

香肠生产中的出油现象原因及解决方法

■ 张文权 济宁耐特食品有限公司客户服务部

中小型肉食加工企业在香肠生产中有时会出现产品外表出油的现象，使企业蒙受损失而又无以应对。以下对这种现象予以分析，并提出解决方法。

通常来说，香肠出油的情况一般是由原料不新鲜或配比不合理、加工工艺有欠缺及辅料使用不当等原因引起的。

一、原料肉的选择和配比对产品的影响

一般在加工香肠的过程中，我们尽量选择使用新鲜的原料肉或鲜冻肉，不新鲜的肉、过保质期的冻肉、二次化冻肉不要使用，这些肉由于其中的盐溶性蛋白质已发生变性或流失，会影响香肠的保水保油性。

肥瘦肉的配比和脂肪的选择对原料肉的影响也很大，肥肉占瘦肉的比例一般要求控制在30%以内，比例过高将会因为瘦肉中的蛋白质保不住肥肉中的脂肪而出油。香肠加工中一般选择使用猪肥膘、鸡皮、鸭皮、植物油等脂肪类的物质，这些原料的选择要求厂家根据自己的实际情况来确定，一般而言，脂肪的熔点越低则在香肠中添加越容易造成产品的出油。

二、加工工艺对产品的影响

香肠加工中，工艺对产品的保油性影响最为明显，出油大都是由于加工工艺欠缺引起的。

先从绞肉上看，若绞肉的刀不锋利，则会在绞制脂肪时对脂肪粒造成明显的破坏，造成大量的游离的脂肪存在，最终的结果是产品的保油性差。解决的办法是先将脂肪进行腌制，腌制可以使脂肪中的水分脱出，变硬坚实，绞肉和拌馅时，脂肪壁就不易被破碎，减少了香肠中的游离脂肪，也就防止了以后加工过程中的产品出油现象的发生。

斩拌、拌馅的操作不当也会造成产品的出油，主要原因是肉馅的温度和肉馅与斩拌刀和搅拌轴间的摩擦，温度高，摩擦大会造成大量的游离脂肪

产生，而使香肠保不住油，在斩拌及拌馅的加工过程中可以通过控制斩拌机的锋利度及刀速、拌馅机的转速、添加冰水、操作的时间来控制温度，以减少游离脂肪的产生。

填充干燥蒸煮对香肠的出油也会产生影响，香肠填充时的松紧度要求合适，过松会造成产品的出油。

另外生香肠在较高温度下放置过久也会造成出油，烘烤干燥时的温度和时间对香肠的出油影响也很明显，一般要求烘烤的温度在50-55℃，烘烤至香肠外表干硬爽手时即可，有的生产厂家对香肠不经过干燥直接进行蒸煮，蒸煮对香肠出油的影响主要是下锅和煮制的温度及时间操作不当引起的，一般要求是82-84℃，煮制至肠中心温度达72℃即可。

三、辅料使用对产品的影响

辅料中可以通过选择添加大豆分离蛋白、变性淀粉、单甘酯等一些具有乳化性的物质来提高香肠的保油效果，这些物质的使用主要都是通过减少香肠中的游离脂肪来达到保油的效果，但如果使用方法不当则达不到效果。

总而言之，中小企业在香肠生产的加工中，除要求严格控制原辅料的质量外，对香肠加工的工艺，生产车间的管理等都应严格规范。肉

