

中国肉制品分类

周光宏, 罗 欣, 徐幸莲, 赵改名, 刘登勇, 马汉军, 郇延军, 孙京新, 李春保, 黄 明, 陈 韬
(中国畜产品加工研究会, 江苏 南京 210095)

摘 要: 根据我国肉制品最终产品的特征和产品的加工工艺, 可以将肉制品分为以下十大类: 香肠制品、火腿制品、腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、干制品、油炸制品、调理肉制品、罐藏制品、其他类制品。

关键词: 肉制品; 分类

The Classification of Chinese Meat Products

ZHOU Guanghong, LUO Xin, XU Xinglian, ZHAO Glaiming, LIU Dengyong,
MA Hanjun, HUAN Yanjun, SUN Jingxin, LI Chunbao, HUANG Ming, CHEN Tao
(Chinese Association of Animal Product Processing Research, Jiangsu Nanjing 210095, China)

Abstract: There are ten groups classifications of Chinese meat products according to characteristics of final products and processing technology, including sausage, ham, cured products, sauce pickled products, smoked and roasted products, dried meat products, deep fried products, prepared meat products, canned meat products and the other.

Key words: meat products; classification

中图分类号: TS251.5 文献标识码: A 文章编号: 1001-8123(2008)10-0003-03

肉制品 (meat products) 是指以肉或可食内脏为原料加工制成的产品。据文献记载, 中国是肉制品的发源地之一, 至今已有三千多年的历史。

肉制品的种类繁多, 德国仅香肠类产品就超过 1500 种, 瑞士的一家发酵香肠生产企业生产 500 种以上的色拉米香肠; 在我国, 仅名、特、优肉制品就有 500 多种, 而且新产品还在不断涌现。

不同国家和地区间的地理环境、气候条件、资源、经济、民族、宗教、饮食习惯和嗜好等因素各异, 肉制品的种类也不尽相同, 因此肉制品的分类方法也存在极大差异, 迄今为止, 尚没有一个分类方法可以国际通用。

根据我国肉制品最终产品的特征和产品的加工工艺, 可以将肉制品分为 10 大类 (表 1)。

表 1 中国肉制品分类

序号	类 别	产 品
1	香肠制品	中式香肠、发酵香肠、熏煮香肠、生鲜肠
2	火腿制品	干腌火腿、熏煮火腿、压缩火腿
3	腌腊制品	腊肉、咸肉、酱封肉、风干肉
4	酱卤制品	白煮肉、酱肉、糟肉
5	熏烧烤制品	熏烤肉、烧烤肉
6	干制品	肉松、肉干、肉脯
7	油炸制品	挂糊炸肉、清炸肉
8	调理肉制品	生鲜调理肉制品、冷冻调理肉制品
9	罐藏制品	硬罐头、软罐头
10	其他制品	肉糕、肉冻

1 香肠制品 (sausage)

香肠制品是指切碎或斩碎的肉与辅料混合后充填入肠衣内加工制成的肉制品。主要包括中式香肠、发酵香肠、熏煮香肠和生鲜肠等。

中式香肠是按照我们民族的工艺加工制成的香肠制品。其主要以猪肉为原料,切碎或绞碎成丁,添加食盐、硝酸钠等辅料腌制后,充填入可食性肠衣中,经晾晒、风干或烘烤等工艺制成。

发酵香肠是以猪、牛肉为主要原料,绞碎或粗斩成颗粒,并添加食盐、发酵剂等辅助材料,充填入肠衣中,经发酵、干燥、成熟等工艺制成的具有稳定的微生物特性和典型的发酵香味的肉制品。

熏煮香肠是以肉为原料,经腌制、绞碎、斩拌处理后,充填入肠衣内,再经蒸煮、烟熏等工艺制成的肉制品。

生鲜肠是未腌制的原料肉,经绞碎并添加辅料混匀后冲入肠衣内制成的生肉制品。生鲜肠未经熟制,多在冷却条件下贮存,食用前需熟制处理。

2 火腿制品 (ham)

火腿制品是指用大块肉为原料加工而成的肉制品。其包括下述几类产品。

干腌火腿是主要以猪后腿为原料,经腌制、干燥和成熟发酵等工艺加工而成的生腿制品。著名的产品有金华火腿、宣威火腿、如皋火腿、帕尔马火腿、伊比利亚火腿、美国的乡村火腿等。

熏煮火腿是大块肉经盐水注射腌制、嫩化滚揉、充填入模具或肠衣中,再经熟制、烟熏等工艺制成的熟肉制品。

压缩火腿是用小块肉为原料,并加入茭肉,经腌制、滚揉、充填入肠衣或模具中熟制、烟熏等工艺制成的熟肉制品。

3 腌腊制品 (cured products)

腌腊制品是肉经腌制、酱渍、晾晒或烘烤等工艺制成的生肉制品,食用前需经熟制加工。腌腊制品包括咸肉、腊肉、酱封肉和风干肉等。

咸肉是预处理的原料肉经腌制加工而成的肉制品,如咸猪肉等。

腊肉是原料肉经腌制、烘烤或晾晒干燥成熟而成的肉制品,如腊猪肉等。

酱封肉是用甜酱或酱油腌制后加工而成的肉制品,如酱封猪肉等。

风干肉是原料肉经预处理后,凉挂干燥而成

的肉制品,如风鹅、风鸡等。

4 酱卤制品 (sauce pickled products)

酱卤制品是指原料肉加调味料和香辛料,水煮而成的熟肉制品,主要产品包括白煮肉、酱卤肉、糟肉等。

白煮肉是预处理的原料肉在水(盐水)中煮制而成的肉制品,一般食用时调味,如白斩鸡等。

酱卤肉是原料肉预处理后,添加香辛料和调味料煮制而成的肉制品,如烧鸡、酱汁肉、盐水鸭等。

糟肉类是煮制后的肉,用酒糟等煨制而成的肉制品,如糟鸡、糟鱼等。

5 熏烧烤制品 (smoked and roasted products)

熏烧烤制品是指经腌制或熟制后的肉,以熏烟、高温气体或固体、明火等为介质热加工制成的熟肉制品,包括熏烤类和烧烤类产品。

熏烤类是产品熟制后经烟熏工艺加工而成的肉制品,如熏鸡、熏口条等。

烧烤类是指原料预处理后,经高温气体或固体、明火等煨烤而成的肉制品,如烤鸭、烤乳猪、烤鸡等。

6 干制品 (dried meat products)

干制品是指瘦肉经熟制、干燥工艺或调味后直接干燥热加工而制成的熟肉制品,主要产品包括肉干、肉松和肉脯类。

肉干是原料肉调味煮制后脱水干燥而成的块(条)状干肉制品。

肉松是原料肉调味煮制后,经炒松干燥制成的絮状或团粒状产品。

肉脯是原料肉预处理后,烘干烤制而成的薄片状干肉制品。

7 油炸制品 (deep fried products)

油炸制品是指调味或挂糊后的肉(生品、熟制品),经高温油炸(或浇淋)而制成的熟肉制品。根据制品油炸时的状态分为挂糊炸肉、清炸肉制品两类。典型产品如炸肉丸、炸鸡腿、麦乐鸡等。

8 调理肉制品 (prepared meat products)

调理肉制品是以畜禽肉为主要原料加工配制而成的、经简便处理即可食用的肉制品。调理肉制品按其加工方式和运销储存特性,分为低温调理类和常温调理类。低温调理类包括冻藏类和冷藏类。

9 罐藏制品 (canned meat products)

罐藏制品包括硬罐头和软罐头两类。软罐头的加工原理及工艺方法与硬罐头相似,但用的是软质包装材料。

10 其他制品

包括肉糕类产品和肉冻类产品。

肉糕类产品是以肉为主要原料,添加辅料和配料(大多添加各种蔬菜)后加工制成的肉制品,如肝泥糕、舌肉糕等。

肉冻类产品是以肉为主要原料,以食用明胶为粘

结剂加工制成的凝冻状的肉制品,如肉皮冻、水晶肠等。

另外,根据历史渊源可将肉制品分为中式肉制品和西式肉制品,根据热加工温度可分为高温肉制品和低温肉制品。中式肉制品包括腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、干制品、其他肉制品等五大类。西式肉制品是指由国外传入的工艺加工生产的肉制品,主要包括培根、香肠制品和火腿制品三大类。高温肉制品是指经100℃以上高温加工的肉制品,低温肉制品是指在75℃左右温和温度条件下热加工而成的肉制品。

大连闻达国际贸易公司:

主营业务: 食品和营养品配料

功能性动物蛋白

动物蛋白 T91

产品特点: SCANPRO T91 是功能性动物蛋白。产品由高温及机械处理加工而成,保证天然不含过敏源。可结合10~15倍的水。产品具有在热乳液($>45^{\circ}\text{C}$)中结合脂肪(比例可高达1:10:10)的独特性能,因此特别适用于各种蒸煮火腿的预乳化生产。具有冷凝且凝胶热可逆的特性。该产品降低蒸煮损失,增加出品率,增加弹性,改善质构,提高切片性能,与其他功能性成分有协同增效作用,确保真空火腿产品在二次杀菌后不会析水。

应用: 注射产品;各种香肠、火腿。

动物蛋白 1015/SF

产品特点: SCANPRO 1015/SF 是功能性猪肉蛋白,对终产品可以提供自然的猪肉香味。可以作为瘦肉的优良替代物。该产品仅通过热加工和机械加工制成,确保产品天然以及微生物稳定,且无已知过敏源,具有良好的功能性和易加工的特性。可以降低配方成本,易于加工,使用和储存。

应用: 乳化产品、碎肉产品、肉馅产品、干燥和发酵产品、重组产品。

天然功能性胶原蛋白

胶原纤维

产品特点: 具有较好的吸水和持水性能,在肉制品中与肉蛋白和其他物质形成强力的纤维矩阵结构,有效包裹脂肪,改善产品结构,增强韧性和切割性。加速色拉米肠、川湘腊肠、风干肠、肉脯、肉干等产品的干燥速度,相同工艺下可以缩短3~6天的时间使产品达到标准要求,保持产品的韧度,咀嚼度。在汉堡饼中,可使肉饼蓬松,多汁,口感良好。

应用: 火腿、香肠、汉堡肉饼、肉脯

自主研发产品:

功能性动物蛋白 肉制品组织改良剂 肉制品复合磷酸盐 腌制剂 复合防腐剂 重组碎肉粘合剂

(供稿人: 闻达国际 曲铃)