



兔肉的营养价值及其加工业现状

陈静霞, 余 静

(西南大学 食品科学学院, 重庆 400716)

摘 要: 随着人们生活水平的提高, 人们对肉类产品的需求日趋科学化, 由于兔肉制品具有很高的营养价值, 因而越来越受到消费者的青睐。本文主要介绍了兔肉的营养价值, 我国兔肉制品的加工现状和发展方向。

关键词: 兔肉; 营养价值; 现状; 发展趋势

The Nutritional Value of Rabbit Meat and the Present Situation of Its Production

CHEN Jingxia, YU Jing

(College of Food Science, Southwest University, Chongqing 400716, China)

Abstract: As the life level is improved, people need more and more healthy meat. Because the nutritional value of rabbit meat is very high, more and more people like to eat rabbit meat. This text introduces the nutritional value of rabbit meat, the process actuality and the prospect of rabbit meat.

Key words: rabbit meat; nutritional value; present situation; development trend

中图分类号: TS251.5+4 文献标识码: A 文章编号: 1001-8123(2008)12-0069-03

由于兔肉具有高蛋白、高赖氨酸、高烟酸、高消化率、低脂肪、低胆固醇、低热量等优点, 被专家列为美容、益智、增寿的最佳保健食品并越来越受到消费者的青睐^[1]。目前世界有100多个国家从事兔肉生产和加工, 主要国家有: 中国、意大利、法国、乌克兰、西班牙、俄罗斯、尼日利亚、印尼、埃及、美国和德国等, 以上国家兔肉占世界兔肉总产量的80%以上。中国是世界兔肉生产和加工大国, 至去年年底, 我国兔肉总产量已经超过80万吨, 占国际兔肉总贸易量的36.4%, 居世界首位^[2]。

1 兔肉的营养价值简介

我们的祖先几千年前就发现兔肉具有很高的营养价值, 他们认为“飞禽莫如鸽, 走兽莫如兔”、“兔肉为羹亦益人”、“兔肉辛平无毒, 补中益气”、

“兔肉凉血, 解热毒, 利大肠”, 给予兔肉很高的评价。现代研究表明, 兔肉确实营养丰富, 常吃兔肉有利于人的生长发育和身体健康。

1.1 兔肉具有保健功能

兔肉与猪肉等其他动物蛋白相比, 具有高蛋白、高赖氨酸和低胆固醇等特点。陈娥英^[3]研究发现兔肉中的蛋白质含量比猪、牛、羊、鸡肉的蛋白质含量分别高出5.71%、3.4%、5.09%和2.79%。赖氨酸含量比猪、牛、羊、鸡肉的赖氨酸含量分别高出7.19%、2.29%、1.96%和4.69%。各种蛋白质, 是保证人体组织器官正常发育的主要营养素。并且兔肉中的胆固醇含量比猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉的胆固醇含量分别低于63%、41%、8%和15%, 可减少心血管病、脑血管病的发病率。因此, 兔肉是高血压, 冠心病, 动脉硬化和糖尿病等患者的理想食品。因此兔肉被称为“保健肉”。

1.2 兔肉具有益智功能

兔肉的不饱和脂肪酸含量丰富, 尤其卵磷脂含量高, 是补充人脑组织细胞的重要营养素, 因此常食兔肉有利于青少年智力的发育, 同时也可以防治老年痴呆症。因此兔肉又被称为“益智肉”。

1.3 兔肉具有美容功能

兔肉中脂肪含量不到2.1%, 仅相当于瘦猪肉和牛肉的二分之一。兔肉的碳水化合物含量不到0.1% 相当于鸡肉碳水化合物含量的四分之一。因此常吃兔肉可强身健体, 但不会增肥, 是肥胖患者理想的肉食。另外兔肉还富含B族维生素, 特别是烟酸含量高, 兔肉中烟酸含12.8毫克, 是其它禽肉的2~3倍。烟酸能促进营养素的转化与合成, 并能消除皮炎, 所以常食兔肉可以防止皮肤粗糙, 使肌肤白嫩细腻, 起到美容效果, 是爱美人士的最佳选择。因此被人们称为“美容肉”。

1.4 兔肉具有强身功能

兔肉富含人体所需的各种矿物质, 尤其是钙的含量高达12.8mg/100g^[4], 对人体新陈代谢, 特别是对儿童生长发育和防止中老年人骨质疏松有很大益处。所以孕妇、儿童及老年人常吃兔肉, 可以使骨骼更加健壮, 身体更加健康。所以兔肉又被称之为“强身肉”。

1.5 兔肉具有养胃功能

兔肉味道鲜美并且很容易被人体消化吸收, 其消化率为85%, 比猪、牛、羊、鸡肉的可消化率分别高出13%、29%、16% 和34%, 特别适于患病期间和康复期间食用, 帮助患者尽快恢复体力, 更适合老年人、儿童、胃口失调者以及消化功能弱者食用。因此兔肉又被称为“养胃肉”。

2 我国兔肉制品的加工现状

我国兔肉加工以传统中式产品为主, 市场上的兔肉产品主要包括: 冷冻制品如冻全兔、分割冻兔肉、冷却兔肉; 酱卤制品如五香兔肉、酱兔肉、麻辣兔肉、红烧兔肉、扒兔等; 腌腊制品如腊兔肉、缠丝兔、板兔等; 熏烤制品如烤全兔、熏兔、烤仔兔等; 肠类制品如兔肉香肠、兔肉灌肠等; 干制品如兔肉松、兔肉干、兔肉脯, 另外还包括一些其他的兔肉制品, 如兔肉水饺, 兔肉罐头等^[5]。

2.1 加工设备简陋, 加工的卫生条件差

兔肉制品的加工设备和工具十分简陋, 从而使其生产仅局限于小规模作坊式, 前店后厂式加工, 因而生产量低, 生产成本高。而且各工序都是由工人手工操作的, 用具消毒也很困难, 卫生管理

不规范, 所以兔肉制品卫生差, 普遍存在亚硝酸盐含量、淀粉含量, 药物残留超标等现象, 质量不稳定, 从而制约了兔肉制品的发展^[6]。

2.2 加工工艺落后, 不适应工业化生产

加工工艺原始复杂, 工艺参数模糊, 没有标准化生产工艺。加工工艺只作为一种技艺在民间代代相传, 传授面小, 工艺和配方因人而异, 没有科学的加工理论作指导, 许多工艺参数如加盐量、发酵温度和腌制时间等需要凭经验进行人为控制, 没有明确的技术指标和可靠的质量检测手段, 造成产品质量不稳定, 难以适应工业自动化生产。因此, 有必要对我国兔肉制品的加工工艺进行科学地总结对必需工序进行现代化改造, 使其成为适宜于现代工业生产的先进工艺^[7]。

2.3 缺乏行业标准和国家标准

大部分兔肉加工企业规模小、人员素质差, 产品开发能力弱, 产品质量没保障, 严重影响产品质量和行业的信誉。另外虽然“兽医卫生法规”在逐年加强, 但还不够完善, 造成原料兔肉卫生质量较差, 而且兽医检验人员都是本企业的员工, 因此会造成执法困难。饲料生产管理不严, 造成兔肉产品中的有害物质残留过量等问题, 严重威胁着我国兔肉制品的质量和食品安全^[8]。

3 我国兔肉制品的发展趋势

由于我国兔肉制品的加工是一门新兴工业, 与猪肉加工的双汇、牛肉加工的五洲、羊肉加工的草原兴发等集团企业还存在一定的差距, 尚未形成自己的名牌, 但今后随着人们对兔肉营养价值的了解, 兔肉加工业势必会有一次重大飞跃。我国兔肉加工发展趋势如下。

3.1 引进先进的技术和设备

要改变我国兔肉制品生产效率低, 产品质量不稳定的现状就必须引进先进的技术和生产设备, 改进加工工艺。我们可以通过引进适用高新技术如发酵技术、超高压技术、无菌包装技术、酶工程、超微粉碎技术等来提高兔肉制品质量与附加值, 用技术创新推动兔肉产业的发展^[5]。引进先进的设备如绞肉机、滚揉机、斩拌机、烟熏炉等, 更新我国陈旧落后的设备, 扩大生产规模, 提高产品质量。

3.2 建立兔肉产品标准和质量保障体系

我国应加快兔肉制品质量标准体系和检测检验体系的建设, 在研究我国传统肉制品加工理论和技术特色的基础上, 借鉴国内外同类企业所采用的技术标准和质量保障体系, 如HACCP、ISO9000、GMP、

SSOP、TQM 以及食品可追溯体系等,制定出适合我国兔肉制品的一系列标准和规范,并按照标准组织生产,使生产出来的兔肉制品都达到标准的要求,这不仅是促进兔肉消费的有力措施,更是打破技术性贸易壁垒,开拓国际市场的有效手段^[6]。

3.3 发展低温、冷却兔肉制品

目前低温肉和冷却肉在国外的肉制品市场上占主导地位,占了市场90%以上的份额。低温肉制品货架期虽然没有高温肉制品长,并且不便长途运输和保存,但由于低温肉制品口感细腻、滋味甜美、营养损失少等优点,使得低温兔肉制品成为我国兔肉制品的发展方向。而冷却兔肉制品的主要特点是产品风味好、安全卫生、货架期长。冷却兔肉由于经过了冷却排酸过程,在这一过程中会生成次黄嘌呤等物质,使兔肉的嫩度和香味都得到了较大幅度的提高;冷却排酸过程还可以除去肌肉中所含的酸性物质和体液中的激素类物质,从而较少对人体健康产生的有害影响^[9]。因此我们应该深入研究低温、冷却兔肉制品的加工及保鲜技术推动我国低温、冷却兔肉制品的生产与消费。

3.4 开发绿色兔肉制品

绿色兔肉制品是指无污染的安全、优质、营养类兔肉食品,绿色食品在市场上价格比普通产品约高30%,但由于绿色食品的安全性和品质高,已成为今后消费的主流。绿色兔肉制品相对于普通兔肉制品有三大优势:一是养殖生产场地的生态环境受到严格的控制;二是对绿色兔肉制品的生产实行全程质量控制;三是对产品依法施行标志管理,严格按照绿色食品生产标准生产出来的食品才能加盖绿色食品标志。因此,发展绿色兔肉制品必将成为今后兔肉制品的发展方向^[9]。

3.5 产业化、集团化是兔肉加工企业发展的必然趋势

由于国内外市场竞争激烈,国际上的食品工业已经不再是一种独立的存在,而是由一系列产业如种植业、养殖业、加工业、餐饮业等构成的一个完整的产业体系。产业化有利于提高兔业整体生产能力和科技水平及经济效益,增强可持续发展能力。要想提高我国兔肉加工业的国际竞争力,提高产品质量,使之于国际市场接轨,就应该扶持农业产业化龙头企业,积极向生产源头和下游产业延伸,扩展产业链,把饲草的种植、饲料的加工、优良种兔的培育、改良和推广、兔肉的流通、兔肉加工与综合利用、兔肉为主的餐饮业、兔肉的零售业以及科技开发等环节和机构纳入统一的兔肉产业体系之内,形成相互支持、

优势互补、集团运作的兔肉产业群体,还应制定涵盖整条产业链的肉兔产业发展战略,全面提升企业的核心竞争力,以整体实力参与市场竞争^[10]。

3.6 实施兔肉制品品牌战略

要创立、形成优质的兔肉制品品牌必须做到诚实讲信誉,更要严格保证质量,还要提高科技含量,进而不断提高产品的档次和质量,逐步形成企业的品牌。包装和广告也是提高消费者对本品牌产品喜爱程度的重要因素。产品包装也直接影响到产品的贮藏和销售。因此要想树立良好的兔肉制品品牌提高产品的形象不仅要对产品进行包装设计,选择精美实用的包装,还要进行大力宣传,使更多的顾客了解和信赖我们的品牌^[11]。

4 结语

随着科学技术的不断发展,兔肉制品的营养保健功能将不断被人们所认识,因此,今后兔肉制品将会受到越来越多人的青睐,兔肉制品加工也会不断进步,将朝着品牌化、产业化、规模化、科技化、国际化方向发展,我国的兔肉产业将面临着巨大的机遇和挑战。

参考文献

- [1] 王建桥,范益飞.慈溪市獭兔生产现状及发展思路调查[J].浙江畜牧兽,2003,(1):15-16.
- [2] 王维廉,佟士勇.黑龙江省兔业的现状与前瞻[J].牧业观察,2004,(1):33-34.
- [3] 陈斌英.兔肉营养价值的评定[J].福建畜牧兽医,2005,27(5):10-11.
- [4] 陈忠法.兔肉的营养特点和生产消费趋势[J].特种经济动植物,2002,(4):6.
- [5] 周永昌.中国兔肉生产现状与发展[J].肉类工业,2006,(4):2-3.
- [6] 王炜,李鹏霞,伍玉洁.我国兔肉产业发展趋势[J].肉类工业,2007,(1):1-3.
- [7] 赵健,王二霞.传统牛肉制品的加工现状与发展趋势[J].肉类研究,2007,(12):6-10.
- [8] 李兴民.我国猪肉生产与加工现状及发展趋势[J].中国猪业,2006,(1):47-48.
- [9] 康怀彬.我国兔肉加工发展趋势[J].储藏加工,2008,(1):56-57.
- [10] 方梦琳,张德权,张柏林等.我国羊肉加工业的现状与发展趋势[J].肉类研究,2008,(3):3-7.
- [11] 胡洪森.全面拓展兔肉消费渠道和提高消费水平[J].肉类工业,2007,(9):6-7.