获得较为合理的脂肪酸结构,使组织既有利于加工和保存,又含有适量人体必需的脂肪酸,是饲养和加工领域值得深入研究的课题。

Properties of Muscle and Effects of Intercellular Fat on Them

Yang Longjiang

ABSTRACT In this article, properties of swine muscle are discussed from the point of view of fat. In addition, the effect of fat on the muscle properties is also expounded.

KEY WORD muscular tissue; fat; property

(上接第 10 页)制定和建立驴肉标准体系是个复杂的工程,需要多部门、多学科研究合作,要对驴肉进行定量定性分析研究,从而形成对驴肉科学合理的认识。不妨先从一个企业、一个地区做起,制定和建立地区性标准化体系,待时机成熟推广到相关地区乃至成为国家标准,从而成为各生产企业共同遵守的法则。

3 结语

Some Ideas about Standardization for Donkey Meat

Liu Bojun

ABSTRACT In this article, donkey meat production and quality standardization for donkey meat products are discussed and appealed.

KEY WORD donkey meat; standardization

笔者多年从事基层企业的技术质量管理工作,几年来在开发利用驴肉资源上深感驴肉标准化的重要。故对此问题进行了初浅的思考,多次重复出现的事物有必要探讨其规律性,然后形成标准,供大家遵守。驴肉这一新兴开发的肉类资源已初具生产规模,有必要制订和建立其相应的标准体系以规范今后的生产,也有益于加大驴肉资源的开发利用力度。笔者相信,驴肉的标准化作势在必行。