

# 鸡制品的营养价值及发展前景

赵志华 (山东凤祥集团总公司 山东阳谷 252325)

**摘 要** 通过对肉鸡生产加工制品的营养价值分析,结合当前低脂、保健、方便的消费倾向,对肉鸡生产加工制品的广阔前景进行了展望。

**关键词** 鸡制品 营养价值 发展前景

## 1 前言

肉鸡生产涉及种植、养殖、食品加工多个行业。据国际粮农组织 (FAO) 有关专家预计,在未来 10 年里,世界鸡肉消费量仍将以每年 3% 的速度递增。特别在目前,国家实施订单农业,在农村产业结构调整政策引导下,再加上肉鸡生产自身的特点,以及诸多消费习惯的揉合,其发展更具优势。目前,尽管国外对我国鸡肉制品的出口实行技术壁垒,但随着国内加工技术水平的提高,以及国家间政治矛盾的调和,肉鸡加工制品仍充满着无限商机。

## 2 鸡肉制品

2.1 鸡肉结缔组织柔软,脂肪分布均匀,含有肌苷酸 (IMP) 等鲜味物质。营养成分为:蛋白质占 23.3%,脂肪 2.5%,其中含亚油酸 20% 左右, Ca、P、Fe、K 等矿物质约为 0.8%~1.0%,所含的 Fe 为血色素铁,易于消化和吸收; $V_A$ 、 $V_{B1}$ 、 $V_{B2}$ 、 $V_C$ 、尼克酸等含量丰富,是人体不可少的微量元素成分。鸡肉性温,有补气、调髓补精之功效,对食少、腹胀、小便频繁、崩漏带下、产后少乳等有良好的食疗效果<sup>[1]</sup>。

2.2 分割鸡冰鲜品和冻品在国内外城镇居民中的消费量逐年攀升,其发展正向附加值高的熟制品、生物保健品等深加工制品转移。吉林德大、山东凤祥、上海大江、诸城外贸等企业的肉鸡生产加工出口已形成规模。

2.3 去除内脏、羽毛的白条鸡用黄酒糟可加工成糟鸡,经过熏烤可制成沟帮子熏鸡,通过滚揉、啤酒腌制能生产出啤酒鸡等,而从生到熟,价格成倍增值。近年来,土种鸡的生产加工如同一匹黑马,江苏叫花鸡、德州扒鸡、黑羽乌骨鸡、河南道口烧鸡、景德板鸡及三黄鸡、文昌鸡等地方名吃,由于溶入了当地文化,品位较高,发展势头强劲。

2.4 鸡肉深加工制品历史久远,继肯德基、麦当劳

推出炸鸡系列快餐产品,随着科技的发展及饮食结构的调整,市场上逐渐出现鸡肉三文治、鸡肉汉堡包、鸡肉香肠、鸡肉火腿肠等中西式火腿(香)肠系列、腌泡类啤酒火腿及咖喱系列、烟熏火腿系列产品共计 100 余种,备受工薪族、宾馆、快餐系统的青睐。

## 3 鸡加工副产品

3.1 鸡骨是鸡肉生产中的副产品,约占鸡肉原料的 11% 左右。鸡骨中蛋白质占 16.8%,脂肪 14.5%,远高于鸡肉中的水平<sup>[2]</sup>。鸡肉中 Ca、P、Fe 等矿物质和 A 族、B 族维生素含量丰富,Ca、P 比接近 2:1,比例适当。鸡骨中的营养成分特别有利于儿童和老年人的生理需要,对骨质疏松症、糖尿病、佝偻病、骨折和贫血等患者有一定的辅助治疗作用<sup>[3]</sup>。

3.1.1 鸡骨开发的应用性研究已经起步,由单纯用鲜骨作为饲料添加物,正逐渐转向更高的原料利用层次:运用酶工程、生物发酵工程及微胶囊等高新技术手段从鸡骨中可提取骨蛋白、骨髓粉、软骨素,经过处理,可制成鸡精、鸡汤、骨胶、钙磷制剂、骨泥和骨粉等。依据特定配方在骨糊中添加辣椒粉末、大豆蛋白、淀粉、猪(牛)肉等辅助物,可制成含钙辣酱、骨泥香肠、骨糊锅巴、骨泥肉丸等美味食品。骨汁按一定比例可勾兑加工成饮料、口服液。市场上已出现批量生产的企业,如阜阳肉联厂食科所、四川南充罐头厂等。

## 3.2 鸡内脏和鸡杂

鸡肫是一道美味的菜肴。鸡心、鸡肝、鸡头、鸡爪和鸡架深受国内消费者的喜爱。鸡肠经过精细加工可制成美味且价格不菲的串制品。鸡血除食用外可加工成血肠,也可用于提取生物活性因子(SOD)。鸡内金对消化不良,调节肠胃平衡,尤其对幼儿厌食效果极佳。此外,鸡内脏在生化制药方面

的潜力很大。

#### 4 鸡蛋

鸡蛋营养丰富,含蛋白质 12.8% ,脂肪 11.5% ,糖类 0.67%<sup>[4]</sup>。它不仅能作为荷包蛋、蒸鸡蛋羹、炒/煎鸡蛋等见诸于桌面,还可制成蛋粉、松花蛋、咸鸡蛋、五香蛋和糟蛋,并作为乳化剂、表面活性剂应用于糕点等食品中。同时,鸡蛋具有清热解毒、消炎止痛等功效,广泛应用于现代医学的辨证治疗。鸡蛋的消费量潜力很大,据 FAO 统计:1961~2000 年,世界禽蛋产量增长了 3.5 倍以上,从现在起到 2015 年,中国的禽蛋产量将可能增长 23%<sup>[5]</sup>,其中鸡蛋的增长率尤为迅猛。当前,大连韩伟集团培育了“咯咯哒”鸡蛋品牌,每周仅向日本出口量就达到 100t<sup>[6]</sup>。

## 5 前景

肉鸡生产对饲养环境条件要求不高,但成活率高,生产相对稳定。目前,我国山东、辽宁、上海、北京、天津、安徽、河南等省市已形成较大的肉鸡生产加工基地,其中山东省的肉鸡生产加工出口量约占全国的三分之二<sup>[7]</sup>,这对我国的农业增效和农民增收,以及安排剩余劳动力就业都起着重要的作用。鸡

肉系列产品自身的低脂肪、高蛋白、易加工等特性,很适合追求饮食多样化、生活快节奏的现代人,特别在目前疯牛病、口蹄疫等畜产品动物性疫病在西方肆虐泛滥的形势下,大力发展肉鸡生产加工,对世界范围内饮食结构调整必将具有更加深远的意义。

## 参考文献

- 1 李权超. 各种肉的食物作用. 肉品卫生, 1998, (10):39
- 2 孙卫青, 马丽珍, 王芳. 骨产品开发前景广阔. 肉类研究, 2001, (3):40
- 3 李泰, 张荣强, 高建新, 韩建业. 骨参饮料的研究. 食品科技, 2000, (1):49
- 4 薛志成. 漫谈肉类蛋白的营养特点. 肉类研究, 2001 (3):48
- 5 齐鲁. 未来全世界禽蛋生产预测. 肉禽蛋信息, 2002, (3)
- 6 孙永. 中国鸡王京城抢市场. 肉禽蛋信息, 2002, (3)
- 7 蔡蕊, 王生雨, 连京华. 中国肉鸡出口的严峻形势与挑战. 山东家禽, 2002, (4):17

## Nutrient Value and Prospect of Chicken Product

Zhao Zhihua

**ABSTRACT** By analysing the nutrient value, considering the consumptive trend of low fat, keeping healthy as well as convenience, the expansive prospect of chicken processed product is viewed in this article.

**KEY WORD** chicken product; nutrient value; prospect

(上接第 42 页)

干燥,露出胸骨或有结节则为病禽;如果触压有液体滑动感,切开后发现有液体,可判定是注水白条禽;如果体表虚胖,触压有特殊的膨胀感,则属于充气禽。

## 5 体腔、嗉囊及内脏

净膛禽主要看体腔内有无肿瘤、污物,半净膛家禽应注意检查保留下来的脏器(肝、肌胃、脾、卵巢)有无出血、肿大、坏死、水肿,形态和色泽、大小是否正常,嗦囊内有无粘液,粘膜有无脱落,颜色有无异常(如变青、变黑)等。所有这些,均可作为诊断检查

病禽或中毒禽的依据。如：大肠杆菌病表现为卵黄性腹膜炎，腹腔内有大量纤维性渗出物；禽霍乱表现肝粟粒状坏死灶；新城疫（鸡瘟）则表现肠道出血、坏死。溃疡或合并感染肠道菌，则出现结痂等特征性病变。

## 6 冻禽

敲击是否有清脆回音,必要时可切开检查冻结状态。如果是注水禽,切开肌肉丰满处,可见大量冰碴或白冻块。皮下也有大量冰碴或肿胀。应重点检查胸肌、腿肌是否注水。

## Sensory Identification of Poultry Meat

Qin Xiaowei

**ABSTRACT** Sensory character and method of quality identification of fresh poultry, chilling poultry, white bar poultry are introduced.

**KEY WORD** poultry meat; quality; identification