



宁夏清真低温牛羊肉产业现状

张英, 金文刚, 白杰

(1. 宁夏大学农学院, 宁夏 银川 750021; 2. 宁夏食品检测中心, 宁夏 银川 750001)

摘要: 清真牛羊肉是宁夏具有民族特色的产业, 其具有得天独厚的条件。当前宁夏清真牛羊肉在生产和加工中还存在着很多问题。一直以来, 都是高温肉占据主导市场, 消费者对低温肉的认识还不够, 因此, 低温肉存在着很大的市场前景, 本文将通过介绍宁夏清真低温牛羊肉, 对国内外的市场进行分析。

关键字: 清真牛羊肉; 低温; 现状

Actualities of Islamic Low-temperature Beef and Mutton Industries in Ningxia

ZHANG Ying, JIN Wengang, BAI Jie

(1. Department of Food Science Agricultural School of Ningxia University, Yinchuan 750021;

2. Ningxia Testing and Analytical Center of Food Yinchuan 750021, China)

Abstract: Islamic beef and mutton is the Ningxia Hui Autonomous Region with ethnic characteristics of industries, its unique conditions. At present, Ningxia islamic beef and mutton in the production and processing there are still many problems. All along, all high-temperature meat dominant market. Consumer awareness of the low-temperature meat is not enough. Therefore, there is a great low-temperature meat market prospects, this article by introducing low-temperature islamic beef and mutton in Ningxia on the market at home and abroad for analysis.

Key words: Islamic beef and mutton; low-temperature; countermeasures

中图分类号: TS201 文献标识码: A 文章编号: 1001-8123(2009)03-0006-03

宁夏清真牛羊肉是全国重点发展的特色农产品, 也是宁夏具有民族品牌优势的特色产业。近年来, 自治区围绕“发展优势产业, 打造宁夏名牌”的方针, 积极推动清真牛羊肉产业快速发展, 已经成为我区农业四大战略主导产业之一。宁夏是全国唯一的回族自治区, “清真”品牌是宁夏的民族特色, 又是一笔巨大的无形资产。随着我国经济社会的不断发展, 城乡居民生活水平进一步提高, 人们膳食观念的转变, 追求高营养、高蛋白绿色肉食

品已经成为趋势^[1]。同时, 人们对动物性食品的消费需求不断增长, 据分析预测, 我国动物性食品70%的需求将依赖西部地区畜牧业的发展, 这将给包括宁夏在内的西部地区肉牛肉羊产业发展带来巨大的市场空间。不仅如此, 肉类的消费结构也发生了很大的变化, 从目前来看, 中国的高温肉制品市场份额大大高于低温制品, 但从长远来看, 随着人们认识的提高, 高温肉制品的市场会逐渐缩小, 低温肉制品将是对肉品市场的一次新的冲击, 会

收稿日期: 2009-01-13

作者简介: 张英(1985-), 宁夏银川人, 女, 汉族, 在读硕士研究生, 研究方向为农产品加工与贮藏。

通讯作者: 白杰(1958-), 研究员, 硕士生导师, Email: baijie.cn@126.com Tel: 13909510820

从根本上改变肉类产品结构和人们的消费习惯,是具有潜力的带有方向性的产品。

1 宁夏清真牛羊肉产业发展的优势和特点

宁夏是我国唯一的回族自治区,“清真”品牌是宁夏特色。近年来,宁夏成功地实施了“百万肉羊进京津沪”计划,在北京、香港、广东成功举办了宁夏清真绿色食品展,使宁夏清真牛羊肉的知名度大大提高。宁夏回族自治区与世界伊斯兰国家在贸易交往、民族心理和文化交流上有着悠久的历史渊源,因此,使得宁夏清真牛羊肉进军国际穆斯林市场具备了良好的条件^[2]。

宁夏滩羊耐粗饲,肉质细嫩,肉味鲜美,是国内外羊肉品位最好的一种。滩羊与小尾寒羊或其他国外良种羊杂交后,不仅提高了繁殖率和产肉性能,而且仍保持滩羊的优良肉质和品位,具有双重的竞争优势^[3]。我区肉牛生产也具有地域资源等比较优势。2005年,宁夏牛羊肉产量达到12万吨,占肉类总产量的46%,比2003年提高6个百分点;肉牛饲养量突破了百万头大关,达到110万头;肉羊饲养量突破千万只大关,达到1053万只;牛羊肉产值达到18亿元,占全区畜牧业总产值的39.1%,占农业总产值的13%;全区农民从牛羊肉生产中的收入人均达到474元,占农民人均家庭经营收入的14.8%。宁夏地处北方玉米和优质牧草带上,有近4000万亩天然草场,每年约产660万吨干草、250万吨农作物秸秆,加上退牧还草工程的实施,全区紫花苜蓿种植面积已经达到483万亩,为发展牛羊养殖奠定了坚实的物质基础。我国牛羊肉生产的成本较低,牛肉、羊肉的价格分别是国内的60%和70%,是国际市场牛羊肉价格的30%和49%。从整体上讲,宁夏牛羊肉价格优势明显,市场竞争空间较大。

2 宁夏清真牛羊肉在生产和加工中存在的问题

2.1 冷却肉所占消费份额太小

目前,我国居民清真牛羊肉的消费仍以生鲜肉和冷冻肉为主。尽管冷却肉也正逐渐进入我国市场,但尚处于少量阶段^[4]。由于地理条件及消费人群的经济力量局限,冷却肉的消费主要集中于北京、上海、广东等大城市,宁夏等西部地区市场上几乎没有。

2.2 传统清真牛羊肉制品在加工中存在的缺陷

一直以来,清真牛羊肉制品大多都是干制、酱卤、腌腊和灌肠制品。目前干制的方法主要有减压

干燥、微波干燥、冷冻干燥和真空喷雾干燥技术^[5]。干制肉基本都存在质地坚硬、咀嚼困难和干燥时间过长等问题。酱卤制品是我国传统的肉制品,特点是成品可直接食用,色泽鲜艳,酥润多汁,风味独特,酱香浓郁,缺点是不宜包装和贮藏,传统的加工工艺不仅耗时长、出品率低,而且产品品质不佳^[6]。腌腊肉制品也是我国的传统肉制品,主要的加工工序是腌制,在低温条件下,由于食盐、硝酸盐等调料的作用,产生独特风味,产品金黄、香味浓郁^[7]。但产品在腌制及贮藏过程中容易造成腌制不均匀,本身营养物质损失多,味太咸,色泽较差以及微生物污染和吸潮等现象。灌肠肉制品营养丰富,食用方便,便于运输和贮藏,且品种繁多,因此备受人们的喜爱。但传统灌肠肉由于高温灭菌和添加淀粉、大豆分离蛋白和卡拉胶增稠剂,使得肉制品的口感和风味大大下降。

2.3 宁夏清真牛羊副产品利用不充分

对清真牛羊脏器、血液、胎盘及骨骼等副产品的综合利用不仅可以大幅度提高牛羊肉的经济附加值,同时可减少环境污染,具有广阔的市场前景。目前,对于牛羊脏器、血液和胎盘已有较好的利用,但对牛羊骨骼的利用还不充分^[8]。

3 低温肉制品的发展趋势

低温肉制品是相对于高温肉制品而言的,是指采用较低的杀菌温度进行巴氏杀菌的肉制品,即将肉制品中心温度达到68~72℃,保持30min。理论上讲,这样的杀菌程度致病微生物可被完全杀灭,能够保证产品食用的安全、可靠、同时最大程度地保留了肉制品的营养价值,因此是科学合理的加工方式。在我国,生产厂家通常为了增加低温肉制品的安全性,往往人为地提高杀菌温度(一般中心温度75~80℃),生产出来的产品严格地说应属于中温肉制品。我们笼统地将它们都称为低温肉制品。西式肉制品多数属于低温肉制品,肉制品加工中为了使其达到一定的保藏期,通常采用100℃以上(通常是121℃)的高温杀菌方法。低温肉制品一般要在-18℃以下保存才能保证肉的新鲜,一般保质为4~5个月,如果降到-23℃以下,保质期可相应延长一倍。

3.1 低温肉的优缺点

低温肉制品与高温肉制品相比有其明显的优势,低温仅仅使蛋白质适度变性,从而获得较高的消化率,且肉质鲜嫩适口。低温杀菌营养成分损失少,为人体提供了较高的有效营养成分;低温肉制

品的加工过程使得肉类原料可以与多种调料、辅料和其他种类食品配合,从而产生多种受人欢迎的风味;低温肉制品品种非常丰富,适应各种饮食习惯人群的需求^[9]。此外,低温肉制品中还有许多著名的品牌,几百年来尽管工艺在不断进步,但始终保持了传统的品种风味。成为具有各种地方风味的特产。因此,低温肉制品是国内外未来发展的主要趋势。

但是,低温肉制品的加工特点决定了它在生产销售中也存在一些缺陷,由于杀菌温度低,虽然可以杀灭所有致病菌,但是不能杀灭形成孢子的细菌,因此对原料肉的质量要求高,只有品质好,无污染的原料肉才能生产出合格的低温肉制品,并且应加强防止在生产加工过程中各环节的污染;由于低温杀菌不完全,要求销售过程中采用冷藏保藏,因此相应增大了成本。

4 宁夏清真低温肉的研究现状

目前,在宁夏乃至全国市场,高温肉制品所占市场份额远远高于低温肉制品。但随着现代冷藏技术和有关装备在中小城市的普及和完善,人们生活水平的提高以及肉制品消费观念的不断更新和对产品风味、营养的更高要求,低温肉制品将成为肉制品市场的主流。

现在,宁夏的肉类企业一般拥有从国外引进的先进的制冷设备和分割生产线,拥有独立的排酸库、速冻库及冷藏库,能够专业生产适用于各类人群肉食消费习惯的清真牛羊肉产品。其中,排酸肉具有汁液流失少、营养价值较高的优点,是一种真正的高品质肉类,在发达国家几乎达到了100%的市场占有率。他们新推出的冷却排酸肉是采用现代肉品学与营养学原理“后熟”工艺加工而成的肉类产品,其熟肉产品柔软多汁,容易咀嚼,易于被人体消化吸收。经过冷却排酸后的羔羊肉,具有肉质弹性足、好熟、易烂、味道柔嫩鲜美、无膻味、营养价值高、低脂肪、高蛋白、胆固醇低、重金属污染少、不饱和脂肪酸和游离氨基酸丰富,富含钙铁等多种矿物质。

全世界共有57个信仰伊斯兰教为主的国家,穆斯林总人口达13亿多,分别占全球国家和人口的30%和22%。欧盟及阿拉伯国家牛羊肉消费量

占世界牛羊肉消费量的70%~94%,我国回族地区牛羊肉的消费量也接近50%^[10]。因此,大力开发具有地方民族特色的清真牛羊肉制品将具有广阔的前景。

参考文献

- [1] 强毅,张华西.宁夏清真牛羊肉产业现状与市场分析[J].产业经济,2008,(1):356-357.
- [2] 王丽芳.银川清真食品用品异军突起[N].银川晚报,2008,(4).
- [3] 乌力吉,石瑞.充分发挥牛羊肉资源优势发展特色经济[J].北方经济,2002(3):30-31.
- [4] 沈月新,宋立华.冷却肉与热鲜肉、冻肉食用质量的比较研究[J].制冷技术,2000,1(3):43-45.
- [5] 张云霞,刘敦华.清真牛羊肉加工中存在的问题及对策建议[J].农业科学研究,2008,(29):80-81.
- [6] 孔凡真.我国肉制品的发展趋势[J].肉类加工,2001(5):13-14.
- [7] RENNANDCP, LINDSAYRC. Distribution of volatile branched-chain fatty acid in various lamb tissue [J]. Meat Science, 1992, 34: 11-42.
- [8] 王百姓.我国羊肉生产与加工利用综述[J].肉类研究,2006(1):39-44.
- [9] RHEEKS, CHOSH, KIMJO, et al. Species-relate flavors of sheep meat and rine water [J]. Journal food science 1998, 63: 168-172.
- [10] 陈红.宁夏清真牛羊肉国际贸易策略研究[J].安徽农业学报,2008,36(12):5198-5200.
- [11] 张晓娟,张岗,吕欣.羊肉保鲜技术研究进展及发展趋势.食品工业科技,2006(2):198-200.
- [12] Shahidi F. Lipid derived flavours in meat products. In: John Kerry, David Ledwant. Meat processing improving quality. UK: Wood Head Publishing Limited, 2005: 105-117.
- [13] 周光宏等.肉品学.北京:中国农业科技出版社,1999.
- [14] 李勇.食品冷冻加工技术.北京:化学工业出版社,2005.
- [15] 钱文熙.滩羊肉品质研究:[夏大学硕士学位论文].银川:宁夏大学,2005:30-37.