



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 105455021 B

(45)授权公告日 2020.01.03

(21)申请号 201510824369.9

A23L 13/40(2016.01)

(22)申请日 2015.11.24

(56)对比文件

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 105455021 A

CN 104223174 A,2014.12.24,

CN 104473210 A,2015.04.01,

CN 104187830 A,2014.12.10,

(43)申请公布日 2016.04.06

CN 103907954 A,2014.07.09,

CN 103120323 A,2013.05.29,

(73)专利权人 湖南农业大学

地址 410128 湖南省长沙市芙蓉区农大路1号

审查员 唐惠敏

(72)发明人 李宗军 侯爱香 李珂

(74)专利代理机构 湖南兆弘专利事务所(普通合伙) 43008

代理人 赵洪 黄艺平

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/60(2016.01)

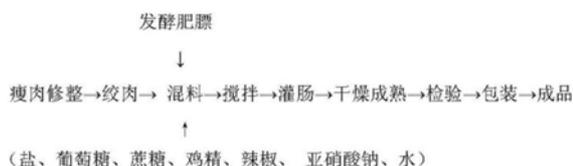
权利要求书1页 说明书7页 附图1页

(54)发明名称

风味香肠及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种风味香肠及其制备方法,其中风味香肠包括瘦肉和发酵肥膘,瘦肉和发酵肥膘的质量比为6.5:3.5~8:2,其制备方法包括瘦肉修整、绞肉、混料、搅拌、灌肠、干燥成熟等步骤。本发明采用发酵肥膘与瘦肉配合,发酵肥膘赋予香肠浓郁的脂香、发酵酱香、醇香、酯香等复合香味,使制备得到的风味香肠柔软富于弹性、色泽鲜亮,肥瘦适中,保证了风味香肠的风味品质。



1. 一种风味香肠,其特征在于,包括瘦肉和发酵肥膘,所述瘦肉和发酵肥膘的质量比为6.5:3.5~8:2;所述发酵肥膘采用以下方法制备得到:肥膘与白酒、盐混匀,接种1v/w%~5v/w%的发酵液,然后进行真空包装、固态发酵得到发酵肥膘;所述发酵液的菌种为汉逊德巴利酵母菌和鼠李糖乳杆菌;所述汉逊德巴利酵母菌为汉逊德巴利酵母(*Debaryomyces hansenii*) W08,保藏编号为:CGMCC No. 5770;所述鼠李糖乳杆菌为鼠李糖乳杆菌(*Lactobacillus rhamnosus*) Lr.M8,保藏编号为:CGMCC No. 3002;所述发酵液中,汉逊德巴利酵母菌与所述鼠李糖乳杆菌发酵液的体积比为1~2:2~1;

所述风味香肠还包括1.4wt%~1.8wt%的盐、0.8wt%~1.0wt%的葡萄糖、0.2wt%~0.6wt%的蔗糖、0.1wt%~0.4wt%的鸡精、0.5wt%~0.8wt%的辣椒、0.01wt%的亚硝酸钠,2wt%~4wt%的水。

2. 根据权利要求1所述的风味香肠,其特征在于,所述发酵肥膘中,所述白酒的添加量为所述肥膘重量的1.0v/w%,所述盐的添加量为所述肥膘重量的1.6wt%。

3. 根据权利要求1所述的风味香肠,其特征在于,所述固态发酵的温度为10℃~30℃、相对湿度为85%、固态发酵的时间为1d~14d。

4. 一种权利要求1至3中任一项所述风味香肠的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 瘦肉修整:将瘦肉切块得到瘦肉块;

(2) 绞肉:将所述瘦肉块放入绞肉机里绞碎;

(3) 混料、搅拌:将绞碎的瘦肉、发酵肥膘、水、亚硝酸钠,盐、葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒,搅拌至均匀得到混合物;

(4) 灌肠:将混合物灌肠得到香肠;

(5) 干燥成熟:将香肠在50℃下干燥3h,然后在60℃下干燥6h,最后调至56℃下干燥14h,完成风味香肠的制备。

5. 根据权利要求4所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中所述绞肉机绞刀之间的间距为0.5cm。

风味香肠及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种风味香肠及其制备方法。

背景技术

[0002] 中国的肉类总产量在上个世纪90年代就已经位居世界第一,其大宗肉品——猪肉资源极其丰富,2013年定点屠宰场有21000多家,其总产量达到了5493万吨,实现了利润总额205亿元,肉品加工企业越来越多,产品越来越丰富,但不难看出我国多数肉制品仍属中低档肉制品,冻肉、冷鲜肉比例巨大,大部分企业靠降低养殖、加工成本来开拓市场而不思高端新产品的开发,使得中国肉类加工业、养殖业的发展受到制约。

[0003] 早在两千多年以前,古罗马人就懂得用碎肉加盐、糖等调味料制作香肠,这类产品历经20多个世纪至今在欧美许多国家仍很受消费者欢迎,发酵香肠是欧洲国家消费者公认的高档肉制品。在欧美许多国家:法国、西班牙、匈牙利、德国、意大利以及美国等,发酵香肠的生产是各个国家肉类工业中最重要和最活跃的经济活动之一。最近几年,发酵香肠因其独具的魅力正在快速传入其他国家,如澳大利亚和日本等国,发酵香肠传入我国的年限也并不长,目前中国只有少数厂家小规模生产发酵香肠,其产品多以德式半干香肠和萨拉米肠为主,这类发酵产品生产周期长,常有微生物污染问题,水分活性较高,需低温保藏,货架期较短,价格偏贵,很难被中国消费者普遍接受。

[0004] 针对传统发酵香肠自然发酵过程中出现的污染、耗时等问题,大量学者开始对发酵香肠进行研究,但这些已有的对于发酵香肠的研究中,大部分属于前期研究,基本上停留在实验室阶段,处于发酵剂的筛选培育领域,因此,急需开发适合中国消费者口味和消费水平的新型发酵香肠。一方面口味鲜美、香味浓郁、贮藏食用方便,另一方面缩短加工周期,降低生产成本,再一方面避免发酵过程中微生物污染,能够保证产品风味质量,此外再具有一定的营养保健作用,能开发这类新型发酵香肠在中国具有非常好的前景,既可以丰富中国发酵肉制品的种类,让消费者成为真正受益者;也可以很好的促进中国畜牧饲养业的更快、更好发展。

发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是克服现有技术的不足,提供一种具有脂香、发酵酱香、醇香、酯香等复合香味的风味香肠,还提供了该风味香肠的制备方法,操作简单易行,缩短了发酵肉制品的生产周期,有利于工业化推广,节约资源成本。

[0006] 为解决上述技术问题,提供了一种风味香肠,包括瘦肉和发酵肥膘,所述瘦肉和发酵肥膘的质量比为6.5:3.5~8:2。

[0007] 上述的风味香肠,优选的,所述发酵肥膘采用以下方法制备得到:肥膘与酒、盐混匀,接种1v/w%~5v/w%的发酵液,然后进行真空包装、固态发酵得到发酵肥膘。

[0008] 上述的风味香肠,优选的,所述发酵液包括汉逊德巴利酵母菌和鼠李糖乳杆菌。

[0009] 上述的风味香肠,优选的,所述汉逊德巴利酵母菌为汉逊德巴利酵母W08

(*Debaryomyces hansenii*), 保藏编号为:CGMCC No.5770;所述鼠李糖乳杆菌为鼠李糖乳杆菌(*Lactobacillus rhamnosus*)Lr.M8, 保藏编号为:CGMCC No.3002。

[0010] 上述的风味香肠, 优选的, 所述发酵液中, 汉逊德巴利酵母菌与所述鼠李糖乳杆菌发酵液的体积比为1~2:2~1。

[0011] 上述的风味香肠, 优选的, 所述白酒的添加量为所述肥膘重量的1.0v/w%;所述盐的添加量为所述肥膘重量的1.6wt%。

[0012] 上述的风味香肠, 优选的, 所述固态发酵的温度为10℃~30℃、相对湿度为85%、固态发酵的时间为1d~14d。

[0013] 上述的风味香肠, 优选的, 所述风味香肠还包括1.4wt%~1.8wt%的盐、0.8wt%~1.0wt%的葡萄糖、0.2wt%~0.6wt%的蔗糖、0.1wt%~0.4wt%的鸡精、0.5wt%~0.8wt%的辣椒、0.01wt%的亚硝酸钠, 2wt%~4wt%的水。进一步优选的, 所述风味香肠还包括1.8wt%的盐、1.0wt%的葡萄糖、0.4wt%的蔗糖、0.3wt%的鸡精、0.7wt%的辣椒、0.01wt%的亚硝酸钠, 3wt%的水。

[0014] 作为一个总的技术构思, 本发明还提供了上述风味香肠的制备方法, 包括以下步骤:

[0015] (1) 瘦肉修整: 将瘦肉切块得到瘦肉块;

[0016] (2) 绞肉: 将所述瘦肉块放入绞肉机里绞碎;

[0017] (3) 混料搅拌: 将绞碎的瘦肉、发酵肥膘、水、亚硝酸钠, 盐、葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒, 搅拌至均匀得到混合物;

[0018] (4) 灌肠: 将混合物灌肠得到香肠;

[0019] (5) 干燥成熟: 将香肠在50℃下干燥3h, 然后在60℃下干燥6h, 最后调至56℃下干燥14h, 完成风味香肠的制备。

[0020] 上述的制备方法, 优选的, 所述步骤(2)中所述绞肉机绞刀之间的间距为0.5cm。

[0021] 与现有技术相比, 本发明的优点在于:

[0022] (1) 本发明提供了一种风味香肠, 采用发酵肥膘与瘦肉配合具有以下优势:

[0023] 其一、发酵肥膘能调节香肠的质构, 使香肠柔软富于弹性;

[0024] 其二、发酵肥膘能调和香肠色泽, 肥瘦结合, 保持诱人的肉红色;

[0025] 其三、发酵肥膘赋予香肠浓郁的脂香、发酵酱香、醇香、酯香等复合香味;

[0026] 其四、发酵肥膘中含有大量酵母菌和乳酸菌, 是香肠中的优势菌, 对原料肉中的其他微生物的生长发育有很好的抑制作用, 有利于香肠风味品质的保证;

[0027] 其五、添加发酵肥膘后, 香肠制作不需要再经过漫长的发酵培养, 大大节省了生产时间, 节约了产品成本。

[0028] (2) 本发明提供了一种风味香肠, 在瘦肉和发酵肥膘的基础上还添加了盐、亚硝酸钠等物质。其中盐主要目的是调味、增味作用, 同时高盐浓度也可以抑制香肠原料中原有微生物的生长。葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒等原料的主要作用是调味, 其中葡萄糖、蔗糖还为发酵肥膘中微生物提供一定的营养, 促进其生长。亚硝酸钠主要作用是护色, 避免香肠在制作过程中颜色褐变。水主要是促进各添加物的溶解, 使香肠味道均匀可口, 同时促进香肠制作过程中肉质的粘连。

[0029] (3) 本发明提供了一种风味香肠的制备方法, 操作简单易行, 缩短了发酵肉制品的

生产周期,有利于工业化推广,节约资源成本。

附图说明

[0030] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整的描述。

[0031] 图1为本发明实施例1的风味香肠的制备工艺流程图。

具体实施方式

[0032] 以下结合说明书附图和具体优选的实施例对本发明作进一步描述,但并不因此而限制本发明的保护范围。

[0033] 以下实施例中所采用的材料和仪器均为市售。其中汉逊德巴利酵母菌为汉逊德巴利酵母W08 (*Debaryomyces hansenii*),保藏编号为:CGMCC No.5770。鼠李糖乳杆菌为鼠李糖乳杆菌 (*Lactobacillus rhamnosus*) Lr.M8,保藏编号为:CGMCC No.3002。

[0034] 实施例1

[0035] 一种本发明的发酵肥膘,采用以下制备方法制备得到:

[0036] (1) 预处理:将该工艺用到的刀、盆、砧板、烧杯等用具用开水洗净备用;将肥膘洗净肥膘中的血渍、毛污和杂质,然后过80℃热水漂烫30S,捞出冷却至室温;然后置于-18℃冰柜下放置60min,使肥膘成微冻状态,将肥膘切成0.5cm³大小的丁状颗粒。

[0037] (2) 取经过预处理后的肥膘300g,加入3ml的白酒(白酒的酒精度为53度)、4.80g的食盐混匀得到发酵底物。

[0038] (3) 将上述发酵底物平均分为三份,分别接种1ml的发酵液1、发酵液2、发酵液3得到混合物。发酵液1由汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为1:1配合而成。发酵液2由汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为2:1配合而成。发酵液3由汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为1:2配合而成。

[0039] 上述发酵液1、2、3中,汉逊德巴利酵母菌的浓度均为 7.64×10^6 CFU/mL;鼠李糖乳杆菌发酵液的浓度均为 6.21×10^6 CFU/mL。

[0040] (3) 将步骤(2)中得到的混合物分装在真空包装袋中,每包100g采用手动真空包装机,调好手动真空包装机的真空度,加热时间等参数,封口包装。

[0041] (4) 将包装好的肥膘置于15℃,相对湿度85%的培养箱中固态发酵14d,得到发酵肥膘A1、A2、A3。

[0042] 采用平皿计数法,分别对实施例1中的发酵肥膘A1~A3进行细菌总数、酵母菌数、乳酸菌数、微球菌计数。并观察记录发酵肥膘的颜色和气味。结果参见表1。

[0043] 表1:15℃下发酵肥膘中微生物计数结果表

| 样品 | 细菌总数 | 酵母菌 | 乳酸菌 | 微球菌 | 颜色 | 气味 |
|----|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------|------------------|
| A1 | 6.54×10^7 | 1.47×10^6 | 2.81×10^6 | 9.35×10^4 | 颜色 白净 | 发酵香气较浓，有一定酱香和醇香 |
| A2 | 6.42×10^7 | 2.56×10^7 | 2.68×10^6 | 2.05×10^5 | 颜色 白净 | 发酵香气较浓，酱香较浓，醇香明显 |
| A3 | 6.03×10^7 | 1.77×10^6 | 2.03×10^7 | 7.02×10^4 | 颜色 白净 | 发酵香气较浓，有一定酱香和醇香 |

[0044] 从表1中可知:汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为1:2时,微球菌的数量明显低于实施例1和2,证明随着鼠李糖乳杆菌接种量的增大,对微球菌的抑菌效果更好。但汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为2:1时,发酵肥膘的酱香和醇香都要浓郁一些,说明汉逊德巴利酵母菌发酵液的接种量增大,产生的风味物质相对较多。当汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为1:1时,既能保证较好的抑菌效果,又能保证发酵肥膘具有较好的醇香和酱香。

[0046] 实施例2

[0047] 一种本实施例的风味香肠,包括发酵肥膘和瘦肉,其中发酵肥膘和瘦肉的质量比为3:7;还包括相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.8wt%的盐、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.0wt%的葡萄糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.4wt%的蔗糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.3wt%的鸡精、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.7wt%的辣椒、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.01wt%的亚硝酸钠,相当于发酵肥膘和瘦肉总质量3wt%的水。

[0048] 本实施例的发酵肥膘采用以下制备方法制备得到:

[0049] (1) 预处理:与实施例1相同。

[0050] (2) 取经过预处理后的肥膘100g,加入1ml的白酒(白酒的酒精度为53度)、1.6g的食盐混匀得到发酵底物。

[0051] (3) 将上述发酵底物,接种2ml的发酵液得到混合物。发酵液由汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照体积比为1:1配合而成。上述发酵液中,汉逊德巴利酵母菌的浓度均为 7.64×10^6 CFU/mL;鼠李糖乳杆菌发酵液的浓度均为 6.21×10^6 CFU/mL。

[0052] (3) 将步骤(2)中得到的混合物分装在真空包装袋中,每包100g采用手动真空包装机,调好手动真空包装机的真空度,加热时间等参数,封口包装。

[0053] (4) 将包装好的肥膘置于15℃,相对湿度85%的培养箱中固态发酵15d,得到发酵肥膘。

[0054] 实施例3

[0055] 一种本实施例的风味香肠,包括实施例3的发酵肥膘和瘦肉,其中发酵肥膘和瘦肉的质量比为3:7;还包括相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.8wt%的盐、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.0wt%的葡萄糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.4wt%的蔗糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.3wt%的鸡精、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.7wt%的辣椒、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.01wt%的亚硝酸钠,相当于发酵肥膘和瘦肉总质量3wt%的水。

[0056] 本实施例发酵肥膘的制备方法除发酵液的接种量为5%以外,其余步骤与实施例2

一致。

[0057] 对比例1

[0058] 一种本对比例的风味香肠,包括普通肥膘和瘦肉,其中发酵肥膘和瘦肉的质量比为3:7;还包括相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.8wt%的盐、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量1.0wt%的葡萄糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.4wt%的蔗糖、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.3wt%的鸡精、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.7wt%的辣椒、相当于发酵肥膘和瘦肉总质量0.01wt%的亚硝酸钠,相当于发酵肥膘和瘦肉总质量3wt%的水。

[0059] 实施例2、3和对比例1的风味香肠的制备方法,参照图1,具体包括以下步骤:

[0060] (1) 瘦肉修整:取干净新鲜的瘦肉,切块得到瘦肉块。

[0061] (2) 绞肉:将瘦肉放入绞肉机中,调节绞肉机的间距大小保持0.5cm,进行绞碎。

[0062] (3) 混料、搅拌:先将瘦肉、发酵肥膘混匀,再加水,然后依次加入称量好的亚硝酸钠,盐、葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒等辅料,搅拌至充分混匀得到混合料。

[0063] (4) 灌肠,将混合料置于灌肠机,保持肠衣和肉的运送速度一致,才能使灌肠大小均匀一致,无断肠、开裂等现象。灌好后用干净的绳将香肠分段捆扎,用牙签将香肠四周均匀扎孔,便于通风干燥。

[0064] (5) 干燥成熟:将扎好孔的香肠至于隧道式通风干燥箱中50℃干燥3h,这一个过程是温和升温发酵阶段,让发酵肥膘中的微生物与肉和各添加辅料充分反应的阶段,形成发酵味、调和味、发色效果的时期。之后调至60℃干燥6h,这是香肠定型干燥阶段,大部分微生物失活,香肠失水,肠衣收缩。最后调至56℃干燥14h,持续干燥成熟,防止肠衣硬化。

[0065] (6) 检验:取出干燥好的香肠,按表1标准进行感官评价。

[0066] (7) 包装、成品:将制好的合格香肠真空包装,室温放置30d后再次检验,合格后即为成品。

[0067] 对比例2

[0068] 一种本对比例的风味香肠,其配方与对比例1相同,制备方法具体包括以下步骤:

[0069] (1) 瘦肉修整:取干净新鲜的瘦肉,切块得到瘦肉块。

[0070] (2) 绞肉:将瘦肉放入绞肉机中,调节绞肉机的间距大小保持0.5cm,进行绞碎。

[0071] (3) 混料搅拌:先将瘦肉、发酵肥膘混匀,再加水,然后依次加入称量好的亚硝酸钠,盐、葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒等辅料,搅拌至充分混匀得到混合料。

[0072] (4) 接种:将汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照1:1混合得到混合液,将混合液按照接种量为2v/w%接种到步骤(3)得到的混合料中,室温腌制5h。

[0073] (5) 发酵:将经过步骤(4)腌制过的混合料,在15℃,相对湿度75%的恒温箱内发酵低温发酵21d。

[0074] 对比例3

[0075] 一种本对比例的风味香肠,其配方与对比例1相同,制备方法具体包括以下步骤:

[0076] (1) 瘦肉修整:取干净新鲜的瘦肉,切块得到瘦肉块。

[0077] (2) 绞肉:将瘦肉放入绞肉机中,调节绞肉机的间距大小保持0.5cm,进行绞碎。

[0078] (3) 混料搅拌:先将瘦肉、发酵肥膘混匀,再加水,然后依次加入称量好的亚硝酸钠,盐、葡萄糖、蔗糖、鸡精、辣椒等辅料,搅拌至充分混匀得到混合料。

[0079] (4) 接种:将汉逊德巴利酵母菌发酵液和鼠李糖乳杆菌发酵液按照1:1混合得到混合液,将混合液按照接种量为5v/w%接种到步骤(3)得到的混合料中,室温腌制5h。

[0080] (5) 发酵:将经过步骤(4)腌制过的混合料,在15℃,相对湿度75%的恒温箱内发酵低温发酵21d。

[0081] 将实施例2、3、对比例1至3中制得的香肠,室温放置30d后,蒸熟,切片,请十位专业人士室温下品尝,并按照表2标准,并对香肠风味进行打分,记录样品平均得分结果如表3所示。

[0082] 表2:香肠感官评价标准表

| 项目 | 优等 (7-10 分) | 次等 (4-6 分) | 质劣 (0-3 分) |
|----------------|---------------------------------|------------------------------------|---|
| 色泽 (20 分) | 切面肥肉呈乳白色,瘦肉鲜红(枣红或玫瑰红),红白分明有光泽 | 切面色泽稍淡,肌肉呈暗红色或咖啡色,肥肉呈乳白色 | 切面肌肉灰暗无光,脂肪呈黄色。 |
| 外观 (20 分) | 表面干燥略有皱纹,组织紧密,肠体柔软有弹性,指压凹痕浅,易恢复 | 表面微湿,不发粘,组织较松,肠体松软,稍有弹性,指压有凹痕,恢复较慢 | 表面微湿,发粘、有霉污,抹后有痕迹,组织松散,肠体松软,无弹性,指压有凹痕,不恢复 |
| 组织形态 (20 分) | 切面结实,平整光滑,没有裂痕,没有软化现象、切片细腻完整 | 切面较结实,无明显裂痕,无软化现象,切片完整 | 切面较松、较粗糙,有明显裂痕,边缘和中心有部分软化现象 |
| 口感 (20 分) | 咸淡适中,酸甜可口,肉质嫩且有韧性 | 咸淡适中,略酸或略甜,肉质韧性略差,略有嚼劲 | 略咸或略淡,过酸过甜,无韧性,无嚼劲 |
| 气味 (20 分) | 具有浓郁发酵的香味,酱香明显、醇香清新、有明显的鲜美肉香味 | 有发酵风味,略有酱香、醇香,有肉香味 | 发酵风味、肉香味不明显,有酸败味 |

[0085] 表3:各实施例的风味香肠感官评分结果表

| 样品 | 实施例2 | 实施例3 | 对比例1 | 对比例2 | 对比例3 |
|----|------|------|------|------|------|
| 评分 | 91 | 90 | 79 | 81 | 85 |

[0087] 从表3的评分结果可知:按实施例2和3中,通过添加发酵肥膘制作香肠,可以快速获得发酵风味浓郁,醇香、酱香明显,色泽诱人,酸甜度适口、味道鲜美、品质优良的发酵风

味香肠。同时,采用发酵肥膘来制作香肠,比起对比例2和3中采用的传统生产方法,时间可以缩短近20d,大大降低了生产成本,同时也减少了发酵香肠中微生物的污染程度,保证了发酵香肠的风味和品质。

[0088] 对比例1中,直接制作的香肠,并无发酵处理,室温放置30d后,风味明显不如发酵香肠。

[0089] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制。虽然本发明已以较佳实施例揭示如上,然而并非用以限定本发明。任何熟悉本领域的技术人员,在不脱离本发明的精神实质和技术方案的情况下,都可利用上述揭示的方法和技术内容对本发明技术方案做出许多可能的变动和修饰,或修改为等同变化的等效实施例。因此,凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所做的任何简单修改、等同替换、等效变化及修饰,均仍属于本发明技术方案保护的范围内。

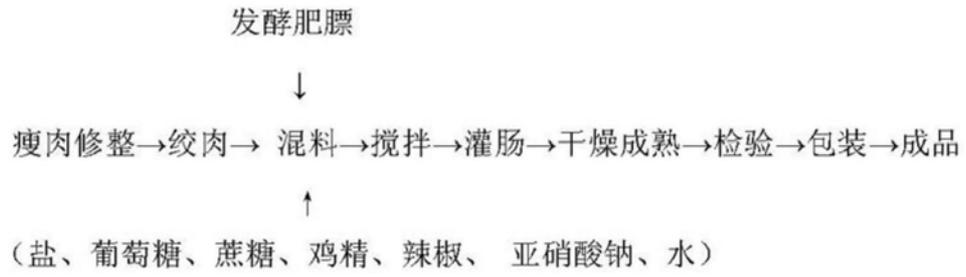


图1