

晶肉鸡肠的制作工艺

李 奇 (永盛添加剂有限公司, 河南开封 475000)

摘 要 本文详细介绍了以鸡肉为主要原料的低温灌肠制品——晶肉鸡肠的制作工艺。

关键词 晶肉鸡肠 制作工艺

1 前言

随着人们生活水平的提高及对膳食营养平衡的追求, 禽肉类蛋白越来越受消费者的欢迎。为此, 作者开发一种新型的低温制品——晶肉鸡肠。

2 材料与设备

2.1 材料

鲜 (冻) 鸡胸肉、土豆原淀粉、味精、食盐、磷酸盐、鸡皮、开封永盛鸡肉香精 9715、红曲红。

2.2 设备

绞肉机、滚揉装置、真空灌肠机、灭菌锅。

3 制作工艺

3.1 工艺流程

原料肉选择→解冻修整→绞制→滚揉→灌制→杀菌→包装→成品

3.2 工艺配方 (单位: kg)

鸡胸肉 50, 鸡皮 15, 盐 2.6, 白糖 1.5, 味精 0.3, 磷酸盐 0.3, 土豆淀粉 8, 开封永盛鸡肉香精 9715 0.25, 红曲红 0.06, 冰水 22。

3.3 制作要点

3.3.1 原辅料选择

本制品所使用的原辅料必须符合国家标准

3.3.2 解冻修整

原料肉采用自然解冻, 并修去瘀血、毛皮、碎骨、淋巴及污物等。解冻间温度要求控制在 8~12℃。

3.3.3 绞制

将修整好的原料肉用 20mm 的孔板绞制一遍备用; 鸡皮用 4mm 绞制一遍备用。要求绞制后的原料肉温度不超过 10℃。

3.3.4 滚揉

按配方要求准确称量各辅料。鸡肉香精、红曲红溶于称量好的水中, 其它辅料混合均匀备用。

滚揉设置方式: 真空度 $\geq 0.08\text{Mpa}$; 低速连续滚揉 4 小时, 要求所装肉馅重量不得超过滚揉筒容积的 2/3。

设置滚揉工序是为了使鸡肉组织性能发生改变, 并提取肌肉中的盐溶性蛋白质, 增加肉块的粘着力和持水力, 提高肉的嫩度, 从而改变制品的质地结构。滚揉间的温度应控制在 0~4℃。滚揉好的肉馅特征是: 肉馅色泽呈淡红色, 肌肉表面粘滑, 肉丝发软, 松弛, 用手捏能使之散开。

3.3.5 灌制

采用直径为 40mm 的收缩性好的透明尼龙肠衣进行真空灌装。定量 90g/支, 两端打卡, 并于清水中洗净肠体表面及两端打卡处。要求肠体饱满, 不弯曲。

3.3.6 杀菌

灌装好的半成品应及时灭菌处理, 最好不要超过 60min。首先在干净卫生的杀菌锅中放入半成品, 注入清水应完全淹没肠体, 打开进气阀, 加热至 85℃并恒温 50min 之后放冷水, 冷却至中心温度在 30℃以下。

3.3.7 成品检验

对产品进行质量检查, 要求晶肉鸡肠应符合以下感观指标:

肠衣干燥、完整, 肠体粗细均匀, 无污物, 结扎处无筋头, 肠衣与内容物结合密切, 富有弹性, 肠体呈粉红色, 表面有明显的絮状鸡肉丝。

理化指标和微生物指标应符合国家颁布的有关标准或质量要求。

3.3.8 贴标入库

将晶肉鸡肠肠体表面风干后, 贴标入低温库保存。

4 结论

(下转第 30 页)

户的严格审视和考验,证明确是继铝塑复合薄膜之后唯一同时具备高透明、高阻隔又耐高温蒸煮三大特性的食品包装膜。经委托中国化工信息中心进行技术查新,2001 年 4 月 18 日该“中心”出具的技术查新报告称:“所提出的 PVDC 为中间层层压复合薄膜的生产方法(PVDC 薄膜吹制后不经任何处理,直接用于复合,采用无溶剂复合方法)及制得的 BOPP/粘结剂/PVDC/粘结剂/PP 和 BOPET/粘结剂/PVDC/粘结剂/PP 结构的包装膜,国内外均未见有文献报道,委托方的产品及工艺具有新颖性。”

产品经国家塑料产品质量监督检验中心和美国陶氏化学公司 PVDC 技术中心检验,其耐高温蒸煮性和高阻隔性,是所有塑料复合膜都不可相比的。2000 年 5 月 9 日,由国家国内贸易局组织国内包装业和食品业知名专家进行技术鉴定,认定该产品及生产方法属于国内首创,性能指标达到国际先进水平,填补了我国又一空白,对我国肉食品生产,影响深远。

PVDC 层压复合薄膜和铝塑复合膜相比,阻隔性接近,全透明,更加柔软,用于肉食品真空贴体包装,袋中空气被抽得很干净,更利于肉食品的保鲜,

可微波加热;价格只相当于铝塑复膜的 70%~80%;因此可在相当大的范围内替代铝塑复合膜。

PVDC 层压复合耐高温蒸煮食品包装膜的研制成功,是继铝塑复合薄膜之后耐高温蒸煮软包装材料的又一大进步,从而开辟了软包装材料的新天地。

PVDC 层压复合耐高温蒸煮包装袋性能检测值
PVDC 层压复合耐高温蒸煮包装袋性能检测值

序号	检测项目	单 位	GB/10004 标准值		PVDC 层压复合膜		
			铝塑薄膜	尼龙复合膜	结果 1	结果 2	结果 3
1	拉伸力(纵横)	N	≥50	≥40	41.57/46.1	68/70	69/81
2	断裂伸长率(纵横)	%	≥35	≥35	59.6/59	64/43	40/50
3	撕裂力(纵横)	N	≥8	≥6.0		12/10	13/15
4	剥离力	N	≥4.5	5.0		不可剥离	5.0
		N	≥4.5	≥5.0			不可剥离
5	热合强度	N	≥40	≥30	73.8	42/43	46
6	抗摆锤冲击能	J	≥0.6	≥0.6		1.5	1.62
7	水汽透过量	g/(m ² ·24h)	≤0.5	≤15.0	2.17	1.6	3.8
8	氧气透过量	cm ³ /(m ² ·24h·0.1MPa)	≤0.5	≤120	17.67	7.9	14.4
9	耐热耐介质性		袋内、外无明显变形、分层、破裂				

检测结果 1 源自美国陶氏化学 PVDC 研究中心,检测结果 2、3 源自国家塑料制品质量监督检验中心。

Researching the PVDC Pressed Multiple Film to Improve the Soft Packaging Material

Fan Shude

ABSTRACT The feature of Aluminum multiple film and PVDC as packaging material as well as the requirement of packaging material of meat product which is suitable for normal temperature preservation are stated; the invention of PVDC which should be regarded as milestone in soft packaging industry is also stressed.

KEY WORD soft packaging; Aluminum multiple film; PVDC pressed multiple film

(上接第 18 页)

晶肉鸡肠产品具有高蛋白、低脂肪、易被人体吸收的特点。同时使用了透明包装,使消费者能清楚地看到肠体中的鸡肉丝,激发消费者的购买欲。

参考文献

1 黄德智. 新编肉制品生产工艺与配方. 中国

轻工业出版社

2 李良明. 现代肉制品加工大全. 中国农业出版社

3 黄德智. 肉制品添加物的性能与应用. 中国轻工业出版社.

Processing Technology of Crystal Chicken Sausage

Li Qi

ABSTRACT The processing technology of a kind of low temperature sausage product—crystal chicken sausage made mainly by chicken as raw material is expanded.

KEY WORD crystal chicken sausage; processing technology