



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106071977 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610487269.6

(22)申请日 2016.06.29

(71)申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发  
区浮山路18号

(72)发明人 单正宏

(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 13/60(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠,由以下重量份的原料制成:猪瘦肉120-130、鸡腿肉60-80、猪肥肉20-25、玉米芯粉12-15、玉米淀粉8-10、黑芝麻5-6、开心果仁4-5、板栗粉5-6、霸王花3-4、西洋参2-3、甘草1-2、食盐5-6、亚硝酸钠0.02-0.03、异VC钠0.08-0.12、白砂糖3-4、味精0.6-0.7、香辛料1-1.2、常温水适量、冰水适量。本发明添加的黑芝麻具有补血明目、祛风润肠、益肝养发的作用,添加的霸王花等多种中草药具有清热润肺、滋补养颜的功效。

1. 一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠,其特征在于由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉120-130、鸡腿肉60-80、猪肥肉20-25、玉米芯粉12-15、玉米淀粉8-10、黑芝麻5-6、开心果仁4-5、板栗粉5-6、霸王花3-4、西洋参2-3、甘草1-2、食盐5-6、亚硝酸钠0.02-0.03、异VC钠0.08-0.12、白砂糖3-4、味精0.6-0.7、香辛料1-1.2、常温水适量、冰水适量。

2. 根据权利要求1所述的一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将霸王花、西洋参、甘草混合,加6-8倍水,文火熬煮20-30min,过滤,得中药液;

(2)将黑芝麻、开心果仁与中药液混合入锅,文火熬至水干,取出白芝麻、开心果仁烘干、粉碎,所得粉末与板栗粉混合转至锅中翻炒5-8min,取出备用;

(3)将玉米芯粉置于锅中,文火翻炒8-10min,备用;

(4)将猪瘦肉用8mm孔板绞成肉粒,鸡腿肉和猪肥肉用3-5cm孔板绞碎,备用;取1/3的食盐和亚硝酸钠混合均匀,再与上述猪瘦肉馅搅拌在一起,4℃环境下腌制12h,腌至肉粒呈玫瑰红色;将鸡腿肉置入斩拌机内,依次加入1/3的食盐、异VC钠、白砂糖、味精和适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5-8min;将腌制好的猪瘦肉馅与猪肥肉馅混合置入斩拌机内,加入适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5-8min,加入斩拌好的鸡腿肉馅、步骤(2)(3)处理后的物料、剩余冰水以及剩余各原料,再斩拌5min,得馅料;

(5)将斩拌混合好的馅料放入自动灌肠机中套上已清洗的肠衣进行灌制,每段长度为10cm;

(6)将灌制好的烧烤肠半成品进行热风烘制,烘制过程分为两个阶段:第一阶段为55℃热风烘2h,第二阶段为40℃热风烘12h,然后冷却至室温;

(7)将烘制后的烧烤肠装入聚乙烯薄膜蒸煮袋进行真空包装,然后进行煮制,煮制条件为:水温80℃、煮40min,使肠体中心温度达到72℃,冷却后即成成品。

## 一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,生活节奏的加快,高质量的快餐食品越来越受到消费者的青睐,方便又美味的休闲食品,更是受到了消费者的欢迎,烧烤肠作为新兴的休闲食品,是北方地区较为普遍的一种熟肉制品。但对于生产企业而言,由于金融危机的影响及该产品市场同质化竞争的日益严重,利润率下滑,如何让老产品走出新天地,是每位生产研发人员亟待解决的课题 提高竞争力,找出一些有效因素,走差异化竞争路线,拓展出新的市场 有一种说法是,一个人从孩童时即已熟悉和习惯的风味就是最好风味 熟悉是因为较长时间处在这种地域饮食文化氛围中生活,习惯是因为已经逐渐养成这种地域性嗜好,所谓自然而然地域性的烹饪特色和饮食习惯,对消费者的肉制品风味消费取向影响较大。所以,要想开拓好一个地域的肉制品市场,首先就应当在尽量不改变原有的已被消费者接受的风味的同时,寻找适合该地域的烹饪元素和替代性元素。

[0003] 近年来,香肠在我国发展快速,已成为中低档消费品,市场占有率已经由30%上升到70%左右,其中,烧烤肠占有相当一部分。烤肠是一种在低温条件下,把绞制过的原料肉、香辛料、辅料等斩拌、灌肠、低温烘烤熟制的西式灌肠制品 它具有营养丰富,口味鲜美,便于携带、保藏、食用方便等优点。资料表明,烧烤肠制品中脂肪含量高达 30 %~40 %,在夏季不易保存,应加大烧烤肠中水分含量。传统的理念和方法是通过增加瘦肉的含量来提高产品保藏期,这样产品的生产成本就会提高,档次由普通级变为优级。

[0004] 如何利用有限的资源,生产出更多、更好的、高质量的、价廉物美的烧烤肠制品是一个亟待解决的问题。我国的玉米主要用以制作淀粉、饲料、酒精、糖等,玉米加工的副产品——玉米芯占整棵玉米重量约 45%,经研究玉米芯含糖 54. 5%、粗蛋白质 2. 2%、粗脂肪 0. 4%、粗纤维 29. 7%、矿物质 1. 2%。将玉米芯粉和玉米淀粉代替脂肪添加到肠体中,不但可以降低烧烤肠的脂肪含量,改善食用品质和风味,增加其保水性,而且可以降低生产成本,增加经济效益,对人体的营养均衡方面也可起到较好的平衡作用。

### 发明内容

[0005] 本发明目的就是为了解决已有技术的缺陷,提供一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠,由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉120-130、鸡腿肉60-80、猪肥肉20-25、玉米芯粉12-15、玉米淀粉8-10、黑芝麻5-6、开心果仁4-5、板栗粉5-6、霸王花3-4、西洋参2-3、甘草1-2、食盐5-6、亚硝酸钠0.02-0.03、异VC钠0.08-0.12、白砂糖3-4、味精0.6-0.7、香辛料1-1.2、常温水适量、冰水适量。

[0007] 所述的一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠的制备方法,包括以下步骤:

- (1)将霸王花、西洋参、甘草混合,加6-8倍水,文火熬煮20-30min,过滤,得中药液;
- (2)将黑芝麻、开心果仁与中药液混合入锅,文火熬至水干,取出白芝麻、开心果仁烘干、粉碎,所得粉末与板栗粉混合转至锅中翻炒5-8min,取出备用;
- (3)将玉米芯粉置于锅中,文火翻炒8-10min,备用;
- (4)将猪瘦肉用8mm孔板绞成肉粒,鸡腿肉和猪肥肉用3-5cm孔板绞碎,备用;取1/3的食盐和亚硝酸钠混合均匀,再与上述猪瘦肉馅搅拌在一起,4℃环境下腌制12h,腌至肉粒呈玫瑰红色;将鸡腿肉置入斩拌机内,依次加入1/3的食盐、异VC钠、白砂糖、味精和适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5-8min;将腌制好的猪瘦肉馅与猪肥肉馅混合置入斩拌机内,加入适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5-8min,加入斩拌好的鸡腿肉馅、步骤(2)(3)处理后的物料、剩余冰水以及剩余各原料,再斩拌5min,得馅料;
- (5)将斩拌混合好的馅料放入自动灌肠机中套上已清洗的肠衣进行灌制,每段长度为10cm;
- (6)将灌制好的烧烤肠半成品进行热风烘制,烘制过程分为两个阶段:第一阶段为55℃热风烘2h,第二阶段为40℃热风烘12h,然后冷却至室温;
- (7)将烘制后的烧烤肠装入聚乙烯薄膜蒸煮袋进行真空包装,然后进行煮制,煮制条件为:水温80℃、煮40min,使肠体中心温度达到72℃,冷却后即为成品。

[0008] 本发明的优点是:本发明是以猪瘦肉、鸡腿肉作为主料,并辅以玉米芯粉、玉米淀粉制成的烧烤肠,在制备过程中首先对玉米芯粉进行干炒,有助于去除玉米芯中的腥味,玉米淀粉的添加降低了烧烤肠脂肪含量,改善了食用品质和风味,玉米芯粉由于其自身的可填充性、且玉米芯粉可吸附四倍于它自重的液体,因此玉米芯粉的添加是在不降低烧烤肠外观与内在质量的同时降低肉的用量,增加了保水性,而且也降低了生产成本,使企业增加了利润,在营养保健方面,符合现代人对营养的需求,对人体的营养均衡方面起到了很好的平衡作用;再斩拌制成馅料,斩拌有助于提高肉馅的粘度和弹性、减少表面油脂,使馅料鲜嫩细腻、易消化吸收,而且斩拌时添加的是冰水,可防止肉温升高、微生物繁殖和品质下降;再对灌制的烧烤肠半成品进行烘制,烘制的目的是使肠衣表面干燥、增加肠衣的机械强度和稳定性、控干水分增加风味和口感、延长保质期,促进色泽变红,驱除肠衣的异味;此外,本发明添加的黑芝麻具有补血明目、祛风润肠、益肝养发的作用,添加的霸王花等多种中草药具有清热润肺、滋补养颜的功效。

### 具体实施方式

[0009] 一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠,由以下重量份的原料制成:

猪瘦肉120、鸡腿肉60、猪肥肉20、玉米芯粉12、玉米淀粉8、黑芝麻5、开心果仁4、板栗粉5、霸王花3、西洋参2、甘草1、食盐5、亚硝酸钠0.02、异VC钠0.08、白砂糖3、味精0.6、香辛料1、常温水量、冰水量。

[0010] 所述的一种黑芝麻明目玉米芯粉烧烤肠的制备方法,包括以下步骤:

- (1)将霸王花、西洋参、甘草混合,加6倍水,文火熬煮20min,过滤,得中药液;
- (2)将黑芝麻、开心果仁与中药液混合入锅,文火熬至水干,取出白芝麻、开心果仁烘干、粉碎,所得粉末与板栗粉混合转至锅中翻炒5min,取出备用;

(3)将玉米芯粉置于锅中,文火翻炒8min,备用;

(4)将猪瘦肉用8mm孔板绞成肉粒,鸡腿肉和猪肥肉用3cm孔板绞碎,备用;取1/3的食盐和亚硝酸钠混合均匀,再与上述猪瘦肉馅搅拌在一起,4℃环境下腌制12h,腌至肉粒呈玫瑰红色;将鸡腿肉置入斩拌机内,依次加入1/3的食盐、异VC钠、白砂糖、味精和适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5min;将腌制好的猪瘦肉馅与猪肥肉馅混合置入斩拌机内,加入适量冰水,斩拌机转速为2800r/min、斩拌5min,加入斩拌好的鸡腿肉馅、步骤(2)(3)处理后的物料、剩余冰水以及剩余各原料,再斩拌5min,得馅料;

(5)将斩拌混合好的馅料放入自动灌肠机中套上已清洗的肠衣进行灌制,每段长度为10cm;

(6)将灌制好的烧烤肠半成品进行热风烘制,烘制过程分为两个阶段:第一阶段为55℃热风烘2h,第二阶段为40℃热风烘12h,然后冷却至室温;

(7)将烘制后的烧烤肠装入聚乙烯薄膜蒸煮袋进行真空包装,然后进行煮制,煮制条件为:水温80℃、煮40min,使肠体中心温度达到72℃,冷却后即成品。