

探讨我国火腿肠的出路

朱本志 (郑荣食品有限公司, 郑州450053)

摘 要 我国火腿肠从辉煌走向衰退, 根本原因是没有根据市场需求, 大幅度提高产品质量标准来更新换代, 结果品质下降, 形成混乱无序的恶性循环竞争, 以致步入了当前的困境。因此待出台国家火腿肠标准及绿色火腿肠标准, 在这两个等级基础上分别增加花色品种, 真正满足市场需求, 才是唯一出路, 否则将不堪设想。

关键词 火腿肠、恶性循环竞争、国家和绿色火腿肠标准

1998 年, 不少报刊不断报导火腿肠出现滑坡衰退迹象, 有的报刊的报导甚至将其判为死刑。主要表现在火腿肠原料肉明显减少, 而代用品明显增多; 出品率急剧增大, 而且大得惊人; 口味严重下降且不新鲜, 营养成分破坏, 等等。总之, 质量差, 消费者难以接收。由于产量已达饱和, 争先恐后降质压价, 无序竞争造成企业亏损经营。长此以往, 令人堪忧, 其原因何在, 值得人们深思。

我国火腿肠生产和销售走过了十年大发展之路, 如今面临困境, 而国外同类产品已涌入国内市场。人们不禁要问: 我国火腿肠何去何从?

火腿肠 10 多年的经营历程, 有经验也有教训。当初红火的火腿肠经营为我国食品工业的发展立下了汗马功劳, 同时也充分说明该产品是相当适销对路的。后来的逐渐滑坡是由于种种原因, 而不是火腿肠本身的过错。人们不禁要问, 发达国家经营了数十年, 至今仍在经营, 只不过人家不断从技术、品质上改进提高。这说明他们的产品是高标准、高质量的, 而且品种、花样多, 纯香可口, 在很多国家有相当的优势, 并向别国投资经营。当然也有熟肉制品相当发达的少数国家生产量较少。而我国, 火腿肠年产量才 50 万吨, 仅占熟肉制品 1/3 的产量, 占肉类总产量的 1% 左右。从人口数量和社会发展来看, 远远不够, 不但不应衰退, 而且应该大有可为。

我国花费了大量外汇先后引进生产线好几百条, 以满足国内市场需求, 谁知该产品国人食用

10 年就对它冷淡起来, 是不是产品标准降低了, 内在品质下降了, 口味差了, 营养破坏了, 都应引起我们去认真探讨。当前我国肉品关税大幅度下调, 特别是猪、禽肉品下调最大, 从 45% 降至 20%, 洋肉将会大量涌进国内市场。在如此激烈的国内外市场竞争形势下, 如何使火腿肠走出低谷, 再度辉煌, 作为一个肉类科技工作者, 既有危机感、紧迫感, 也有责任感。在此笔者谈几点不成熟的意见, 和同行们共同研究。

1 火腿肠的火红

1986 年前后, 当时人民生活水平较低, 对火腿肠这个新产品尚不认识, 所以其产销还很不景气。几年后, 洛阳肉联厂在中央电视台几经广告后它引起消费者青睐, 成为适销对路的畅销产品。当时给该厂的订单象雪片似地飞来。前往采购者如云, 造成洛阳肉联厂车水马龙、门庭若市的特景。因此每天产品脱销告急, 一时形成了供不应求的卖方市场。产品具有鲜香可口的独特风味及特点, 誉满全国。不久, 相继有数十家投产, 其中春都、双汇、郑荣三家大刀阔斧, 披荆斩棘, 烽烽火火闯九洲, 左右了市场, 形成称雄中原统帅全国的大气候。消费者也无不赞赏, 其产品先后被授予十多项殊荣大奖, 厂家走到哪里香到哪里。火腿肠的快速发展也带动了其他产业的发展, 创下了空前可观的经济效益。由而惊动了国内外企业界, 特别是吸引了香港及国外的大财团纷纷来投资办厂, 赢来了辉煌的十年, 谱

写了我国食品工业的新篇章。

2 火腿肠的滑坡

由于盲目发展, 很快就有数十家以至近百家经营本产品, 使 1997 年产量达到 50 万吨以上。前几年, 各厂家为抢购原料肉, 达到了白热化程度。使原料肉价格居高不下, 且质量低劣。紧接着, 造成火腿肠价格低迷且难销至今。成本价与成品价反差惊人, 竟高达 3500 ~ 4000 元/吨, 迫使厂家不得不加入代用品, 使出品率高得惊人。于是火腿肠失去了猪肉固有的鲜香气味和风味, 口感急剧下降, 消费者难以接受, 销往农村很有限, 因农民与市民不同, 他们有丰富的自产肉食, 经济实惠, 很少食用价高的火腿肠。故大量销往农村是不现实的。厂家只得亏血本大降价倾销, 以挤垮对手谋求出路。这完全是一种混乱无秩的竞争, 形成空前的恶性循环, 结果劳民伤财几败俱伤, 将许多厂家逼上绝路。这种违反市场规律的恶性竞争, 其经验教训发人深省。

火腿肠急剧衰退, 原因较多, 其中根本原因是没有依据市场变化提高产品质量标准, 增加花色品种, 更没有国家级或更高标准来更新换代, 却将本来就不高的标准又降低了, 以致陷入将被淘汰的境地。其具体原因有四:

2.1 在现行卫生标准中, 细菌总数与保质期极不相称, 出入很大, 失去标准意义和监督作用。

火腿肠标准从开始到现在, 一直引用食品卫生国家标准中的 GB2725.1 肉灌肠类卫生标准。该标准规定细菌总数: 出厂 ≤ 2 万个/克, 销售 ≤ 5 万个/克 (未修订前分别为 3 万/克和 5 万个/克)。火腿肠保质期为 4 个月 (原来为 6 个月), 要求温度 ≤ 25 (常温)。火腿肠含菌量这么大, 即使在较低温度下, 也不可能保质 4 个月。在销售过程中, 气温常达 25, 这时有很多微生物迅速大量生长繁殖, 一般只能保存 5 天左右, 绝不可能保质 4 个月。火腿肠实际上是经 120 高温杀菌的产品, 经我们近 10 年的检测, 出厂前一般无菌, 即便含菌也只在 30 ~ 50 个/克之间。销售过程中除意外的胀袋之外, 含菌量 ≤ 1000 个/克。两者相差 50 倍, 悬殊太大, 所以说, 引用灌肠类的卫生指标欠妥, 应以实际指标为好。各级监督部门在多年抽检中从未发现卫生指标不合格, 有的监督人员说, “消费者即使吃病了你们也合格。”因此有不少消协人员、消费者也曾提出

过同样的质疑, 该标准虽保护了厂家利益, 却影响了产品质量, 影响了销售。我们厂虽然始终用实际指标来生产经营, 产品在 ≤ 30 仍可保质 4 个月, 但消费者却不了解, 因此销售也同样受到影响。

2.2 现行标准低, 且又缺少检测、监控代用品和出品率的具体内容。

2.2.1 现行标准低: 火腿肠标准从开始至今一直偏低。具体表现在这几方面: A. 没规定猪瘦肉比率必须达到 85%, 以致逐渐减少; B. 在感观指标中的鲜香滋味, 也没有明确必须具有熟猪肉固有的鲜香滋味、气味, 这是检验的重要项目; C. 营养成分中, 蛋白质 $\geq 10\%$, 脂肪 $\leq 20\%$, 淀粉 $\leq 8\%$, 应该分别定为 13%、15%、7%, 这样, 老少病残皆宜; D. 重金属指标空缺, 很不合适。因白条肉、分割肉都有重金属指标及限制, 何况经一系列机械、酸碱作用的深加工, 重金属离子必定增加, 对汞、铅等重金属离子应有要求; E. 产品规定在 25 之内保质 4 个月, 内部理化、微生物、薄膜 (有一定透氧率) 及两端打结处等等原因所致, 会造成 pH 值、酸价、过氧化值等指标的变化, 尤其在 35 以上高温炎热季节, 必须要有 pH 值、酸价、过氧化值等检测指标的控制, 方能有效保证产量质量。

2.2.2 应有检测、监控代用品和出品率的具体指标。除上述检测指标之外, 再制订适合熟猪肉固有香味及出品率指标。如含氮浸出物、次黄嘌呤等, 或其他物质的指标, 使其他畜禽和植物产品所代替不了。至于出品率可以固定一个满意的指标, 测定其干物质就可以控制。这样对猪瘦肉量不足, 其质量低劣, 增加代用品或出品率超标等指标均要得以控制。厂家和监督部门抽检时, 若一项不达标, 就可判为不合格, 这样能切实保证产品固有的质量。

2.2.3 火腿肠是普通肉制品而不是特殊营养功能食品, 按国家食品标签规定, 可以删掉蛋白质、脂肪、淀粉三项指标, 只要按上述规定的指标检测、监控, 就可以保证产品质量。这三项指标使用多年, 意义不大, 当前更是如此。

2.3 应遵照 GB/T19000 ~ ISO9000-1994、质量管理和质量保证系列标准, 建立产品质量保证体系, 在运行中不断健全完善, 企业员工认真贯彻执行、严格监督、考核和内部质量审核, 特别是关键环节及工序重点监控, 否则不可能达到高质量产品标准的各项指标。如原料肉 (包括肥膘)、薄膜材料、添加

剂及每道工序、消毒等卫生状况,产品包装、储存、运输、销售、信息传播等等环节,必须遵照国家有关标准和企业一系列技术标准、规定、要求,全面进行管理、检测监控,切实保证各项指标的实施。

但是由于环节多,具体标准、指标更多,在执行中常因某项不达标,使产品出现意外,如产品中发现异物、有异味、氧化、出油、胀袋等,特别是胀袋,消费者很反感。如果能及时检测上述有关的指标,加以预防性地控制,就不会影响销售。多年以来,最难控制的是原料肉的质量问题,常有病变、变质、污染、注水、泡水包冰等形形色色劣质分割肉。定点屠宰如无法规制约,就谈不上“放心肉”,原料肉更是如此,我们常花大力气来控制分割肉质量。1997年12月19日国务院颁布了《生猪屠宰管理条例》,对放心肉、原料肉质量有了法规性保证。但当前看来,尚未完全走上正规。即使上了正规,也仍需要检测、监控原料肉质量,否则还会出现上述产品质量问题。

总之产品质量体系是一套系统工程,不管认证与否,都必须严格执行,绝不可粗心大意。

2.4 由于生活水平的提高,人们对食品营养有所讲究,认为高温产品营养被破坏,口感及嫩度等方面比不上低温产品,也是影响火腿肠销量的原因之一。至于营养破坏是指维生素之类,尤其是 V_C ,可以说全部被破坏。但低温产品蒸煮长达几小时,维生素也同样被破坏或降低。如能有使保质期延长的全套成功新技术,大规模应用于生产销售实践,将是企业和消费者一大福音。

3 火腿肠的出路

3.1 市场呼唤国家标准,产品急需更新换代

近年来市场充满自封王、霸的各种各样商品,其中以食品类最多。说明企业急需高标准高质量产品来赢得消费者,增加市场份额。有很多商品的确是独一无二的王牌产品,但也有不少改头换面不尽人意的产品,经监督部门抽检不合格,消费者怨声载道,反而严重影响销售。肉制品高温、低温产品中,有很多在现行标准中确是很好的王牌产品,通过广告,消费者认可接受。经调查,消费者对自吹自擂的产品心存疑虑,总认为和原来差不多,比不上标明国家标准质量实在的产品可靠,因而采购时总是犹豫不决,因而自封王、霸的产品销量不明显,赶

不上国家标准的销量。很多消费者喜欢更新换代。实用效果理想的商品,即使价格稍高,也乐意接受。

3.2 急需大幅度提高火腿肠质量标准,增加花色品种,真正满足需求,才是唯一出路。

任何产品必须根据市场需求,及时更新换代,提高产品质量标准,推陈出新,才能畅销不衰。而火腿肠标准10年不变,还在下降,就是在计划经济时期也该嫌弃了。当前必须大幅度提高产品质量标准,在此基础上大量增加系列花色品种,真正满足市场需求才是火腿肠发展的方向。同时希望国家火腿肠标准和绿色火腿肠标准尽快出台,指导、检测、监控企业全过程生产营销,并大力宣传,引导消费。

3.2.1 国家主管食品卫生标准的有关部门,按食品卫生国家标准、食品标签编制要求等方面的规定,制订火腿肠国家标准,指导企业生产经营,在全过程中严加检测、监控系列花色品种,将其定为二级品质。

3.2.2 国家主管绿色食品有关部门,在上述二级品质的标准上,按绿色食品卫生要求,限制农残等有害物质的具体指标,制订绿色火腿肠标准,在全过程中严加检测、监控其系列花色品种,定为一级品质。

这两个等级,每个等级都有一系列花色品种。如猪、牛、禽、鱼类及其他动物品种,而且每个品种分别可有加钙、加碘微量元素及果蔬、药膳、麻辣和不同地区口味、风味等数十种花色品种。

企业和社会监督部门按标准规定和要求,全过程严加检测、监控,使每个花色品种分别具有熟畜禽肉固有的鲜香滋味、气味及微生物、理化、重金属、鲜香等具体指标,绿色食品的农残指标,同时还要符合各自的应有指标及口味、风味。其中只一项指标达不到,不得出厂,监督部门在抽检中发现应判为假冒伪劣产品,并予以重罚,才能有效地保证产品质量。这样消费者才放心,方能按等级、价格、品种、口味、风味任意选购真正所需求的产品,也就是说真正满足国内、国外消费者需求。

当然定了标准也不是很快就能做到的,尚需一定的时间。但当前国家标准部门、研究部门、肉协机构等单位 and 厂家应尽快作出决定,共同配合、协调,才能逐步实现。

参考文献

1 食品卫生国家标准汇编,1992(下转第25页)

较高的水分含量,使产品口感嫩且利于常温贮藏。

3.2 文中采用的滚揉嫩化方法应用了机械力的作用使肉得到嫩化,这在目前尚未见报导。

参 考 文 献

- 1 彭增起,晋艳曦,钟子彬.注射嫩化剂、冷冻和腌制对牛肉嫩度的影响.中国畜产与食品,1994,1(2) 31
- 2 刘万锋.猪肉嫩度剪切力值测定前处理方法的研究.东北农业大学硕士学位论文,1989
- 3 陈明造.肉品加工理论与应用.台湾艺轩图书出版社印行,1987

- 4 骆承庠.畜产品加工.黑龙江朝鲜民族出版社,1985
- 5 刘成国.应用电刺激提高牛肉嫩度的研究.东北农业大学硕士学位论文,1991
- 6 Tuma H J, Venable J H, Wuthier P R & Hendrickson R L. J Anim. Sci, 1962, (21): 33
- 7 Lewis P K, Brown C J & Heek M C. J Anim. Sci, 1977 (45) 254
- 8 Hosterker R, Landmann W, Link B, Fitzhugh H Tr. J Anim Sci, 1970, 31 (1) 47 ~50

A Study on the Improvement of Beef Jerk's Tenderness by Different Methods of Tenderisation

Jin Yanxi* Hu Tiejun** Tutor: prof. Lou Chengxiang***

(* Wuxi University of Light Industry, Wuxi 214036; ** University of Agriculture & Animal Science of PLA, Changchun, 130062; *** Northeast Agricultural University, Harbin 150030)

ABSTRACT Three methods of tenderisation, electrical stimulation, injection of tenderisation agent and tumbling were compared on the tenderness of the beef jerk. The effective order of improvement of tenderness by mechanical and histological properties test was tumbling, electrical stimulation and injection of tenderisation agent.

KEY WORD beef jerk; tenderisation

(上接第9页) (2), 1995 (3)

- 2 GB7718-94 食品标签通用标准, GB13432-92 特殊营养食品标签

- 3 GB/T 19000-ISO9000-1994. 质量管理和质量保证系列国家标准宣贯教材

A Discussion on the Way Out for the Chinese Ham-sausage

Zhu Benzhi

ABSTRACT The primary reason for declining of Ham-sausage in China has been that manufacturers has not improved the quality much to present new products, oriented by market needs, resulting in lowering of the product quality level and the current disordered vicious circle of competition, a difficult position. Therefore, out-issuing of national standards for Ham-sausage and Green Ham-sausage is now expected. On the base of the two grade levels new products could be added to meet market needs. This is the only solution; otherwise the future condition is dreadful to contemplate.

KEY WORD Ham-sausage; vicious circle of competition; national standards for Ham-sausage and Green Ham-sausage