



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107683890 A

(43)申请公布日 2018.02.13

(21)申请号 201710978993.3

(22)申请日 2017.10.19

(71)申请人 广西金诚双丰农牧科技有限公司

地址 530024 广西壮族自治区南宁市兴宁区三塘镇福禄坡后背山(柿饼山)

申请人 葛洪伟

(72)发明人 葛洪伟 张文明 秦玉玲 谢向萌

覃小柳 邓彦飞 夏治华 刘立强

覃子榕

(74)专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理

事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51)Int.Cl.

A23B 4/048(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

竹鼠腊肉的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种竹鼠腊肉的制备方法,包括以下步骤:1)竹鼠去皮去骨,切成条形竹鼠肉;2)将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,5-10℃腌制18-36h后晾晒至水分含量为35%-50%;3)将步骤2)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;4)将配料B均匀涂抹在步骤3)得到的竹鼠肉上,然后置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤8-12h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾7-10天,即得竹鼠腊肉。本发明制备的竹鼠腊肉口感好,风味佳,苯并芘残留量极低。

1. 一种竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 竹鼠去皮去骨,切成长10cm、宽5cm、厚0.8-1cm的条形竹鼠肉,备用;

2) 将食用盐75-90份、胡椒15-30份、八角6-10份、亚麻籽油5-10份、黑糖5-10份和封缸酒105-120份混匀,制得配料A;将茴香30-50份、丁香10-15份、百里香5-10份、虾油7-8份和黄酒450-500份混匀,制得配料B;

3) 将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的20%-25%,5-10℃腌制18-36h后晾晒至水分含量为35%-50%;

4) 将步骤3)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;

5) 将配料B均匀涂抹在步骤4)得到的竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的8%-10%,然后将竹鼠肉置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤8-12h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾7-10天,即得竹鼠腊肉。

2. 如权利要求1所述的竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,烟熏室采用的烟熏材料由以重量份计的如下原料组成:玉米须50-60份、甘蔗渣20-30份、荷叶渣10-15份和陶粒5-8份,其中荷叶渣是由荷叶处理成长宽为5-7cm的片状,经干燥至水分含量低于5%得到。

3. 如权利要求1所述的竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,步骤4)中所述糯米粉为糯米与沸水按重量比为1:3煮制30min后立即速冻18h后干燥,粉碎过100目筛得到。

4. 如权利要求3所述的竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,步骤4)中烟熏后的竹鼠肉在糯米水中浸泡时,采用超声功率为400W的条件下超声浸泡处理。

5. 如权利要求4所述的竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,在步骤4)对竹鼠肉烟熏之前,将步骤3)得到的竹鼠肉表面刷一层酸液,所述酸液由柿子醋、壳寡糖和磁化水按重量比为20:1:5配制而成。

6. 如权利要求5所述的竹鼠腊肉的制备方法,其特征在于,步骤3)中将竹鼠肉涂抹配料A之前,将竹鼠肉平铺,采用针尖长度为2mm的针板将竹鼠肉正反两面按压使其布满针孔。

竹鼠腊肉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及竹鼠肉农产品技术领域。更具体地说,本发明涉及一种竹鼠腊肉的制备方法。

背景技术

[0002] 竹鼠肉含粗蛋白质57.78%、粗脂肪20.54%、粗灰分17.36%、粗纤维0.84%、胆固醇0.05%,还富含磷、铁、钙、维生素E和多种优质氨基酸、甾类等营养成分,其中赖氨酸、亮氨酸和蛋氨酸的含量比牛羊鱼虾类还要高。竹鼠肉是一种低脂肪和低胆固醇,营养价值极高的健康肉类食品,目前,市场上竹鼠肉以灌肠、生鲜肉、卤肉较多。

[0003] 传统腊肉是指肉经腌制后再经过烘烤或日光下曝晒的过程所制成的加工品,一般以猪肉、牛肉、鸡鸭为原料制备较多。腊肉的防腐能力强,能延长保存时间,并增添特有的风味。不同的地域,做法各不相同,湖南四川等地都喜好烟熏腊肉,其味道比直接腌制后挂晾的腊肉吃起来更回味无穷,风味独特,然而传统烟熏腊肉在制作过程中的苯并芘含量较高,使得许多嘴馋于烟熏腊肉的人望而却步。

发明内容

[0004] 本发明的一个目的是解决至少上述问题,并提供至少后面将说明的优点。

[0005] 本发明还有一个目的是提供一种竹鼠腊肉的制备方法,其制备的竹鼠腊肉口感好,风味佳,苯并芘残留量极低。

[0006] 为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,提供了一种竹鼠腊肉的制备方法,包括以下步骤:

[0007] 1) 竹鼠去皮去骨,切成长10cm、宽5cm、厚0.8-1cm的条形竹鼠肉,备用;

[0008] 2) 将食用盐75-90份、胡椒15-30份、八角6-10份、亚麻籽油5-10份、黑糖5-10份和封缸酒105-120份混匀,制得配料A;将茴香30-50份、丁香10-15份、百里香5-10份、虾油7-8份和黄酒450-500份混匀,制得配料B;

[0009] 3) 将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的20%-25%,5-10℃腌制18-36h后晾晒至水分含量为35%-50%;

[0010] 4) 将步骤3)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;

[0011] 5) 将配料B均匀涂抹在步骤4)得到的竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的8%-10%,然后将竹鼠肉置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤8-12h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾7-10天,即得竹鼠腊肉。

[0012] 优选的是,所述的竹鼠腊肉的制备方法,烟熏室采用的烟熏材料由以重量份计的如下原料组成:玉米须50-60份、甘蔗渣20-30份、荷叶渣10-15份和陶粒5-8份,其中荷叶渣是由荷叶处理成长宽为5-7cm的片状,经干燥至水分含量低于5%得到。

[0013] 优选的是,所述的竹鼠腊肉的制备方法,步骤4)中所述糯米粉为糯米与沸水按重量比为1:3煮制30min后立即速冻18h后干燥,粉碎过100目筛得到。

[0014] 优选的是,所述的竹鼠腊肉的制备方法,步骤4)中烟熏后的竹鼠肉在糯米水中浸泡时,采用超声功率为400W的条件下超声浸泡处理。

[0015] 优选的是,所述的竹鼠腊肉的制备方法,在步骤4)对竹鼠肉烟熏之前,将步骤3)得到的竹鼠肉表面刷一层酸液,所述酸液由柿子醋、壳寡糖和磁化水按重量比为20:1:5配制而成。

[0016] 优选的是,所述的竹鼠腊肉的制备方法,步骤3)中将竹鼠肉涂抹配料A之前,将竹鼠肉平铺,采用针尖长度为2mm的针板将竹鼠肉正反两面按压使其布满针孔。

[0017] 本发明至少包括以下有益效果:本发明的竹鼠腊肉的制备方法,利用传统的熏烤工艺,能保留烟熏使腊肉产生的独特滋味,腊肉脂香浓郁、味道鲜美,且该方法制备的腊肉苯并芘含量极低。

[0018] 本发明的竹鼠腊肉的制备方法,将烟熏后的竹鼠腊肉采用糯米水浸泡,可以大大减少烟熏产生的苯并芘含量,另外,本发明采用的烟熏材料燃烧后对竹鼠肉进行熏烤,竹鼠腊肉中苯并芘的含量远低于使用柴火燃烧熏烤的。

[0019] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现,部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

具体实施方式

[0020] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0021] 需要说明的是,下述实施方案中所述实验方法,如无特殊说明,均为常规方法,所述试剂和材料,如无特殊说明,均可从商业途径获得。

[0022] 实施例1:

[0023] 一种竹鼠腊肉的制备方法,包括以下步骤:

[0024] 1) 竹鼠去皮去骨,切成长10cm、宽5cm、厚0.8-1cm的条形竹鼠肉,备用;

[0025] 2) 将食用盐75份、胡椒15份、八角6份、亚麻籽油5份、黑糖5份和封缸酒105份混匀,制得配料A;将茴香30份、丁香10份、百里香5份、虾油7份和黄酒450份混匀,制得配料B;

[0026] 3) 将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的20% (这里所指的竹鼠肉是步骤1)中切好成型的条形竹鼠肉),5-10℃腌制18h后晾晒至水分含量为35%;

[0027] 4) 将步骤3)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;糯米粉为生糯米,粉碎过100目筛得到;

[0028] 5) 将配料B均匀涂抹在步骤4)得到的竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的8% (这里所指的竹鼠肉是步骤4)得到的竹鼠肉),然后将竹鼠肉置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤8h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾10天,即得竹鼠腊肉。

[0029] 其中,烟熏室采用的烟熏材料为柏树枝。

[0030] 实施例2:

[0031] 一种竹鼠腊肉的制备方法,包括以下步骤:

- [0032] 1) 竹鼠去皮去骨,切成长10cm、宽5cm、厚0.8-1cm的条形竹鼠肉,备用;
- [0033] 2) 将食用盐90份、胡椒30份、八角10份、亚麻籽油10份、黑糖10份和封缸酒120份混匀,制得配料A;将茴香50份、丁香15份、百里香10份、虾油8份和黄酒500份混匀,制得配料B;
- [0034] 3) 将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的25% (这里所指的竹鼠肉是步骤1)中切好成型的条形竹鼠肉),5-10℃腌制36h后晾晒至水分含量为50%;
- [0035] 4) 将步骤3)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;糯米粉为生糯米,粉碎过100目筛得到;
- [0036] 5) 将配料B均匀涂抹在步骤4)得到的竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的10% (这里所指的竹鼠肉是步骤4)得到的竹鼠肉),然后将竹鼠肉置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤12h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾7天,即得竹鼠腊肉。
- [0037] 其中,烟熏室采用的烟熏材料为锯末和柴草。
- [0038] 实施例3:
- [0039] 一种竹鼠腊肉的制备方法,包括以下步骤:
- [0040] 1) 竹鼠去皮去骨,切成长10cm、宽5cm、厚0.8-1cm的条形竹鼠肉,备用;
- [0041] 2) 将食用盐83份、胡椒23份、八角8份、亚麻籽油8份、黑糖8份和封缸酒112份混匀,制得配料A;将茴香40份、丁香13份、百里香8份、虾油7份和黄酒475份混匀,制得配料B;
- [0042] 3) 将配料A均匀涂抹在竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的23% (这里所指的竹鼠肉是步骤1)中切好成型的条形竹鼠肉),5-10℃腌制27h后晾晒至水分含量为45%;
- [0043] 4) 将步骤3)得到的竹鼠肉在温度为45℃、相对湿度为45%的烟熏室中烟熏3h后置于糯米水中浸泡30min,清水洗净后在4℃下储藏24h,所述糯米水为糯米粉与磁化水按重量比为1:5磨浆得到;
- [0044] 5) 将配料B均匀涂抹在步骤4)得到的竹鼠肉上,其用量为竹鼠肉重量的9% (这里所指的竹鼠肉是步骤4)得到的竹鼠肉),然后将竹鼠肉置于温度为60℃、相对湿度为25%-30%的烘箱中烘烤10h,再置于温度为10-15℃的晾晒间挂晾9天,即得竹鼠腊肉。
- [0045] 其中,步骤3)中将竹鼠肉涂抹配料A之前,将竹鼠肉平铺,采用针尖长度为2mm的针板将竹鼠肉正反两面按压使其布满针孔。
- [0046] 其中,烟熏室采用的烟熏材料为锯末、甘蔗渣和柴草,且燃烧烟熏材料的烟雾经活性二氧化硅过滤后通入烟熏室。
- [0047] 其中,步骤4)中所述糯米粉为糯米与沸水按重量比为1:3煮制30min后立即速冻18h后干燥,粉碎过100目筛得到。
- [0048] 实施例4:
- [0049] 在实施例3的基础上,所述的竹鼠腊肉的制备方法,烟熏室采用的烟熏材料由以重量份计的如下原料组成:玉米须50-60份、甘蔗渣20-30份、荷叶渣10-15份和陶粒5-8份,其中荷叶渣是由荷叶处理成长宽为5-7cm的片状,经干燥至水分含量低于5%得到。烟雾无须经过活性二氧化硅过滤。其他同实施例3。
- [0050] 实施例5:
- [0051] 在实施例3的基础上,所述的竹鼠腊肉的制备方法,步骤4)中烟熏后的竹鼠肉在糯米水中浸泡时,采用超声功率为400W的条件下超声浸泡处理。

[0052] 实施例6:

[0053] 在实施例5的基础上,所述的竹鼠腊肉的制备方法,在步骤4)对竹鼠肉烟熏之前,将步骤3)得到的竹鼠肉表面刷一层酸液,所述酸液由柿子醋、壳寡糖和磁化水按重量比为20:1:5配制而成。

[0054] 实施例7:

[0055] 在实施例6的基础上,所述的竹鼠腊肉的制备方法,烟熏室采用的烟熏材料由以重量份计的如下原料组成:玉米须50-60份、甘蔗渣20-30份、荷叶渣10-15份和陶粒5-8份,其中荷叶渣是由荷叶处理成长宽为5-7cm的片状,经干燥至水分含量低于5%得到。

[0056] 对比例1:

[0057] 在实施例3的基础上,将糯米水替换为清水,其他同实施例3。

[0058] 对比例2:

[0059] 在对比例1的基础上,将烟熏材料替换为以重量份计的如下原料组成:玉米须50-60份、甘蔗渣20-30份、荷叶渣10-15份和陶粒5-8份。

[0060] 为了说明本发明的竹鼠腊肉的制备方法的有益效果,本发明的发明人针对实施例1-7和对比例1-2的方法制备竹鼠腊肉,测定竹鼠腊肉中苯并芘的残留量,结果见表1。

[0061] 表1不同实施例制得的竹鼠腊肉中苯并芘的残留量

[0062]

	对比例1	对比例2	实施例1	实施例2	实施例3	实施例4	实施例5	实施例6	实施例7
苯并芘 残留量 μg/kg	4.31	0.72	1.83	1.77	0.49	0.11	0.22	0.06	0.04

[0063] 国标中苯并芘的限量为5μg/kg,虽然对比例1中苯并芘的含量低于国标,但是对于爱吃熏制腊肉的人来说,吃多了就可能影响其身体健康,由表1可知,本发明的方法对于去除竹鼠腊肉中苯并芘的含量极其有效,可减少至0.04μg/kg,并且,本发明的操作简单,对于其他腊肉制品也可以使用。

[0064] 本发明的发明人将上述实施例1-7和对比例1制得的竹鼠腊肉进行感官评价测试,评分人数为50人,对色泽、组织形态、香味分别以10分为满分进行评分,得出结果见表2。

[0065] 表2不同实施例制得的竹鼠腊肉的感官评价

[0066]

	对比例1	实施例1	实施例2	实施例3	实施例4	实施例5	实施例6	实施例7
色泽	7.2	8.3	8.3	8.6	9.0	8.8	8.8	9.2
组织形态	8.5	8.7	8.8	9.2	9.5	9.2	9.3	9.6
香味	8.2	8.3	8.2	8.8	9.2	8.9	9.0	9.5

[0067] 由表2可以看出,本发明制备的竹鼠腊肉从色泽、组织形态和香味来说,整体的接受度都比较高,本发明人将上述竹鼠腊肉蒸熟后经评分人员品尝,口感获得一致好评。

[0068] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地

实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。