



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101617832 B

(45) 授权公告日 2011.08.10

(21) 申请号 200910181203.4

CN 1231138 A, 1999.10.13,

(22) 申请日 2009.07.20

CN 1732803 A, 2006.02.15,

(73) 专利权人 南京农业大学

CN 86103995 A, 1988.07.13,

地址 210095 江苏省南京市卫岗1号

审查员 王晶

(72) 发明人 彭增起 闫利萍 王霞 吴菊清
靳红果

(74) 专利代理机构 南京经纬专利商标代理有限公司 32200

代理人 张素卿

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/318(2006.01)

A23L 1/01(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1663459 A, 2005.09.07,

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

苏鸡加工工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种苏鸡加工工艺,属鸡肉的深加工技术领域。将L-半胱氨酸盐酸盐、D-木糖、盐酸硫酸胺素和重蒸水配制增香液;将3g砂仁、18g良姜、18g白芷、1g丁香、6g草果、18g桂皮、6g陈皮和3g豆蔻包入纱布,混同250g食盐、10g谷氨酸钠配制腌制液,加工工艺包括解冻、清洗、沥水、腌制、造型、三段干燥(干燥I、干燥II和干燥III)、真空包装、杀菌、冷却、验收、成品。本发明能有效提高鸡制品的色泽和风味,能显著减少致癌物质苯并(a)芘的产生,提高鸡制品的安全卫生和食用品质,有利于提高相关企业的经济效益,加快我国肉鸡养殖业的发展。

1. 一种苏鸡加工工艺,其特征是,包括以下步骤:

1) 增香液的制备:将 L- 半胱氨酸盐酸盐、D- 木糖、盐酸硫胺素和重蒸水按质量比 1 ~ 5 : 3 ~ 15 : 1 ~ 5 : 30 ~ 50 的比例混合,充分溶解后用盐酸或氢氧化钠将溶液 pH 值调到 7.0,制得增香液;

2) 腌制液的制备:将 3g 砂仁、18g 良姜、18g 白芷、1g 丁香、6g 草果、18g 桂皮、6g 陈皮和 3g 豆蔻包入纱布,混同 250g 食盐、10g 谷氨酸钠放入自来水中,大火煮沸,小火维持沸腾状态 2.5h;将步骤 1) 所述增香液按体积比 1 : 10 ~ 20 的比例加入后,继续 0.5h;

3) 鸡制品加工工艺:

将白条鸡在 4℃解冻,清洗干净后放入步骤 2) 所述腌制液,在 0 ~ 5℃腌制 8 ~ 14h 后,放入干燥箱中,进行三段干燥;

干燥 I:在 50 ~ 60℃干燥 20min,将步骤 1) 所述增香液喷淋鸡体表面一次,继续干燥 10 ~ 30min 后,用增香液第二次喷淋;

干燥 II:升温至 95 ~ 115℃,保持 10 ~ 30min;

干燥 III. 升温至 125 ~ 135℃,保持 20 ~ 40min,真空包装后,杀菌冷却,即为成品。

2. 根据权利要求 1 所述一种苏鸡加工工艺,其特征在于:在步骤 3) 三段干燥中;按体积比 3 : 2 的比例用蒸馏水稀释步骤 1) 所述增香液,喷淋每只鸡体表面一次用稀释过的增香液 10-20ml。

苏鸡加工工艺

一、技术领域：

[0001] 本发明涉及一种苏鸡加工工艺，是鸡制品的加工新技术，涉及禽产品加工技术，尤其是用来提高鸡产品的色香味的加工利用技术。

二、背景技术：

[0002] 我国是禽类养殖大国，目前禽肉产量位居世界首位。而鸡在其中占有其中举足轻重的地位。从营养价值来分析，每 100g 去皮鸡肉含有水分 74%、蛋白质 22%、脂肪 0.7%、钙 13mg、磷 190mg、铁 1.5mg 等，并且富含维生素 B12、维生素 B6、维生素 A、维生素 D、维生素 K 等。尤其小鸡鸡肉特别多，另还含有维生素 C、E 等。

[0003] 鸡肉和牛肉、猪肉相比，其蛋白质的质量较高，脂肪含量较低。鸡肉蛋白质中富含全部必需氨基酸，与蛋、乳中的氨基酸谱式极为相似，是优质的蛋白质的来源。小儿、中老年人、心血管疾病患者、病中、病后虚弱者理想的食品。

[0004] 鸡肉不仅是脍炙人口的美味佳肴，而且还具有较高的药用价值。中医认为，鸡肉的性味甘温，不但温中益气、补精添髓、强筋健骨、活血调经，对虚劳、消瘦、水肿、病后虚弱、久病体虚、健康调理、产妇补养等，效益都很好的食疗作用。鸡胸脯肉中含有较多的 B 族维生素，具有恢复疲劳、保护皮肤的作用；大腿肉中含有较多的铁质，可改善缺铁性贫血；翅膀肉中含有丰富的骨胶原蛋白，具有强化血管、肌肉、肌腱的功能。

[0005] 目前，鸡的食用方法，除作为菜肴外，主要的加工产品是传统烧鸡、风鸡、烤鸡、熏鸡等。这些加工方法制成的产品，存在着诸多问题，比如退色快，风味不稳定，更严重的是苯并芘、杂环胺等含量较高。随着人们生活水平的提高，追求品质和安全成为消费的主导趋势。

三、发明内容：

[0006] 技术问题 本发明目的在于，针对目前市场上鸡产品的品种较为传统，而且存在退色快，风味不稳定等，尤其是苯并芘、杂环胺等含量较高等问题，提供一种鸡制品的加工新技术。

[0007] 技术方案 本发明的目的是这样实现的：

[0008] 一种苏鸡加工工艺，包括：

[0009] 1) 增香液的制备：将 L- 半胱氨酸盐酸盐、D- 木糖、盐酸硫胺素和重蒸水按质量比 1 ~ 5 : 3 ~ 15 : 1 ~ 5 : 30 ~ 50 的比例混合，充分溶解后用盐酸或氢氧化钠将溶液 pH 值调到 7.0，制得增香液；

[0010] 2) 腌制液的制备：将 3g 砂仁、18g 良姜、18g 白芷、1g 丁香、6g 草果、18g 桂皮、6g 陈皮和 3g 豆蔻包入纱布，混同 250g 食盐、10g 谷氨酸钠放入自来水中，大火煮沸，小火维持沸腾状态 2.5h；将步骤 1) 所述增香液按体积比 1 : 10 ~ 1 : 20 的比例加入后，继续 0.5h；

[0011] 3) 鸡制品加工工艺：

[0012] 将白条鸡在 4℃ 解冻，清洗干净后放入步骤 2) 所述腌制液，在 0 ~ 5℃ 腌制 8 ~

14h 后,放入干燥箱中,进行三段干燥,

[0013] 干燥 I:在 50 ~ 60℃干燥 20min,将步骤 1) 所述增香液喷淋鸡体表面一次,继续干燥 10 ~ 30min 后,用增香液第二次喷淋;

[0014] 干燥 II:升温至 95 ~ 115℃,保持 10 ~ 30min;

[0015] 干燥 III:升温至 125 ~ 135℃,保持 20 ~ 40min,真空包装后,杀菌冷却,即为成品。步骤 3) 三段干燥中,按体积比 3 : 2 的比例用蒸馏水稀释步骤 1) 所述增香液,喷淋每只鸡体表面一次用稀释过的增香液 10-20ml。

[0016] 有益效果本发明的优点在于:

[0017] (1) 本发明使所选氨基酸、还原糖和硫胺素发生美拉德反应,赋予鸡制品特有的色香特征。将美拉德热反应原理和技术应用到鸡制品上,使其生成红橙色和独特的芳香气味,而且产品的色泽和风味稳定,这是传统制品所不能媲美的。

[0018] (2) 腌制材料使用香辛料和氨基酸、还原糖及硫胺素,穿刺鸡胸肉,改善鸡肉尤其是鸡胸肉的滋气味。运用新的腌制技术,不采用传统老卤腌制和熟制方法,不仅可以改善产品的气味和滋味,更在于其杜绝了老卤因长期反复煮沸所带来的弊端。

[0019] (3) 采用非油炸非烟熏低温烘烤加工工艺,色香味独特,苯并芘等致癌物质明显减少,是更健康的鸡制品。采用低温干燥技术,取代传统的油炸、烟熏、蒸煮和高温烘烤,苯并(a)芘、杂环胺的含量少。经国家肉类食品质量监督检测中心测定,本产品鸡皮中和鸡肉中苯并(a)芘含量均小于 1 μg/kg,达到了德国的标准,为消费者提供更加安全的禽肉制品。

四、具体实施方式:

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步的描述。

[0021] 一种苏鸡加工工艺,包括:

[0022] 1) 增香液的制备:将 L- 半胱氨酸盐酸盐、D- 木糖、盐酸硫胺素和重蒸水按质量比 10 : 1 : 3 : 1 的比例混合,充分溶解后用盐酸或氢氧化钠将溶液 pH 值调到 7.0,制得增香液,增香液褐变明显,香味纯正;

[0023] 2) 腌制液的制备:将 3g 砂仁、18g 良姜、18g 白芷、1g 丁香、6g 草果、18g 桂皮、6g 陈皮和 3g 豆蔻包入纱布,混同 250g 食盐、10g 谷氨酸钠放入自来水中,大火煮沸,小火维持沸腾状态 2.5h;将步骤 1) 所述增香液按体积比 1 : 15 的比例加入后,继续 0.5h,经该液腌制后制得的鸡制品,色泽变化不显著,但滋味和香味都显著增强。

[0024] 3) 鸡制品加工工艺:

[0025] 将白条三黄鸡在 4℃解冻,清洗干净后放入步骤 2) 所述腌制液,在 0 ~ 5℃腌制 10h 后,放入干燥箱中进行三段干燥,

[0026] 干燥 I:在 50℃干燥 20min,将步骤 1) 所述增香液按体积比 3 : 2 的比例用蒸馏水稀释后,喷淋鸡体表面一次,继续干燥 10min 后,用增香液第二次喷淋;喷淋每只鸡体表面一次用稀释过的增香液 10-20ml。

[0027] 干燥 II:升温至 100℃,保持 20min;

[0028] 干燥 III:升温至 130℃,保持 30min,真空包装后,杀菌冷却,即为成品。

[0029] 结果表明:

[0030] 经该工艺加工而成的鸡制品,色泽红润鲜亮,风味优美诱人,致癌物质苯并(a)芘

含量低于 1mg/kg, 是一种新型的色香味俱佳的安全鸡制品。此时色度值为 : $L = 52.08$, $a^* = 19.26$, $b^* = 35.91$ 。