



特色风味烤肠的研究开发

The R&D of the Special Flavoring Roast Sausages

姜晓东 (上海爱普食品工业有限公司 北京 100083)

摘要: 引入烹饪元素和功能性营养元素, 开发三鲜味、什锦味两种烤肠新口味。

关键词: 烤肠; 风味特色; 营养均衡;

中图分类号: TS251.5 文献标识码: B

文章编号: 1001-8123 (2007)10-0035-02

前言

烤肠是中国市场上特别是北方地区较为普遍的一种熟肉制品, 产品风味大多带有蒜香, 熏香特色。烤肠自上世纪九十年代中期开始风靡肉制品消费市场, 至今仍深受消费者喜爱, 但对于生产企业而言, 该产品市场同质化竞争已日益严重, 利润率日益下滑。如何让老产品走出新天地, 是每位生产研发人员亟待解决的课题。品牌, 价格, 包装, 渠道, 风味口感, 外观等都是竞争的节点, 关键是我们如何找出一些有效因素, 走差异化竞争路线, 拓展出新的市场。除了品牌、规模、管理模式, 产品风味特色创新已成为实现产品具有较高附加值和较强竞争力的关键。

什么是最好风味, 有一种说法是, 一个人从孩童时即以熟悉和习惯的风味就是最好风味。熟悉是因为较长时间处在这种地域饮食文化氛围中生活, 习惯是因为已经逐渐养成这种地域性的口味嗜好, 所谓自然而然。地域性的烹饪特色和饮食习惯, 对消费者的肉制品风味消费取向影响较大。所以, 要想开拓好一个地域的肉制品市场, 首先就要有适合该地域口味需求和不同阶层经济水平的优秀产品, 同时引入烹饪元素和功能性营养元素, 经过反复试验, 推出如下两种特色烤肠风味, 即三鲜味和什锦味, 供大家探讨和研究。

1 试验材料

1.1 原辅料

原料肉使用经检疫合格的冷却肉, 鸡蛋、优质海米、胡萝卜、干红枣、豆腐皮等购自超市, 其他的添加剂辅料。试验配方如下:

方案一: 三鲜烤肠

猪2、4#精肉80kg, 猪五花肉(含肥60%)20kg, 精盐3.5kg、白砂糖2.5kg、味精0.7kg、爱普干贝素0.025kg、复合腌制剂3.2kg、玉米淀粉18kg、亚硝酸钠0.012kg、红曲红色素(100价)0.018kg、白胡椒0.2kg、上海北连滚揉胶I 0.4kg、冰水75kg、炒鸡蛋7kg、海米4kg。

调香: 爱普(31413)牛肉香精0.065%、爱普(82215)0.25%、爱普(32304)0.05%、洋葱粉0.1%、姜粉0.1%、料酒0.3%、香油0.25%、丁香粉0.015%、白蔻粉0.01%。

方案二: 什锦烤肠

猪2、4#精肉80kg, 猪五花肉(含肥60%)20kg, 精盐3.5kg、白砂糖2.5kg、味精0.7kg、美添CH-5腌制剂3.2kg、玉米淀粉18kg、亚硝酸钠0.012kg、红曲红色素(100价)0.018kg、白胡椒0.2kg、上海北连滚揉胶I 0.4kg、冰水75kg、脱脂奶粉5kg、豆腐皮4kg、去核干红枣4kg、胡萝卜4kg。

调香: 爱普肉香香精0.1%、爱普(82215)0.25%、肉寇粉0.02%、姜粉0.05%。

1.2 试验仪器与设备

小型绞肉机、真空滚揉机、液压灌肠机, 费斯曼全自动烟熏炉, 真空包装机, 恒温水浴锅。

2 工艺流程

原料整理→绞制→滚揉腌制→拌馅→灌制熟制→冷却→真空包装→杀菌→冷却→贴标装箱

3 操作要点

3.1 原料的解冻与整理:选用新鲜的冻猪2、4号精肉和五花肉(含肥50~60%),流水或自然解冻后,肉中心温度为0~4℃,按自然纹路修整淤血、筋膜、淋巴、碎骨等杂质;修整好的原料入0~4℃库备用。

3.2 绞制:将2、4号肉切成小块后用10毫米板绞碎;将五花肉用10毫米板绞碎,之后取其中60%再绞碎,避免绞成泥状;绞后肉馅保持为2~6℃。

3.3 滚揉腌制:制备好盐水,温度为-2~2℃,而淀粉、香精、香辛料、一半的卡拉胶及部分冰水(占总冰水量的35%,此部分冰水包含五花肉腌制所用冰水)次日再加入;五花肉用适量硝盐(用肉重50%的冰水溶解)拌匀后覆膜静腌,也可干腌,2、4#肉与盐水一起加入滚揉罐进行连续真空滚揉3~4小时,亦可设定间歇滚揉,具体工艺时间都视设备原料等实际情况适度调整,保证最终滚揉效果,总转数大约在3000转左右。之后静腌一夜(10~12小时),环境温度为0~4℃。

3.4 拌馅:

方案一、三鲜烤肠,将其余原辅物料加入滚揉罐中腌好的馅中,继续滚揉约需60分钟左右,确保搅拌均匀。在滚揉最后半小时加入海米(用冷水浸泡1~2小时,控水后切成绿豆至黄豆大小碎粒)和炒好的鸡蛋(拌匀成糊的蛋液用温热大豆油炒成金黄色小块,黄豆粒大小,必要时用斩拌机斩,控净油,撒上1.5%的精盐,拌匀后冷却备用)。环境温度为0~4℃,出馅温度以2~6℃为宜。

方案二、什锦烤肠,将其余原辅物料加入滚揉罐中腌好的馅中,继续滚揉约需60分钟左右,确保物料搅拌均匀。在滚揉最后半小时加入红枣丁、胡萝卜丁、豆腐皮丁(三种丁均先切成米粒至绿豆大小,胡萝卜丁先用开水焯一遍再过水冷却)。环境温度为0~4℃,出馅温度以6~10℃为宜。

3.5 灌制:宜使用真空灌肠机,将馅灌入7路天然猪肠衣中,定量灌装打节,挂杆时两串之间应保持3~5厘米,防止贴体贴边问题。

3.6 熟制:使用全自动烟熏炉,依次完成发色(55℃,5min),干燥(60℃,8~10min),烟熏(60℃,6~8min,

使用枣木屑),蒸煮(83℃,40min),排风(2min)等各步流程。

3.7 冷却:自然冷却或风冷,肠体中心温度≤20℃时即可真空包装。

3.8 真空包装:将肠体装入真空包装袋进行真空包装。

3.9 巴氏杀菌:入蒸煮箱(槽),90℃杀菌10~15min。

3.10 流水冷却:入循环冷水中流水冷却。

3.11 贴标装箱:按产品规格要求贴标装箱。

4 产品质量指标

4.1 感官质量指标

色泽:浅黄色外观,切面光滑亮泽,肉色自然,果蔬、鸡蛋、海米等颗粒均匀分布;

滋味:特色风味鲜明,协调自然,带有柔和熏香,咸淡适口,鲜味持久;

口感:脆嫩利口,质地细腻。

4.2 理化指标

水份含量≤70%

氯化物(以NaCl计)≤4%

蛋白质含量≥10%

脂肪≤15%

淀粉≤10%

亚硝酸盐(以NaNO₂计)≤30mg/kg。

4.3 微生物指标

细菌总数(个/g)≤10000

大肠杆菌(个/100g)≤30

致病菌不得检出

4.4 标签

符合GB7718中规定的项目。

5 结论与展望

感官试验品评结果表明,三鲜烤肠,肉香,蛋香,海米香协调自然,互为补充,隐有香辛气和酱香,滋味丰富尤其鲜美持久,风味特色突出;什锦肠切面美观,柔和的肉香、熏香中隐约有自然的果蔬及豆皮香,滋味清新爽口。另外从营养角度考虑,这两种产品中动植物蛋白、果蔬、海产品营养合理组合,营养素搭配也较为均衡。

中国传统饮食文化博大精深,渊源流长,在肉制品研发中,值得挖掘和借鉴的东西很多,同时引入中医食疗和现代营养科学理念知识,相信在业界人士的共同努力下,国内市场会涌现出越来越多的营养美味的肉制品新品。