油树脂在肉制品调味上的应用

张民民 宏芳公司应用技术部肉品组

油树脂用于肉制品上的特点

1、香气浓郁，其赋香力可以任意调控制；2、精油颜色很淡，不致使加香产品颜色加深；3、无渣，再加香中不会产生斑点和影响产品颜色；4、利用率高；5、品质稳定，可克服植物原料品质的悬殊差异，赋香力易掌握；6、保存中不会发生微生物的感染、虫蛀、鼠咬等情况；7、能缩小贮存面积和减少运输费用；

油树脂在肉制品中的具体应用

1、水溶性油树脂：能溶于水，可直接和原料肉混合搅拌均匀使用，也可溶于水后再和原料肉混合使用，还可用于注射。

2、油性油树脂：能溶于油，可直接和原料肉混合搅拌均匀使用，也可溶于油后再和原料肉混合使用。

3、复合型烤肠（火腿）香料：能溶于水，可直接和原料肉混合搅拌均匀使用，也可溶于水后再和原料肉混合使用。有肉的香气，也有肉的香味，能用于注射。主要成份：肉质分解物、氨基酸、还原糖、油树脂等。

一、油树脂在酱卤制品中的应用

1、五香牛肉工艺流程：

原料解冻 修整 配料、熬料水 调料水冷却 注射 滚揉 修整 煮制 冷却 装袋 杀菌 冷却 入库。

2、粉状辛香料使用的一般特点：

配料：将各种辛香料直接搭配定量；

熬料水：用水煮的方法加热熬制调料水。

调料水的冷却：先冷却至常温，再冷却到0—8 备用，用与注射。

煮制：用料包捆扎后直接投入肉汤中煮制。

3、油树脂应用效果：节约了投资、人员工资、管理和消耗成本；缩短了生产周期；增香、除腥去异、矫味效果明显。

二、油树脂在烤肠中的应用(以蒜味烤肠、麻辣烤肠为例)

1、工艺流程：原料解冻 修整 绞肉 配料 滚揉 灌装 熟制 冷却 装袋 杀菌 冷却

入库。

2、使用油树脂种类：水溶性油树脂、复合烤肠香料。

3、优点：(1)、确保质量；(2)、降低成本；(3)、简化操作工序。

三、油树脂在腌肉制品中的应用(以广味腊肉为例)

1、工艺流程：鲜五花肉 修整 配料 腌制 干燥 冷却。

2、使用油树脂种类：水溶性五香油树脂。

3、优点：(1)、使用水溶性五香油树脂就能避免五香粉所带来的不利效果；

(2)、水溶性五香油树脂浸透力强，作用明显，不带来外观上的缺陷，能使腊五花肉风味、外观达到最佳效果，而且成本不增加。

四、油树脂在注射型火腿制品中的应用(以精肉火腿为例)

1、工艺流程：原料解冻 修整 配料 注射 滚揉 绞肉 灌装 熟制 冷却

2、使用油树脂种类：水溶性油树脂、复合火腿香料。

3、优点：(1)、大块肉注射，用粉状辛香料是无法完成的，如果将粉状辛香料熬汤，又费力又费时，而且成本增加；(2)、粉状辛香料质量不稳定，但用水溶性油树脂或复合香料则是非常方便而且效果又好；(3)、制成的火腿无论刀切在什么地方都是同一个味，切面光洁，香气诱人，商品性很强，成本上又不增加，是非常理想的赋香物质。

结论

1、天然辛香料油树脂在肉制品中的应用是十分广泛的，对肉制品增香、提味、矫味作用十分明显；

2、简化生产中的操作程序，缩短生产周期；

3、在成本核算上也比粉状辛香料经济节约15%-20%，一般添加量为成品的万分之一到万分之三；

4、它的使用，可使肉制品生产多样化，加工标准化。根据消费者的需要可以任意调配“香气”与“香气”的组合。为新产品的开发提供了更多机会。肉