

鸡肉制品的现状与发展

张英¹, 白杰^{1, 2}, 张海峰¹

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

摘要: 鸡肉制品的发展对我国肉类工业的发展有着积极重要的作用, 本文通过介绍鸡肉发展的现状、鸡肉的营养价值、功能, 从而阐述鸡肉发展的必要性, 及我国鸡肉制品发展中存在的问题, 同时提出一些建议, 最后对鸡肉制品的发展进行综述。

关键词: 现状; 营养价值; 功能

The Development and Status Of Chicken Products

ZHANG Ying, BAI Jie^{1, 2}, ZHANG Haifeng¹

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

(2. Ningxia Testing and Analytical Center of Food, Yinchua 750021, China;)

Abstract: the development of chicken products to China's meat industry has a positive role, In this paper, by introducing the chicken in the status, the nutritional value, function, Thus the need for the development of the chicken, chicken products and the development of China's Problems, and make some suggestions. Finally, the development of chicken products were reviewed.

Key words: status, the nutritional value, function

中图分类号: TS251.5 文献标识码: A 文章编号: 1001-8123(2009)08-0072-04

随着科学技术的迅速发展, 与食品健康有关的细节问题也在逐渐暴露出来, 专业人员需要获取有用的信息来指导人们选择健康的食品。目前, 除了母乳, 没有任何一种单一食品能够满足人体所需要的所有营养。只有综合合理的膳食才能达到要求, 但是要配制一个平衡膳食需要确定不同食物给人体提供的具体营养物质, 这就意味着饮食模式对人类健康和疾病有一定的影响。

自20世纪90年代以来我国禽肉制品的产量占肉制品总产量的比例有一定的上升, 但是与美国等发达国家相比, 禽肉制品的产量和种类还是有很大的差距。在肉制品中鸡肉与牛肉、猪肉相比, 鸡肉肉质细嫩, 滋味鲜美, 鸡肉中含有丰富的营养物质, 具有广泛的功效, 如温中益气、补精添髓、强筋健骨、活血调经,

对虚劳、消瘦、水肿、病后虚弱、久病体虚、健康调理、产妇补养等功效都很显著。我国的禽肉制品人均消费量低于世界平均水平, 因此, 禽肉制品的市场发展空间很大。鸡肉作为禽肉中极为重要的部分, 鸡肉结缔组织柔软, 脂肪分布均匀, 富含人体不可缺少的维生素、微量元素和肌苷酸(IMP)等鲜味物质, 具有高蛋白质、低脂肪、低热量、低胆固醇的营养特点, 被称为“营养之源”。鸡肉现已成为世界上仅次于猪肉的第二大肉品。但我国鸡肉的平均深加工程度仅为5.8%, 与世界的20%差距较大。因此, 发展鸡肉制品对加快我国肉类工业的发展有着重要的作用。

1 我国鸡肉制品发展现状

根据联合国粮农组织(FAO)统计, 2005年中国肉产量1468万吨, 其中鸡肉制品产量1015万吨, 分别

收稿日期: 2009-06-02

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

占世界家禽及鸡肉制品总产量8100万吨和7002万吨的18.2%和14.5%。2005年鸡肉制品产量占有肉产量的69.2%。

近年来,我国家禽业保持了一定的增长速,1984~2004年间,鸡肉制品产量增长了6倍,平均年增长率为11.6%,其中1984~1990年年均增长速

度10.3%,1991~1996年为15.3%,1997~2004年为8.9%。出口鸡肉熟制品主要规格有:油炸鸡腿肉块、烤鸡肉制品串、油炸鸡排、油炸鸡、油炸(烘烤)翅根、蒸胸肉、蒸烤鸡胸肉、烤半鸡等。

2 鸡肉的营养价值

表1中显示了鸡肉不同部位的营养值含量^[3]。

表1 不同部位的鸡肉主要营养素

部位	鸡	鸡翅	鸡腿	鸡胸脯	鸡胗	鸡爪	鸡心	鸡肝
蛋白质/g	19.30	17.40	16.40	19.40	19.20	23.90	15.90	16.60
碳水化合物/g	1.30	4.60		2.50	4.00	2.70	0.60	2.80
脂肪/g	9.40	11.80	13.00	5.00	2.80	16.40	11.80	4.80
水分/g	69.00	65.40	70.20	72.00	73.10	56.40	70.80	74.40
灰分/g	1.00	0.80	0.80	1.10	0.90	0.60	0.90	1.00
VA/ μ g	48.00	68.00	44.00	16.00	36.00	37.00	910.00	10414.00
VB1/mg	0.05	0.01	0.02	0.07	0.04	0.01	0.46	0.33
VB2/mg	0.09	0.11	0.14	0.13	0.09	0.13	0.26	1.10
酸/mg	5.60	5.30	6.00	10.80	3.40	2.40	11.50	11.90
VE/mg	0.67	0.25	0.03	0.22	0.87	0.32		1.88
钙/mg	9.00	8.00	6.00	3.00	7.00	36.00	54.00	7.00
铁/mg	1.40	1.30	1.50	0.60	4.40	1.40	4.70	12.00
锌/mg	1.09	1.12	1.12	0.51	2.76	0.90	1.94	2.40
磷/mg	156.00	161.00	172.00	214.00	135.00	76.00	176.00	263.00
硒/ μ g	11.75	10.98	12.40	10.50	10.54	9.95	4.10	38.55

由表1可以看出,鸡肉中蛋白质的含量较高,氨基酸种类多,而且消化率高,很容易被人体吸收,具有增强体力、强壮身体的作用。鸡翅中含有丰富的骨胶原蛋白,具有强化血管、肌肉、肌腱的作用。鸡肉脂肪含量低,且所含的脂肪多为不饱和脂肪酸,多食用含不饱和脂肪酸的食物对身体健康很有益处,可以降低或预防心血管疾病。鸡肉还含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡胸脯中含有较多的B族维生素,具有恢复疲劳保护皮肤的作用;鸡腿肉中含有较多的铁质,可改善缺铁性贫血。

3 鸡肉的营养功能

鸡肉中蛋白质的含量较高,氨基酸种类多,而且消化率高,很容易被人体吸收,有增强体力、强壮身体的作用。鸡翅中含有丰富的骨胶原蛋白,具有强化血管、肌肉、肌腱的作用。鸡肉不但含脂肪量低,且所含的脂肪多为不饱和脂肪酸,食用不饱和脂肪酸的食物对身体健康较有益处,可以降低或预防心血管疾病。脂肪是人体不可或缺的三大营养素之一,不食用会影响身体正常的活动及维生素A、D、E、K等的吸收;拒绝的是饱

和脂肪酸过高的脂肪,饱和油脂易造成高血脂,是心血管疾病的危险因子。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡胸脯中含有较多的B族维生素,具有恢复疲劳保护皮肤的作用;鸡腿肉中含有较多的铁质,可改善缺铁性贫血。鸡汤,内含胶原蛋白、肌肽、肌酐和氨基酸等,不但味道鲜美,而且易于吸收消化,强身健体适用于营养不良、消化性溃疡、慢性胃炎、月经不调、病后虚弱等人群食用。

4 我国鸡肉发展的必要性

(1)从鸡肉本身的特点看鸡肉是一种蛋白质含量高、脂肪含量低的肉类。21世纪消费者越来越关注健康食品,使得物美价廉的鸡肉制品必然会成为主要的肉制品。

(2)从饮食习惯分析长期以来国内市场可食用的鸡肉制品较少,人们食用以鲜、活鸡肉为主。厨房事务费时费力;在日本、美国等发达国家居民家里,家庭厨房主要用来简单加工(如微波加热保温)和保鲜贮存食品(如冰箱),随着生活节奏的加快,人们越来越多地直接享用鸡肉制品。

(3)从社会发展的趋势来看,随着我国城市化进程的加快,快餐业的迅猛发展,

以及人们生活水平的提高、生活节奏的加快,卫生、快捷、营养、味美的饮食观念已逐渐占据主流地位,迫切需要大量的方便食品应市。再者,世界范围内的肉鸡加工消费市场十分广阔,参与国际竞争,我国还处于劣势。因此,发展鸡肉制品,对我们来讲,必须从现在就抓紧努力。

5 我国鸡肉制品发展中存在的问题

近十年来,我国鸡肉制品虽然得到了发展,但相对于发达国家的市场状况及国内消费者越来越丰富的需求,日益暴露出鸡肉制品消费结构不合理,产品质量参差不齐,包装落后等潜在问题。

5.1 产品结构不合理

我国的鸡肉制品人均消费量低于世界平均水平,不难看出,其市场发展空间依然很大。而目前市场上可供销售的鸡肉制品品种少,且市场已接近饱和。产品结构不合理主要表现在:整鸡加工产品多,分割鸡加工产品少;特色优质产品少;高温制品多,低温制品少;初加工产品多,深精加工产品少;科技含量低的产品多,科技含量高的产品少;餐桌食品多,旅游休闲制品少。

5.2 产品质量参差不齐

目前虽有不少龙头加工企业采用或正在研究HACCP方法来控制产品的卫生质量或论证,产品基本符合加工要求,呈现出良好的发展势头。但仍有相当多的中小企业卫生条件差、加工过程不规范,产品质量难以控制,甚至以次充好、以假乱真,以谋取利润,其结果极大地损害了消费者的利益,破坏了正规厂家的形象,扰乱了市场。

5.3 包装落后

由于我国包装机械、包装材料和人们观念的落后,传统风味鸡肉制品几乎或很少有包装,如白鸡,产品货架期短。现在相当一部分虽然有了包装,但有些产品的包装方法不当。破坏了产品原有的风味如扒鸡的铝箔蒸煮袋软包装,在经过高温高压后已失去了产品原有的风味,鸡肉制品的小包装在我国还没有人系统地、全向地研究。市场上小包装形式的休闲肉制品,不少是包装后达不到保质期限,甚至出现比非包装的产品货架期还短的怪现象。

6 针对存在问题提出的一些建议

6.1 优先发展有市场前景的新产品,优化产品结构

适应消费需求,开发按部位分割的禽肉制品结合市场调研,不少业内人士认为未来消费者将更加关注分割制品,他们希望可直接或进行简单的加热即可

食用;未来快餐业的崛起、旅游业的发展必将需要各种各样的分割制品及旅游休闲小包装鸡肉制品。集方便、营养于一体的分割制品如鸡肉串、鸡肉熟食、鸡肉大腿肠、鸡肉脯等已在北京、大连、潍坊等大城市出现。有较好的市场前景;因此,为适应市场的需求,我们必须充分利用新技术、新工艺,发展深精加工产品,开发多品种、差别化,多风味小包装。创特色,创品牌。

6.2 使中式传统鸡肉制品走向现代化

对于一些传统的名特优产品,我们应该努力使传统技术与现代工艺相结合。保留传统风味特色,实行现代化生产,推行标准化包装,力创名、特、优产品;并积极与世界各国在更加广阔的国际市场上开展合作与竞争。

6.3 发展低温鸡肉制品

我国目前仍以高温加热的肉制品为主,因灭菌效果好、在常温下有较长的货架期而较为适合当前食品行业卫生条件差、冷藏链不完善的状况,尤其适合广大的农村和中小城市。但普遍认为肉制品在高温后风味会发生改变,产生“过熟味”,营养成份易受热破坏;而低温肉制品其加热温度一般在巴氏消毒温度范围内,肉品原营养成分能得到很好保留。风味口感较好,欧美各国肉制品几乎都属于“中、低温加热”肉制品。我国也已经开始研究和生产低温肉制品,可以预见,随着冷藏链在中小城市的普及,低温肉制品必将是我国今后发展的主要趋势。

鸡肉制品也不例外,我认为低温禽肉制品的开发是21世纪科研人员探讨的新领域。

6.4 发展深加工产品

鸡肉制品的深加工应该向营养化、方便化、多样化的方向发展。根据我国鸡肉制品工业的现状,综合材料提出一些鸡肉制品深加工的发展方向。

随着人民生活水平的提高,对食品的要求也不断提高。但传统鸡肉制品中确存在着很多的不足,例如,在选择原料方面没有达到鸡肉品质、规格大小的统一;产品质量也不稳定,保质期短,包装粗糙简陋,深加工程度、方便化程度也不够。因此,对传统鸡肉制品进行现代化的提升,对鸡肉制品进行精深加工是势在必行。一直以来,我国食品科技工作者在为提升传统鸡肉制品孜孜以求地努力工作,取得了一些骄人的成绩。丁海标(1994)以肉鸡胸脯肉为原料加工鸡肉脯和鸡肉丸,还利用鸡架加工成富含钙磷的鸡肉丸,产品质量稳定,风味、口感优良,营养丰富,对儿童、青少年非常适用。王学斌将鸡胸肉通过腌制、蒸煮、油炸等工艺,制成味道鲜美、形似虾条的

鸡肉制品。孙大(2002)对腌腊肉鸡制品加工工艺及保鲜的探究也取得了一些成绩,以鸡肉为原料,用5% NaCl、0.02% 亚硝酸钠、0.06%复合香辛料、腌制48h,制作的肉鸡腌腊烘烤制品,品质更佳。李诚等以元宝鸡和板鸡为试验对采取最优方式处理的加工制品保存期比用传统方加工的制品保存期分别延长1-4倍。其中采用真空包装和混合溶液涂膜处理效果特别显著。烟熏也提高制品的保存性。西南农业大学畜产品加工实验室成功研制出发酵板鸡,并采取有效的保存方法取得理想的保质期。

6.5 研究生产工艺,开发先进的设备

我国食品行业经过多年发展,尤其是引进西式产品的生产线及生产工艺后食品行业在短期内得到了快速发展形成了一批颇具竞争力的品牌。作为中式鸡肉制品行业我们应吸收好的工艺和设备西为中用。例如引进滚揉机、盐水注射机、自动化熏蒸炉、真空包装、自动化高温灭菌设备等等,在保证产品风味的同时,解决产品本身存在的缺陷最大限度地解决因产品造成的市场风险。

6.6 企业制定可持续性发展思路

市场经济中企业的核心竞争力是管理,管理水平的高低直接影响企业的发展。企业在制定好发展战略之后,应在经营管理上狠下功夫。要树立质量意识,成本意识、安全意识、品牌意识,不能以短期利益而损害企业的可持续发展。为民族独有的产业贡献力量。结合西式产品的先进生产经验进行产品创新,在产品的创新上,我们应当向国外食品企业和国内大的西式食品企业学习。在产品研究开发上应将重点放在满足顾客需求上来,而不是闭门造车或因循守旧。要多去研究市场和消费者满足顾客没有被满足的需求只有这样中式鸡肉制品行业才能健康发展。

7 小 结

二十年来我国肉类总产量增长了4倍,人均消费增长了3倍。目前我国的肉类总产量已超过6200万t,占世界肉类总产量的1/3以上。肉类食品买方市场已初步形成,尤其猪肉供给已连续几年供大于求。另一方面,我国肉类产品的结构不够合理,禽肉制品比例偏小。人们也越来越重视肉食品的营养性和健康性,鸡肉作为一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的保健肉制

品原料,必将受到更多消费者的喜爱。因此,发展鸡肉制品有着广阔的空间。

参考文献

- [1] 廖洪波,马海霞等.大力发展鸡肉制品工业[J].肉类工业,2003(12):44-47.
- [2] Karen E.Charlton, Yasmine C.Probst, Linda C.Tapsell. 鸡肉的健康作用和人类饮食模式[J].中国家禽,2008(30):58-60.
- [3] 张永明,孙晓雷.鸡肉的营养价值与功能[J].肉类工业,2008(8):31-32.
- [4] 王明海,常秀程.鸡肉品质的影响因素[J].金陵科技学院学报,2008(1):83-86.
- [5] 陈国宏,侯水生,吴信生,等.中国部分地方鸡肌肉肌苷酸含量研究[J].畜牧兽医学报,2000.
- [6] 陈继兰.中国鸡肉质量标准现状[J].中国禽业导刊,2001(8):16-18.
- [7] 杜守山.鸡肉制品的发展趋势[J].经贸广角,2005.
- [8] 宋焕禄,赵环环.几种鸡肌肉中肌苷酸(IMP)的测定[J].食品科学,2002,(2):103-105.
- [9] 王德前,陈国宏.影响鸡肉品质的主要因素[J].中国家禽,2002,(8):32-33.
- [10] 段宏川,李忠萍.影响鸡肉品质的因素及其改善措施[J].饲料博览,2006(1):23-24.
- [11] 田刚,余冰.鸡肉肉质风味研究现状及其影响因素[J].四川畜牧兽医,2001(2):19-21.
- [12] 王志祥,刘照廉,孔平涛.鸡肉品质与营养调控[J].中国饲料.2002(7):36-38.
- [13] 彭磊,吴洋,李孟烁,李德远.传统中式禽制品的现状及其发展方向[J].肉类工业;2005(8):32-33.
- [14] 李香春,李红军.我国肉制品工业现状及发展趋势[J].肉类工业,2003(3):9-11.
- [15] 刘学浩,孙德洋,张玉华.禽肉类的冷冻保鲜加工技术研究[J].肉类研究,31-35.
- [16] 姜长红,万金庆,王国强.冰温鸡肉微生物基本特性的实验研究[J].农产品加工,2007(2):7-9.
- [17] 姜长红,万金庆,王国强.冰温贮藏鸡肉的试验研究[J].食品与机械,2008,24(1):63-64.