

低温肉鸽生产工艺

张俊学 魏 亚 (石家庄双鸽食品厂, 050021)

摘 要 本文介绍了采用中西式工艺相结合的方法, 试制小包装低温肉鸽的原料配方和工艺操作技术。

关键词 低温肉鸽 配方 工艺

前言

随着人们生活水平的提高, 对肉食品消费愈加追求高档化、营养化、方便化, 食疗食品、药膳食品将备受人们的欢迎。基于此我们试产了低温小包装肉鸽。相信, 它的面市将给我们的餐桌增添一道色彩。

肉鸽有极高的营养价值, 其肉质鲜嫩可口, 老少皆宜, 它本身就是上等的食疗食品。鸽肉蛋白含量为 24.47%, 超过兔、牛、猪、羊、鸡、鸭、鹅等肉类蛋白; 脂肪为 0.73%, 低于其他肉类。鸽肉有 17 种氨基酸, 其含量总和超过龟鳖, 有大补之功效。鸽肉在体内消化吸收率为 97%。所以俗语讲: “一鸽胜九鸡, 无鸽不成席”。

1 主设备及辅料

油炸电锅, 不锈钢车, 盐水注射机, 200 型真空滚揉机, 杀菌罐, 各种调味汁 (山西产), 糖稀, 色拉油。

2 原料配比

2.1 以 100kg 白条肉鸽计, 每只约重 350g 许。

2.2 调味汁

桂皮汁 25ml 小茴香汁 15ml

丁香汁 15ml 鲜姜汁 20ml

大料汁 10ml 花椒汁 5ml

酱油 1.0L

2.3 配成盐水注射液

绍兴黄酒 250ml 味精 150g 山梨酸钾 100g

精盐 2.3kg 白砂糖 1.5kg

亚硝 10g 异 Vc 钠 90g

“美添”腌制剂 1.5kg 冷水 10kg

3 工艺

3.1 工艺流程

活鸽宰杀→热烫→打毛去脏→清洗→冷却成熟→盐水注射→滚揉腌制→汽蒸→油炸→真空包装→二次灭菌→成品入库

3.2 工艺操作

3.2.1 宰杀: 割断活鸽脖静脉血管, 放血。

3.2.2 热烫: 55~60℃热水浴, 烫 5 分钟。

3.2.3 打毛去脏: 在打毛机中将毛褪下, 残毛部分配合手工完成。然后将内脏去干净, 清洗几次, 至洁净为止。

3.2.4 冷却成熟: 将洗净白条肉鸽在卫生的低温室放置 5~6 小时许, 待用。

3.2.5 盐水注射: 注射一次即可。注射部位为肉鸽的左右两侧。余液全部倒入滚揉机中。

3.2.6 滚揉腌制: 将注射好的肉鸽坯, 调味料等全部倒入滚揉机中, 真空滚揉。8 转/分, 正 10 分, 停 10 分, 反 10 分, 共计 2 小时。

3.2.7 汽蒸: 将滚揉好的肉鸽挂钩, 置入杀菌罐 (注意保持距离); 用 90℃汽蒸 60 分钟即可。

3.2.8 油炸: 油烧到 7 成熟, 将涂好糖稀 (糖稀事先用温水稀释过) 的熟鸽坯炸至金黄色, 出锅。

3.2.9 真空包装: 经油炸冷却后的肉鸽修整好 (注意骨头等部分稍作处理, 不要扎破包装袋), 进行真空包装。

3.3.10 二次灭菌: 包装好的肉鸽重新放入杀菌罐, 80℃保温 30 分钟, 冷却后出罐。

3.2.11 成品入库: 成品放入低温库 0~4℃。

4 讨论

4.1 成品肉鸽外观金黄色或黄褐色, 符合食用色泽。外皮香脆, 肉质白色, 鲜嫩可口, 回味良久。

4.2 本生产工艺中, 注射、滚揉是关键。工艺设定要以注射强度、滚揉机性能、肉鸽年龄大小等相配合。尤其不可滚揉过度, 否则使鸽坯太软, 皮破等容易在油炸中爆皮。

4.3 低温肉鸽的试制成功, 突破了传统的酱卤工艺, 采用中式工艺同西式工艺相结合, 提高了产品的出品率, 延长了产品的货架期。(下转第 15 页)

以后随着机体低抗力逐渐增加,逐渐修复上皮破损,恢复健康。如果水泡破溃后,机体抵抗力不强,又有其他细菌感染,则可引起严重并发症,甚至造成死亡。

4 临床症状

潜伏期平均为2~4天,最短1~2天,最长6~7天。

4.1 牛:病牛体温升高到40~41℃,精神沉郁,食欲减退,咩嘴、流涎,开口时有吸吮声。1~2天后,口腔可见唇内面、齿龈、舌面及颊部粘膜发生圆形水泡,此时口角流涎增多,含有白色泡沫,呈丝缕状挂满嘴边。水泡一昼夜破裂,形成红色烂斑,病牛停止采食和反刍。水泡破裂后,体温降至常温,烂斑逐渐愈合,全身状态逐渐好转。在口腔发生水泡的同时或稍后,趾间及蹄壳部的柔软皮肤上发生继发性水泡,有时水泡可出现于乳头皮肤上。本病一般愈后良好,死亡率不超过1%~2%;若病毒侵入心肌,死亡率可高达25%~30%。犊牛发病时,多为急性经过,多看不到特征性水泡,主要表现为出血性肠炎和心肌麻痹,死亡率很高。

4.2 羊:与牛相似,但感染率较牛为低。绵羊水泡多见于蹄部,山羊则多见于口腔。羔羊症状与犊牛相似。孕母羊常见流产。

4.3 猪:以蹄部、蹄踵、副蹄间等处病变多见,严重者蹄壳脱落。由于疼痛,常见病猪爬行。口腔病变较少见,有时在吻突、乳头发生水泡。仔猪对本病特别敏感,常因严重的胃肠炎或心肌麻痹而死亡。

4.4 骆驼:病状与牛大致相似,病程较长,壮年骆驼发病率较少,老、弱、幼发病的较多。

5 防制措施

由于本病发病率高、传播快和易造成大流行等特点,故在防制上应坚持“早、快、严、小”的原则,即尽早发现,快速报告,严格消毒,小范围内

扑灭。

5.1 发现疫病时应立即向上级报告,并迅速采取病料送有关单位确诊、定型。

5.2 划定疫区,严格封锁。疫点要求封死,人、畜、畜产品及用具等都不能出入,并查明传染来源。

5.3 对疫区内所有易感染家畜进行普查,将病畜及可疑病畜立即隔离。同时对病畜的分泌物、排泄物污染的场所、用具等,用2%烧碱或1%~2%甲醛溶液进行认真的消毒。

5.4 建成免疫带。对疫区周围的易感动物立即与当地流行的病毒型相同的口蹄疫病毒疫苗进行紧急预防注射,以建立免疫带。

5.5 死畜应焚烧或深埋。

5.6 疫区解除封锁的时间,是在最后一头病畜痊愈、死亡或急宰后14天,并经过全面消毒,报有关部门同意后,才可解除封锁。

6 讨论

6.1 虽然口蹄疫病可传染给人,但在实际生活中却很少发生。据报道,本病对幼儿危害性较大,故笔者建议,在做好防制工作的同时,不能让儿童接触到偶蹄兽肉类,以防造成较大的危害。

6.2 有人认为,口蹄疫牲畜的肉品不能食用,这种看法是错误的,这对肉品是一种极不合理的浪费。有人认为,口蹄疫牲畜的肉品不受限制供食用,这种看法更是错误的,这会给畜牧业和人类带来较大的危害。应该说,口蹄疫牲畜的肉品,经过卫生处理后食用。至于本病肉品的卫生处理,产酸是一种较好的方法,因为酸对口蹄疫病毒有明显致死作用。产酸前的肉品,必须经过剔骨处理,骨头作工业用或销毁,肉品经过10~12℃,24小时,或在4~6,24~48小时(pH值下降到5.3~5.7)发酵产酸后,可杀死其中的病毒,肉品可供人类作食用。

A Brief Discussion on the Prevention of Foot and Mouth Disease

Zhang Junyong

ABSTRACT This article introduced the types of foot and mouth disease, its clinical symptom. Emphasizes are put on disease prevention.

KEY WORD foot and mouth disease; prevention

(上接第35页)

The Technology for Refrigeration of Pigeon Meat

Zhang Junxue Wei Ya

ABSTRACT By combining western and Chinese technology, the handling of raw material, formulation and processing technology of refrigerated pigeon meat were discussed.

KEY WORD refrigerated pigeon meat; formulation; technology