

专题论坛

浅谈我国肉蛋奶的平衡发展

韩陆奇 (福建漳州大学食品系, 363000)

丁琰山 (漳州市奶牛场)

摘要 介绍了我国近年肉禽蛋的总产量和年人均占有量及其在世界上的地位, 指出我国乳品发展相对落后及其平衡发展的途径。

关键词 肉蛋奶 总产量 平衡发展

据农业部畜牧兽医局提供的信息, 目前我国肉类和禽蛋产量约占世界总产量的30%, 占亚洲的三分之二。

1997年, 我国肉类总产量达6200万吨, 占世界肉类总产量2.21亿吨的28.9%。我国肉类人均占有量49.5公斤, 比世界人均水平38公斤还多11.5公斤, 达到中等发达国家水平。

1997年, 我国猪肉产量达4327万吨, 占世界猪肉总产量的49.2%, 亚洲的86%。我国是世界第一大猪肉生产国, 也是世界养猪数量最多的国家。1996年, 全国生猪存栏数为4.59亿元, 出栏率达119%, 年饲养量突破10亿头大关。

1997年, 我国禽肉产量达1228万吨, 占世界禽肉总产量的20%。美国仍是世界禽肉生产大国, 中美两国禽肉生产之和约占世界禽肉总产量的一半。由于禽肉生产的迅速发展, 我国人民的肉食消费结构开始发生变化, 禽肉占肉类总量的比例, 从1985年的8%上升到1996年的18.4%。

1996年, 我国禽蛋产量达到1954万吨, 占世界鸡蛋总产量的30%, 居世界第一位。1997年, 我国禽蛋人均占有量达到17公斤, 大大超过世界人均水平7.17公斤的水平。

与此同时, 我国乳品发展相对不够平衡。目前, 我国产乳量仅占世界总产乳量的6%。1997年, 我国乳品人均占有量为6.6公斤, 仅为世界人均水平105公斤的6.3%。预计到2000年, 我国乳品人均占有量将达到8公斤, 但也只有世界人均水平105公斤的7.6%。

我国乳品, 在按人口计算的占有量方面, 与世界人均水平有相当大的差距。而且, 与肉蛋类产品的发展速度相比, 也比较后进。加速我国乳业生产

的发展, 使肉蛋奶得以平衡发展, 更好地满足日益增长的人民生活水平提高的需要, 已是当务之急。

加速我国乳业生产的发展, 首先应调整我国乳业的产品结构。目前, 我国有700多家乳品加工企业, 但大多以生产奶粉为主。奶粉在我国乳品工业中占80%左右。1997年, 国内573家乡及乡以上独立核算的奶粉企业, 有168家亏损。奶粉在城市消费者心目中开始失宠。因此, 在奶粉生产企业, 要迅速改变产品单一的局面, 积极开发不同口味的多品种的奶粉, 以满足消费者的不同需要, 特别是加速开辟农村市场。

其次, 一个以鲜奶为主的多品种、多口味乳品消费格局已经出现。从1996年开始, 液体奶作为乳业新秀异军突起。消费者的目光已经投向鲜奶、酸奶、保鲜奶、消毒奶、灭菌奶等。特别是采用超高温瞬时灭菌法(UHT)的利乐包, 实现与国际接轨, 一步到位。目前, 国内液体奶的生产也有过热的迹象, 要防止所有的企业, 一哄而上, 又带来新的结构性问题。

第三, 在有条件的地方还可以开发水牛奶、纯羊奶、牦牛奶及其制品。我国淮河——秦岭以南地区, 适合饲养水牛。积极发展私养奶水牛, 必将推动我国乳业有一个更大的发展。

中国是仅次于印度的世界第二水牛大国。中国和印度两国水牛合计1亿多头, 约占世界水牛总头数的四分之三。印度现已成为仅次于美国和前苏联的世界第三产奶大国。印度水牛挤奶的经验, 值得中国借鉴。

随着农业机械化的逐步普及, 过去主要用于耕田拉车的水牛, 正在向乳肉役兼用方向发展。据测定: 中国水牛经肥育后, 屠宰率可达58.44%, 净肉

率为 46.04%，眼肌面积 47 平方厘米。二胎以上泌乳期平均为 239.9 天，泌乳量为 773.4 公斤，乳脂率 7.1– 11.6%，乳蛋白 4.5– 5.9%。水牛奶含有如此多的乳脂和乳蛋白，其加工和综合利用的前景，十分宽广。

引进印度摩拉水牛和冻精，开展对中国水牛杂交改良，其杂交后代具有体型大、生长快、服役早、产奶多、乳脂率高、抗病力和耐热性强等特点，表现出显著的杂种优势。

据广西水牛研究所报告，印度摩拉水牛平均泌乳期产奶量为 1858.4 公斤，乳脂率 6.73%，最高日产 17.5 公斤。尼里 × 摩拉 × 广西三品杂水牛分别为 2233.1 公斤、7.43% 和 18.8 公斤。

水牛是节粮型食草动物，吃的是草，长的是肉，挤的是奶，出的是力，拉的是有机肥料。牛粪可以培养食用菌，可以改良土壤，有利于水土保持和生态平衡，发展高效农业，开发绿色食品。养水牛可以利用草棚茅屋和老弱妇幼，是投资少，收益快，功在国家、利在人民的“短、平、快”的好项目。

据漳州市芗城区 1998 年底统计，全区摩拉杂水牛已达 2360 头。目前，养一头摩拉杂奶水牛，年收入 5 千至 1 万元，成为郊区和山区农民脱贫致富奔小康的重要门路。漳州全市合计，摩拉杂水牛已发展到 1 万头左右。这对丰富漳州市厦门特区人民的“菜篮子”、“奶瓶子”，发挥了应有的作用。

A Brief Discussion on Balanced Development of the Meat, Egg and Milk Industries in China

Han Lugi Ding Yanshan

ABSTRACT The total annual output, average share / capita/year of meat, poultry and eggs in China, as well as the position of the three industries of China in the world in recent years are briefly introduced. It is indicated that the milk industry of China is relatively undeveloped. The way for balanced developing of these industries is also discussed.

KEY WORD meat, egg and milk; total output; balanced development

(上接第 17 页)

致病菌不得检出。

各项指标符合 GB2725– 81 灌肠类卫生标准。

参 考 文 献

- 1 孔保华等主编. 肉制品工艺学. 黑龙江科学技术出版社, 1996
- 2 林伟忠. 甲壳素/壳聚糖在食品工业中的应用. 食品科学, 1993 (1)
- 3 李兆龙, 陶薇薇编. 甲壳与贝壳的综合利用. 海洋出版社, 1991
- 4 凌关庭, 王亦云, 唐述潮编. 食品添加剂手册.

化学工业出版社, 1989

- 5 George AFRoberts. Chitin Chemistry. Macmillans Publisher, 1992
- 6 Christopher J Bauernfeind and Paul A Lachance. Nutrition Additions to Food, Nutritional, Technological and Regulatory Aspects. Food and Nutrition Press, INC. 1991
(此研究课题由北京泰德利甲壳质科技发展有限公司赞助)

Developing of A Nutritious Chitosan-enriched Mutton Sausage

Liu Yi Fan Zhihong Nan Qingxian

ABSTRACT Chitosan, a high quality dietary fiber with substantial ability of being food stabilizer and emulsifier, can lower the absorption of food lipid and cholesterol in human intestine. In the research, the possibility of incorporating chitosan into mutton sausage was tested, and a product of good acceptability was obtained. The sausage is also fortified with vitamin A and vitamin D and has the feature of low-fat and low-calorie meat product.

KEY WORD chitosan; sausage; mutton; dietary fiber; fortification