

火腿肠发展方向的探讨

朱本志 (河南郑州郑荣食品有限公司, 450053)

当前我国火腿肠年产量高达数十万吨,而且每年还在增长,原料肉采购和成品销售的竞争愈演愈烈,尤其销售表现得更为突出、明显,可以说到了白热化程度,使销售日益困难。大厂从广销薄利、降价销售,到目前的保本以至亏损的代价竞争,以挤垮对手——尤其中小型企业。由于销量和价格上不去,剩下的大厂将还要鱼死网破地竞争下去。

国民食用火腿肠已达 10 年之久,而各厂家大都生产单一的品种,质量又不高,消费者感到口味单调乏味,对火腿肠的兴趣已逐年下降。另外,据有关信息,火腿肠在乡下的销售情况也不理想。当前农民生活水平还大都不高,尤其山区和北方农村,他们都饲养相当数量的畜禽,肉食、禽蛋自给有余,与城市居民肉食品来源截然不同,故对农村市场寄予过高的希望是不现实的。可见火腿肠的销量和价格很难上去。

我国即将加入世界贸易组织,复关后的我国市场竞争将会更加激烈。我们应当抓紧时间努力提高产品质量,增加花色品种,并与国外标准接轨,同时学习国外的先进经验,尤其是管理和技术经验。也就是眼睛向外看,积极发展外向型经济,早日走出国门赚外汇。否则一旦入关,必将被国外高质量、新颖而价廉的同类产品所占领、吞噬,那时将陷入被动。

那么火腿肠应该怎样发展呢?现提出如下不成熟的建议,仅供参考。

笔者认为,应增订高质量高标准的产品质量等级,在质量等级的基础上再分别增加等级系列产品。

国家农业部、卫生部、内贸部、轻工部和肉类协会等单位,应联合按绿色肉食品的规

范、标准、规定、要求等制订绿色火腿肠质量标准、标志等,作为一级品质;

国家食品卫生部门按食品卫生标准、规定、要求,制订食品卫生国家火腿肠质量标准,作为二级品质。如重金属等主要农残国家限量指标,提高蛋白质含量指标,降低脂肪和淀粉含量指标等;

现行的行业标准作为三级品质;

在这三个等级的基础上,再分别制订相应的等级系列产品质量标准,经当地省级卫生部门审核、认可、备案。这样企业可根据自身条件、销售对象或合同要求,任选等级系列产品生产。

等级系列产品分类较多,如不同畜禽鱼肉产品、钙产品、加微量元素产品或单加碘产品、夹心果泥产品、夹心蔬菜产品、川味产品、加维生素产品、加药膳产品等。为保证每种产品固有的色香味、特色、风味,不得加两种(包括第二种)和两种以上的畜禽肉,但可以加两种以上的辅料(如加钙可加蔬菜、微量元素),增加营养成分或口感,防止生物化学作用降低营养成分或口感及其他不良的负作用。

目前只有单一的现行行业标准,指标较低,质量上不去,而且大多数厂家几乎都生产口味单一的产品,即所谓猪肉火腿肠,广大消费者没有多大的选择余地。1994 年下半年因抢购原料肉,争夺销售市场,价格又提不上去,致使猪肉火腿肠逐渐演变成市场上销售的所谓大众口味火腿肠,而且还在进一步演变。其结果改变了猪肉火腿肠固有的滋味和香味,使广大消费者满意率日益下降。

(下转第 28 页)

皮张盐浸的处理方法是,将剥下的皮肤称重,然后将皮张投入比皮重 3 倍、浓度为 26 %以上(不得低于 25 %)的食盐水中浸泡 16 - 24 小时,中间搅拌翻动 2 次,以使皮张吸盐液均匀。然后将皮张捞出沥净盐水,在其肉面撒上中度大小的工业用盐,用量为鲜皮重的 15 %。撒盐后将皮肉面朝上,逐张堆置。可按皮张大小分类堆置,以利于皮革厂逐批投产。在夏季,为加强防腐保存,可在盐液中加入 0.25 %的硅氟酸钠。

6. 皮张的等级评价

一般,由成年鸵鸟皮制成的皮革大的有 14 平方英尺。近似成年或幼鸟的皮革比成年鸟的皮革价值大约低 30 %到 75 %。

鸵鸟盐腌皮张的等级主要根据皮张的保存效果、形状、剥皮质量及疤痕、刀口、擦伤及扎洞的数量、大小及部位等因素来确定。

6.1. 一级皮的标准

皮张新鲜,保存良好,残肉在剥皮时已全部除掉,形状完整,并带有两腿、两翼及颈部皮肤,无多余的切口、孔洞或其它任何缺陷。

6.2. 二级皮的标准

同以上一级标准,但出现以下问题之一(偶而二条)的:

- 成年鸵鸟皮张不完整、尺寸小;
- 切口线不正确;
- 加工处理不当;
- 有油烧现象(残肉刮除不彻底,脂肪浸

入皮内);

有严重的“赤热斑”(由保存时间长久产色细菌繁殖而出现的红斑);

皮上有孔洞、剥皮刀伤或其它缺陷;
毛囊损伤。

6.2. 三级皮的标准

符合二级标准,但出现以下一种或二种情形的:

- 成年鸵鸟皮张不整、尺寸小;
- 切口线不正确;
- 加工处理不当;
- 有油烧现象;
- 大面积出现“赤热斑”;
- 皮肤上有孔洞、刀伤或其它缺陷;
- 毛囊损伤。

即以上所列缺陷程度严重或同时出现多种缺陷,即将皮张由二级降为三级。

6.4. 废品

不符合三级皮标准或者陈旧、保存不当、有氨味、海绵样结构的皮张均为废品。

7. 分级后的皮张处理

皮张分级完毕之后,可将皮张叠起,肉面朝里,叠成四角小包,或卷成浴巾的样子。皮革上的肉面要再撒上一层盐,于 0 - 4 °C 室内冷藏,直至运出或送至鞣皮厂。

腿部皮张要从膝关节开始向下至脚进行卷卷。贮存条件同上,同时皮的肉面也要撒一层盐。

(上接第 14 页) 经改进,增订高质量、高标准等级,所生产的产品分别按质量标准归纳各个等级,也就是说按等级和系列产品生产。这样方能保证等级系列产品的质量,以及口味、香味、特色和风味,同时还可不断增加或研制各等级系列花色品种。这些产品销往国内

外市场,尤其是国外市场,让消费者按等级自由选购其真正满意的花色品种,做到真正满足市场需求。这样火腿肠系列产品与国外同类肉食品竞争,才能立于不败之地,从而促进我国肉食品工业快速而稳步地发展。