



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105394154 A

(43) 申请公布日 2016.03.16

(21) 申请号 201510782991.8

A23L 13/70(2016.01)

(22) 申请日 2015.11.16

(71) 申请人 郎溪县飞鲤镇幸福好运家畜养殖家庭农场

地址 242100 安徽省宣城市郎溪县飞鲤镇王村

(72) 发明人 余里富 余健

(51) Int. Cl.

A23B 4/00(2006.01)

A23B 4/048(2006.01)

A23B 4/22(2006.01)

A23B 4/24(2006.01)

A23B 4/20(2006.01)

A23L 13/00(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种即食腊肉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种即食腊肉及其制备方法,由以下原料制成:鲜猪肉、低聚木糖、料酒、草莓酒、香辛料、食盐、直投式乳酸菌、番茄红素、复合磷酸盐、溶菌酶。本发明提供的一种即食腊肉及其制备方法,干燥清洁,疏密适中,切面平整,色泽红亮,香味浓郁,软硬适中,肉质细腻、香甜;采用混合乳酸菌发酵,易于消化吸收,风味独特,咸淡适中,酸甜可口,肥而不腻,瘦不塞牙,延长保质期;采用低温腌制和熏制,明显减少亚硝酸盐和苯并芘的残留量,食用安全健康;番茄红素和溶菌酶能够抑制杂菌生长,增加腊肉风味,延长保质期;鲜猪肉经滚揉、熟化后进行发酵、腌制、杀菌,安全、卫生,消费者开袋即食,携带和食用方便,适合快节奏的生活方式。

1. 一种即食腊肉,其特征在于,由以下重量百分比的原料制成:鲜猪肉 57~65%、低聚木糖 10~15%、料酒 7~9%、草莓酒 6~8%、香辛料 5~7%、食盐 4~6%、直投式乳酸菌 4~5%、番茄红素 1~2%、复合磷酸盐 0.6~0.8%、溶菌酶 0.02~0.04%。

2. 如权利要求 1 所述的一种即食腊肉,其特征在于,所述的香辛料,由以下重量份的原料组成:桂皮 10~12、八角 10~12、丁香 8~10、花椒 8~10、草果 8~10、陈皮 6~8、小茴香 6~8、山奈 6~8、白芷 4~6、白豆蔻 4~6、甘松 3~5、栀子 3~5、甘草 2~4、香菜籽 2~4。

3. 如权利要求 1 所述的一种即食腊肉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将低聚木糖、食盐、复合磷酸盐和番茄红素混合,加入少量水,搅拌直至溶化,分成等量的 2 份,形成盐溶液;

(2) 将经检疫合格的鲜猪肉切成 0.8~1kg 的条状,宽 3~5cm,在清水中漂洗 3~4 遍,除去表面的灰尘油污,沥水,晾干,注射 1 份盐溶液,真空滚揉,温度 2~3℃,转速 15~18 转/分钟,真空度 75~80%,滚揉 4~6 小时,取出,置于高压锅内蒸 50~70 分钟,得熟化肉;

(3) 在熟化肉上扎细密小孔,待中心温度降至 30~35℃时,加入直投式乳酸菌,涂抹均匀,28~30℃发酵 10~12 小时,得发酵肉;

(4) 将香辛料在锅内小火炒至生香,粉碎,过 60~80 目筛,得香辛料粉;

(5) 向发酵肉中加入剩下的 1 份盐溶液、料酒、草莓酒、香辛料粉和番茄红素,揉搓均匀,置于 2~3℃腌制 6~7 天,每天将肉翻动 2 遍;

(6) 将松柏木、柚子皮、桔皮、茶树枝和甘蔗渣点燃,熏烟均匀后,将腌制好的猪肉挂于熏柜内,45~48℃熏制 26~30 小时,取出,用 40~50℃的温水清洗腊肉表面的残留杂物,40~45℃烘干,加入溶菌酶,涂抹均匀,得即食腊肉;

(7) 用紫外灯照射进行杀菌,照射 30~40 分钟,关闭 10~12 分钟,重复照射和关闭 4 次,真空包装,二次杀菌,紫外灯照射 30~40 分钟,得成品。

一种即食腊肉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体的说,涉及一种即食腊肉及其制备方法。

背景技术

[0002] 腊肉是一种传统肉食品,民间的传统加工方法是将鲜猪肉切成块,涂抹上食盐和调料,再喷洒适量白酒,有的还加入一定量的硝酸钾、亚硝酸钠作为发色剂,装入一般木桶中腌制 5~8 天,然后用柴草烟火熏烤 30 天左右即成为腊肉制品。这种加工方法简单,农户可自制,小作坊也容易生产,而且腊肉美味可口。但是,用上述方法加工的腊肉,不仅烟熏味较重,硝酸盐和亚硝酸盐含量较大,亚硝酸盐含量高达 200~300ppm,而且还含有一定量的丙烯酰胺、N-亚硝基化合物、杂环化合物和 3-4 苯并芘等物质,若长期食用,会对人体产生较大危害。

[0003] 目前市场上的腊肉大多都是由鲜猪肉腌制而成的,没有经过熟化,真空包装或无包装,食用时要经过烹饪,不能以速食直接食用。在这个快节奏的生活中,速食的消费量很大,即食的腊肉也会有很大的需求。

发明内容

[0004] 为了弥补已有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种即食腊肉及其制备方法。

[0005] 一种即食腊肉,由以下重量百分比的原料制成:鲜猪肉 57~65%、低聚木糖 10~15%、料酒 7~9%、草莓酒 6~8%、香辛料 5~7%、食盐 4~6%、直投式乳酸菌 4~5%、番茄红素 1~2%、复合磷酸盐 0.6~0.8%、溶菌酶 0.02~0.04%。

[0006] 所述的香辛料,由以下重量份的原料组成:桂皮 10~12、八角 10~12、丁香 8~10、花椒 8~10、草果 8~10、陈皮 6~8、小茴香 6~8、山奈 6~8、白芷 4~6、白豆蔻 4~6、甘松 3~5、栀子 3~5、甘草 2~4、香菜籽 2~4。

[0007] 一种即食腊肉的制备方法,具体的包括以下步骤:

(1) 将低聚木糖、食盐、复合磷酸盐和番茄红素混合,加入少量水,搅拌直至溶化,分成等量的 2 份,形成盐溶液;

(2) 将经检疫合格的鲜猪肉切成 0.8~1kg 的条状,宽 3~5cm,在清水中漂洗 3~4 遍,除去表面的灰尘油污,沥水,晾干,注射 1 份盐溶液,真空滚揉,温度 2~3℃,转速 15~18 转/分钟,真空度 75~80%,滚揉 4~6 小时,取出,置于高压锅内蒸 50~70 分钟,得熟化肉;

(3) 在熟化肉上扎细密小孔,待中心温度降至 30~35℃时,加入直投式乳酸菌,涂抹均匀,28~30℃发酵 10~12 小时,得发酵肉;

(4) 将香辛料在锅内小火炒至生香,粉碎,过 60~80 目筛,得香辛料粉;

(5) 向发酵肉中加入剩下的 1 份盐溶液、料酒、草莓酒、香辛料粉和番茄红素,揉搓均匀,置于 2~3℃腌制 6~7 天,每天将肉翻动 2 遍;

(6) 将松柏木、柚子皮、桔皮、茶树枝和甘蔗渣点燃,熏烟均匀后,将腌制好的猪肉挂于熏柜内,45~48℃熏制 26~30 小时,取出,用 40~50℃的温水清洗腊肉表面的残留杂物,

40~45℃烘干,加入溶菌酶,涂抹均匀,得即食腊肉;

(7)用紫外灯照射进行杀菌,照射 30~40 分钟,关闭 10~12 分钟,重复照射和关闭 4 次,真空包装,二次杀菌,紫外灯照射 30~40 分钟,得成品。

[0008] 番茄红素,具有极强的清除自由基的能力,对预防疾病、提高免疫力、保护细胞 DNA 免受自由基损害,促使细胞的生长和再生有显著功效,有“植物黄金”之称。

[0009] 香辛料具多种保健功能,桂皮,辛香微甜,杀虫,降压,健胃;八角,具有特殊的香甜,祛风理气、和胃调中;丁香,香味浓郁,促进消化,清理肠道;花椒,辛香麻辣,增香,解腻,除腥;草果,略辛辣,提香,去腥,健胃消食;陈皮,味道香甜,化痰止咳,开胃健脾;小茴香,香味浓烈,增香,解腻,除腥;山奈,香味浓郁,辛辣,驱寒温中,消食止痛;白芷,味道甘甜,消肿止痛,美白皮肤;白豆蔻,香气浓烈,辛辣,行气暖胃,解酒止痢;甘松,香味浓郁,增香,解腻,除腥;栀子,清香,护肝利胆,降压镇静,止血消肿;甘草,特殊甜味,消炎,祛痰,抗过敏;香菜籽,气芳香,健胃,解毒,止痛,去腥。

[0010] 本发明的优点是:本发明提供的一种即食腊肉及其制备方法,表面干燥清洁,组织疏密适中,切面平整,色泽红亮,香味浓郁,软硬适中;加入草莓酒,可以增加腊肉的口感和香味,使肉质细腻、香甜;采用混合乳酸菌发酵,增加小分子营养物质,易于消化吸收,具有乳酸发酵香味,风味独特,咸淡适中,酸甜可口,肥而不腻,瘦不塞牙,乳酸菌可抑制杂菌生长,减少有害物质的产生,延长保质期;采用低温腌制和熏制,明显减少亚硝酸盐和苯并芘的残留量,食用安全健康;番茄红素可以增加腊肉的红色,并且能够抑制杂菌生长,进行天然的抗氧化,增加腊肉风味,延长保质期;鲜猪肉经滚揉、熟化后进行发酵和腌制,包装前后均进行杀菌,安全、卫生,消费者打开包装即可食用,携带和食用方便,适合快节奏的生活方式。

具体实施方式

[0011] 下面用具体实施例说明本发明。

[0012] 实施例 1

一种即食腊肉,由以下重量百分比的原料制成:鲜猪肉 59%、低聚木糖 11%、料酒 8%、草莓酒 7%、香辛料 5%、食盐 4%、直投式乳酸菌 4%、番茄红素 1.3%、复合磷酸盐 0.68%、溶菌酶 0.02%。

[0013] 所述的香辛料,由以下重量份的原料组成:桂皮 10、八角 10、丁香 8、花椒 8、草果 8、陈皮 6、小茴香 6、山奈 6、白芷 4、白豆蔻 4、甘松 3、栀子 3、甘草 2、香菜籽 2。

[0014] 一种即食腊肉的制备方法,具体的包括以下步骤:

(1) 将低聚木糖、食盐、复合磷酸盐和番茄红素混合,加入少量水,搅拌直至溶化,分成等量的 2 份,形成盐溶液;

(2) 将经检疫合格的鲜猪肉切成 0.8kg 的条状,宽 3cm,在清水中漂洗 3 遍,除去表面的灰尘油污,沥水,晾干,注射 1 份盐溶液,真空滚揉,温度 2℃,转速 15 转/分钟,真空度 75%,滚揉 4 小时,取出,置于高压锅内蒸 50 分钟,得熟化肉;

(3) 在熟化肉上扎细密小孔,待中心温度降至 30℃时,加入直投式乳酸菌,涂抹均匀,28℃发酵 10 小时,得发酵肉;

(4) 将香辛料在锅内小火炒至生香,粉碎,过 60 目筛,得香辛料粉;

(5) 向发酵肉中加入剩下的 1 份盐溶液、料酒、草莓酒、香辛料粉和番茄红素,揉搓均匀,置于 2℃腌制 6 天,每天将肉翻动 2 遍;

(6) 将松柏木、柚子皮、桔皮、茶树枝和甘蔗渣点燃,熏烟均匀后,将腌制好的猪肉挂于熏柜内,45℃熏制 26 小时,取出,用 40℃的温水清洗腊肉表面的残留杂物,40℃烘干,加入溶菌酶,涂抹均匀,得即食腊肉;

(7) 用紫外灯照射进行杀菌,照射 30 分钟,关闭 10 分钟,重复照射和关闭 4 次,真空包装,二次杀菌,紫外灯照射 30 分钟,得成品。

[0015] 实施例 2

一种即食腊肉,由以下重量百分比的原料制成:鲜猪肉 58%、低聚木糖 11%、料酒 8%、草莓酒 6%、香辛料 6%、食盐 5%、直投式乳酸菌 4%、番茄红素 1.3%、复合磷酸盐 0.67%、溶菌酶 0.03%。

[0016] 所述的香辛料,由以下重量份的原料组成:桂皮 11、八角 11、丁香 9、花椒 9、草果 9、陈皮 7、小茴香 7、山奈 7、白芷 5、白豆蔻 5、甘松 4、栀子 4、甘草 3、香菜籽 3。

[0017] 一种即食腊肉的制备方法,具体的包括以下步骤:

(1) 将低聚木糖、食盐、复合磷酸盐和番茄红素混合,加入少量水,搅拌直至溶化,分成等量的 2 份,形成盐溶液;

(2) 将经检疫合格的鲜猪肉切成 0.9kg 的条状,宽 4cm,在清水中漂洗 3 遍,除去表面的灰尘油污,沥水,晾干,注射 1 份盐溶液,真空滚揉,温度 2.5℃,转速 16 转/分钟,真空度 78%,滚揉 5 小时,取出,置于高压锅内蒸 60 分钟,得熟化肉;

(3) 在熟化肉上扎细密小孔,待中心温度降至 33℃时,加入直投式乳酸菌,涂抹均匀,29℃发酵 11 小时,得发酵肉;

(4) 将香辛料在锅内小火炒至生香,粉碎,过 70 目筛,得香辛料粉;

(5) 向发酵肉中加入剩下的 1 份盐溶液、料酒、草莓酒、香辛料粉和番茄红素,揉搓均匀,置于 2.5℃腌制 6.5 天,每天将肉翻动 2 遍;

(6) 将松柏木、柚子皮、桔皮、茶树枝和甘蔗渣点燃,熏烟均匀后,将腌制好的猪肉挂于熏柜内,46℃熏制 28 小时,取出,用 45℃的温水清洗腊肉表面的残留杂物,43℃烘干,加入溶菌酶,涂抹均匀,得即食腊肉;

(7) 用紫外灯照射进行杀菌,照射 35 分钟,关闭 11 分钟,重复照射和关闭 4 次,真空包装,二次杀菌,紫外灯照射 35 分钟,得成品。

[0018] 实施例 3

一种即食腊肉,由以下重量百分比的原料制成:鲜猪肉 58%、低聚木糖 10%、料酒 7%、草莓酒 7%、香辛料 6%、食盐 6%、直投式乳酸菌 4%、番茄红素 1.2%、复合磷酸盐 0.76%、溶菌酶 0.04%。

[0019] 所述的香辛料,由以下重量份的原料组成:桂皮 12、八角 12、丁香 10、花椒 10、草果 10、陈皮 8、小茴香 8、山奈 8、白芷 6、白豆蔻 6、甘松 5、栀子 5、甘草 4、香菜籽 4。

[0020] 一种即食腊肉的制备方法,具体的包括以下步骤:

(1) 将低聚木糖、食盐、复合磷酸盐和番茄红素混合,加入少量水,搅拌直至溶化,分成等量的 2 份,形成盐溶液;

(2) 将经检疫合格的鲜猪肉切成 1kg 的条状,宽 5cm,在清水中漂洗 4 遍,除去表面的灰

尘油污,沥水,晾干,注射 1 份盐溶液,真空滚揉,温度 3℃,转速 18 转/分钟,真空度 80%,滚揉 6 小时,取出,置于高压锅内蒸 70 分钟,得熟化肉;

(3) 在熟化肉上扎细密小孔,待中心温度降至 35℃时,加入直投式乳酸菌,涂抹均匀,30℃发酵 12 小时,得发酵肉;

(4) 将香辛料在锅内小火炒至生香,粉碎,过 80 目筛,得香辛料粉;

(5) 向发酵肉中加入剩下的 1 份盐溶液、料酒、草莓酒、香辛料粉和番茄红素,揉搓均匀,置于 3℃腌制 7 天,每天将肉翻动 2 遍;

(6) 将松柏木、柚子皮、桔皮、茶树枝和甘蔗渣点燃,熏烟均匀后,将腌制好的猪肉挂于熏柜内,48℃熏制 30 小时,取出,用 50℃的温水清洗腊肉表面的残留杂物,45℃烘干,加入溶菌酶,涂抹均匀,得即食腊肉;

(7) 用紫外灯照射进行杀菌,照射 40 分钟,关闭 12 分钟,重复照射和关闭 4 次,真空包装,二次杀菌,紫外灯照射 40 分钟,得成品。

[0021] 对比例

市售普通腊肉。

[0022] 实施例和对比例腊肉的理化指标检测:

根据 GB2730-2005 的规定,对实施例和对比例腊肉的理化指标进行检测,结果见表 1。

[0023] 表 1:实施例和对比例腊肉的理化指标

项目	实施例 1	实施例 2	实施例 3	对比例
过氧化值(以脂肪酸计)/(g/100g)	0.22	0.21	0.23	0.45
酸价(以脂肪酸计)(KOH)/(mg/g)	1.7	1.6	1.7	3.3
苯并芘/(μ g/kg)	1.9	1.3	1.6	3.8
亚硝酸盐/(mg/kg)	15	12	14	36

表 1 的结果可以看出,实施例即食腊肉的各理化指标符合国家标准,且各有害物质的残留量明显少于对比例的市售普通腊肉,安全健康,不会对人体产生危害,消费者可以放心食用。

[0024] 实施例和对比例腊肉的感官评定指标:

采用 9 点整数标度方法对实施例和对比例腊肉进行感官评定,每部分共计 10 分,1~3 为一般,4~6 为佳,7~9 为上佳,10 为满分,取其平均值,实施例和对比例腊肉的感官评定指标结果见表 2。

[0025] 表 2:实施例和对比例腊肉的感官评定指标

项目	食用方式	味道	色泽	香味	组织
实施例 1	9	8	9	8	9
实施例 2	9	9	9	9	9
实施例 3	9	8	9	9	9
对比例	7	6	6	6	7

表 2 的结果可以看出,实施例即食腊肉食用方便、快捷,软硬适中,具有明显的乳酸发酵香味,风味独特,咸淡适中,酸甜可口,色泽鲜艳,黄里透红,香味浓郁、和谐,组织肥而不腻,瘦不塞牙,富有弹性,营养丰富,增加食欲。