

水溶性植物香辛料在肉制品加工中的应用

杨华山 (山西闻喜县杨一斋天然植物开发公司, 043800)

水溶性香辛料是将我们民族几千年来传统使用的香辛料(如花椒、大茴等)采用现代生物工程技术提取精制而成,以不含任何化学成分、无毒无害、干净卫生、使用方便等特点用于食品工业。

我国的肉制品自 1988 年以来,西式工艺、西式产品风靡全国。而近年,被冷落了多年的中式产品,又已经抬头,迅速在恢复曾经拥有的市场。

中华民族有几千年历史悠久的饮食文化,有自己独特的传统风味。西式工艺有西式工艺的特点,根据市场需要,根据人们生活习惯,笔者认为采用西式工艺,制做中式产品是大有可为的。

水溶性香辛料最大特点能溶于水,所以可用西式工艺直接注射、滚揉吸收,而且能改变肉制品的外观色泽。

在加工三文治火腿、火腿肠、烤红肠等产品中,添加肉蔻等粉末,因磨不烂,有黑点,直接影响着产品的外观色泽,内行人知道是香辛料,外行人却认为不干净,严重影响产品的销售。

水溶性香辛料,它克服了熬料水添加的不足。

有的厂家为了克服添加粉末的缺点,所以采用熬料水添加。但在熬水过程中,芳香物质随水蒸气挥发,而且水本身对一些调味物质也难以抽提出来,如花椒的麻味,所以添加后效果不好。水溶性香辛料,集色、香、味为一体,能使厂家做出一个具有好味道的好产品。

我国的香辛料品种最多,使用时间最长。在漫长的生活实践中,在多种调味品中,有我们民族传统的调配使用方法。在西式肉食加工工

艺的基础上,笔者在实践中总结了一套调配大纲,即“君、臣、佐、使”。君,代表产品的主味,也就是产品特色,包括香型、口感、回味。芳香浓郁的可做香型,如花椒、大茴、丁香等;辛辣物可做产品的口感和回味,如辣椒、干姜、甘草等。在咸甜苦辣酸五味中,根据他们各自的味道不同,上嘴的迟早不同(如辣椒的辣味上嘴早,盐味上嘴早,花椒麻味上嘴迟,甘草的甜味上嘴早,桂皮的甜味上嘴迟等),时间体现的不同,进行调配;麻和甜,如花椒的麻味和大茴的甜味放在一起是什么味,花椒多于大茴或大茴多于花椒各是什么味道;在大量的情况下,体现的是油炸辣椒的香味,在大量的情况下体现的是辣味,可根据每个品种上嘴的迟早顺序和相互之间口味的调配用量多少,还要根据地区销售的层次、人们的生活习惯,才能够做出一个好的口感和回味。例如:辣椒汁在添加 1‰ 的时候才能体现辣味,花椒汁在添加 0.5‰ 的时候才能体现麻味,所以在做麻辣产品的时候,添加 1.5‰ 效果最好。品尝麻辣产品时,刚一吃,先是香味,吃的中间辣椒上嘴早,先是辣味后是麻味,快要咽的时候,麻辣最好,吃第二口的时候,麻辣接续上,越吃越麻,越麻越想吃。

单一品种是做不出一个好的口味的,即一旦定出了产品主味——“君”,还要有辅助主味更好的副味,就是“臣”。比如在我们的五香汁中,以砂仁为“君”;以大茴汁、花椒汁、丁香汁为“臣”;辅助于主味的香型与口感更好。另外,不同的肉有不同的腥味,所以必须加一个品味克制它、抑制它,使它不能出来或掩盖它,这就是“佐”;比如草果汁。“使”就是加某一品味调和诸味,这就是红花绿叶,相互衬托,调

和成一种完整的口味, 如甘草。

目前市场上销售的产品大多是添加粉末, 在研磨粉末的时候, 芳香物质挥发了一部分。另外, 粉末最容易吸潮变味, 添加后效果不好。看起来是粉末, 实际上都是每个小颗粒, 只能腐熟肉中一个个小圆圈, 他们中间没有发生任何变化, 所以形不成统一味道。水溶性香辛料可直接掺合, 形成一个完整统一的口味, 所以能做出一个好产品。

水溶性香辛料, 可根据自己产品的特点任意调配, 随心所欲, 所以能做出别有风味的产品。

例 1 为五香汁: 砂仁汁、大茴汁、花椒汁、桂皮汁、丁香汁、草果汁、陈皮汁、甘草汁等。

其中, “君” 砂仁汁; “臣” 大茴汁、花

椒汁、桂皮汁、丁香汁; “佐” 草果汁; “使” 甘草汁。

突出砂仁的香型和口感, 大茴汁、花椒汁、桂皮汁、丁香汁辅助砂仁汁香味和口感, 形成一个浑厚浓郁的风味。草果祛肉中不好闻的味。甘草调和诸味。

该配方可做五香牛肉、里脊 (注射滚揉)、火腿等产品。添加量 0.6‰- 0.8‰, 配合猪肉、牛肉、鸡肉香精更佳。

五香汁不但能单独使用, 而且还可做为基础味使用, 也就是产品的基本味道。不管做什么产品, 可做为底料, 然后任意调配, 使之符合自己产品的特色。

例 2- 9 为几个添加配方 (‰), 添加量以 0.6‰计, 若为 0.8‰时只增加五香汁的量。

例	君	臣	佐	使	产 品 特 点
2	肉蔻汁 0.1	五香汁 0.5			突出肉蔻的油香味
3	白蔻汁 0.1	五香汁 0.5			突出白蔻的清香味
4	花椒汁 0.3	五香汁 0.3			回味是麻味, 上嘴迟
5	辣椒汁 0.3	五香汁 0.3			回味是辣味, 上嘴早
6	肉蔻汁 0.15	桂皮汁 0.1	草果汁 0.1 胡椒汁 0.1	五香汁 0.15	甜油香味, 三文治用好
7	花椒汁 0.1	大茴汁 0.1	白蔻汁 0.1	五香汁 0.3	猪肉制品
8	丁香汁 0.1	白芷汁 0.1	五香汁 0.4		鸡肉制品
9	草果汁 0.15	白芷汁 0.1	五香汁 0.35		牛肉制品

例 10- 12, 麻辣型配方 (‰):

例 10: 辣椒汁 0.5, 花椒汁 0.5, 胡椒汁 0.5。刚入口香味浓郁, 中间和快咽时麻辣突出, 口感略迟。

例 11: 辣椒汁 1, 花椒汁 0.3, 胡椒汁 0.2。

入口香味浓郁, 辣麻突出, 口感略早。

例 12: 辣椒汁 0.5, 花椒汁 0.5, 胡椒汁 0.2, 桂皮汁 0.3。突出味道麻、辣、甜。

总之, 只要了解每种调味品的香型口感, 上嘴迟早, 即可调出所需产品的口味来。

最 新 消 息

由南京农业大学肉类研究室编制的《牛肉大理石纹分级标准图》目前有售, 售价: 15 元/张 (含邮寄)。

联 系 人: 肖凡

联系地址: 南京农业大学动物科技学院教务办公室

邮政编码: 210095

电 话: (025) 4432110- 2355