

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102813223 A

(43) 申请公布日 2012. 12. 12

(21) 申请号 201210201149. 7

(22) 申请日 2012. 06. 18

(71) 申请人 安徽康宏园食品有限公司

地址 235000 安徽省淮北市凤凰山经济开发  
区仪凤路

(72) 发明人 岳鹏

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

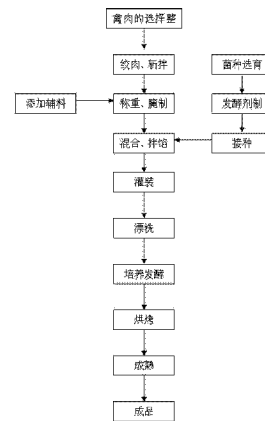
权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图 1 页

(54) 发明名称

一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,首先选取禽肉绞肉、斩拌,添加辅料搅拌均匀后置于 2~5℃ 环境下腌制 16~20h;然后优选乳酸菌、双歧杆菌、葡萄球菌和微球菌菌株,经分离、驯化、培养,挑选强壮菌株,按照禽肉总量的 0.3 进行混合菌株接种,混合拌馅;将禽肉发酵香肠进行灌装、漂洗、培养发酵、烘烤、成熟工艺得到成品,培养发酵时间为 2.5-4.5 小时,温度 35-37℃。本发明的禽肉双歧杆菌发酵香肠营养丰富、风味独特、适合于国人口味,可延长保质期,容易消化,完成了从自然发酵的传统工艺向纯种发酵的现代工艺的转变,使得质量和安全性得到保障。



1. 一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,其特征在于包括以下步骤:
  - (1) 选取禽肉绞肉、斩拌,添加辅料搅拌均匀后置于 2 ~ 5℃ 环境下腌制 16 ~ 20h ;
  - (2) 优选乳酸菌、双歧杆菌、葡萄球菌和微球菌菌株,经分离、驯化、培养,挑选强壮菌株,按照禽肉总量的 0.3% 进行混合菌株接种,混合拌馅;
  - (3) 将禽肉发酵香肠进行灌装、漂洗、培养发酵、烘烤、成熟工艺得到成品,所述的培养发酵时间为 2.5-4.5 小时,温度 35-37℃。
2. 根据权利要求 1 所述的禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,其特征在于:所述的禽肉与辅料的组成原料及用量为:鸡肉 30、鸭肉 10、水 22.5、淀粉 30、乳糖 1.5、白糖 2、味精 0.5、植物油 3.5 和腌制剂 3。
3. 根据权利要求 2 所述的禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,其特征在于:所述的腌制剂为 TG 酶 0.1、食盐 1.4、磷酸盐 0.5。
4. 根据权利要求 3 所述的禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,其特征在于:所述的磷酸盐为三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。
5. 根据权利要求 1 所述的禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,其特征在于:所述的培养发酵时间为 4 小时,温度 36℃。

## 一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法

### [0001] 技术领域

本发明涉及一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,属于食品加工领域。

### 背景技术

[0002] 发酵香肠是西方的传统肉制品,主要是利用猪、牛、羊肉和动物脂肪、糖、盐、发酵剂、香辛料等混合搅碎灌进肠衣后,经过微生物发酵制作而成的具有稳定的微生物特性和典型的发酵香味的肉制品,但不适合于中国人的口味。由于其具有营养丰富、食用方便、风味独特、便于携带和保存等特点,深受欧美等国消费者喜爱;随着人们生活节奏的加快和营养知识的普及,发酵香肠开始为世界人们所接受和食用。发酵香肠传入我国后,国内生产商沿用欧洲国家的传统生产方式,均使用猪、牛、羊肉进行研究和生产开发,而我国家禽(鸡、鸭、鹅)的产出量和使用量均占日常生活的极大比重,生产出针对家禽的发酵香肠产品成为市场需求的必然,但如何利用家禽的肉开发出具有更好风味和营养的,产品安全性和可控性更高的禽肉发酵香肠,成为一个必须解决的课题,而当前技术中未见相关报道。

### 发明内容

[0003] 为了满足人们的口味和食品健康的要求,本发明的目的在于提供一种禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,本发明的禽肉双歧杆菌发酵香肠营养丰富、风味独特、适合于国人口味,可延长保质期,容易消化,完成了从自然发酵的传统工艺向纯种发酵的现代工艺的转变,使得质量和安全性得到保障。

[0004] 为了实现上述目的本发明采用如下技术方案:

禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 选取禽肉绞肉、斩拌,添加辅料搅拌均匀后置于 2~5℃ 环境下腌制 16~20h;
- (2) 优选乳酸菌、双歧杆菌、葡萄球菌和微球菌菌株,经分离、驯化、培养,挑选强壮菌株,按照禽肉总量的 0.3% 进行混合菌株接种,混合拌馅;
- (3) 将禽肉发酵香肠进行灌装、漂洗、培养发酵、烘烤、成熟工艺得到成品,所述的培养发酵时间为 2.5-4.5 小时,温度 35-37℃。

[0005] 所述的禽肉与辅料的组成原料及用量为:鸡肉 30、鸭肉 10、水 22.5、淀粉 30、乳糖 1.5、白糖 2、味精 0.5、植物油 3.5 和腌制剂 3。

[0006] 所述的腌制剂为 TG 酶 0.1、食盐 1.4、磷酸盐 0.5。

[0007] 所述的磷酸盐为三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。

[0008] 所述的培养发酵时间为 4 小时,温度 36℃。

[0009] 本发明的优点:

本发明的禽肉双歧杆菌发酵香肠营养丰富、风味独特,可延长保质期,容易消化,完成了从自然发酵的传统工艺向纯种发酵的现代工艺的转变,使得质量和安全性得到保障。

附图说明

图 1 为本发明工艺流程图。

## 具体实施方式

[0010] 实施例 1 :禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,包括以下步骤:

(1) 选取禽肉绞肉、斩拌,添加辅料搅拌均匀后置于 2 ~ 5℃ 环境下腌制 16 ~ 20h ;禽肉与辅料组成原料及用量为 :鸡肉 30、鸭肉 10、水 22.5、淀粉 30、乳糖 1.5、白糖 2、味精 0.5、植物油 3.5 和腌制剂 3 ;所述的腌制剂为 TG 酶 0.1、食盐 1.4、磷酸盐 0.5 ;所述的磷酸盐为三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。

[0011] (2) 优选乳酸菌、双歧杆菌、葡萄球菌和微球菌菌株,经分离、驯化、培养,挑选强壮菌株,按照禽肉总量的 0.3% 进行混合菌株接种,混合拌馅;

(3) 将禽肉发酵香肠进行灌装、漂洗、培养发酵、烘烤、成熟工艺得到成品,所述的培养发酵时间为 4 小时,温度 36℃。

[0012]

实施例 2 :禽肉双歧杆菌发酵香肠的制作方法,包括以下步骤:

(1) 选取禽肉绞肉、斩拌,添加辅料搅拌均匀后置于 2 ~ 5℃ 环境下腌制 16 ~ 20h ;禽肉与辅料组成原料及用量为 :鸡肉 30、鸭肉 10、水 22.5、淀粉 30、乳糖 1.5、白糖 2、味精 0.5、植物油 3.5、山楂粉 1.5、鱼腥草末 0.2 和腌制剂 3 ;所述的腌制剂为 TG 酶 0.1、食盐 1.4、磷酸盐 0.5 ;所述的磷酸盐为三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠。

[0013] (2) 优选乳酸菌、双歧杆菌、葡萄球菌和微球菌菌株,经分离、驯化、培养,挑选强壮菌株,按照禽肉总量的 0.3% 进行混合菌株接种,混合拌馅;

(3) 将禽肉发酵香肠进行灌装、漂洗、培养发酵、烘烤、成熟工艺得到成品,所述的培养发酵时间为 4 小时,温度 36℃。

[0014] 上述香肠增加了山楂、鱼腥草均具有抑制亚硝酸盐的作用,鱼腥草也有抗氧化、保健等作用,适量添加上述成分可减少香肠的副作用,同时由于添加量少,不会对香肠的味道产生影响,有利于人体健康。

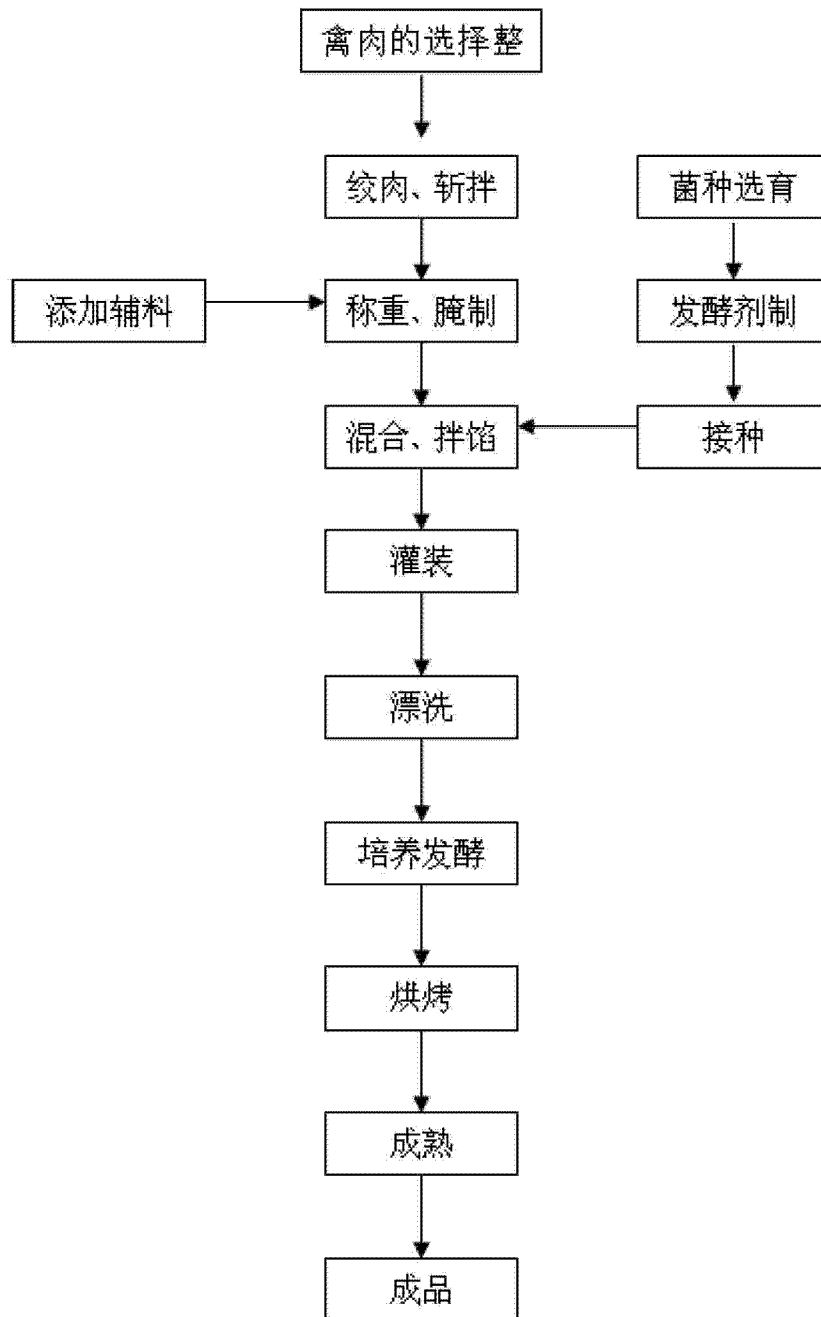


图 1