



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106942342 A

(43)申请公布日 2017.07.14

(21)申请号 201710034777.3

(22)申请日 2017.01.17

(71)申请人 广西神龙王农牧食品集团有限公司

地址 537712 广西壮族自治区玉林市陆川县马坡镇朱砂工业区

(72)发明人 黄俊荣

(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340

代理人 但玉梅

(51)Int.Cl.

A23B 4/20(2006.01)

A23B 4/06(2006.01)

A23B 4/10(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种陆川猪肉的保鲜方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种陆川猪肉的保鲜方法,包括:(1)预处理、(2)冷冻、(3)腌制、(4)喷洒、(5)保存;该保鲜方法在保鲜过程中用保鲜剂对猪肉进行腌制,再用可食性保鲜膜喷洒在猪肉表面,双重作用下,能够对猪肉进行杀菌,增强猪肉的防腐能力,使猪肉拥有更好的保鲜效果,不易褐变,适合在本领域推广。

1. 一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 预处理:将刚屠宰得到的猪肉放入50-60℃的水中过水,过水过程不断摇晃猪肉,过水时间为4-6秒,然后将泛白的边角料切除,将猪肉切成400-600克的块状;

(2) 冷冻:将猪肉放到冷藏室干燥,控制冷藏室的温度在0-5℃,3-5小时后取出;

(3) 腌制:将猪肉与保鲜剂按照重量比5:1混合均匀,放入反应釜中,控制反应釜温度0-3℃,压强0.3-0.5MPa,保持20-30分钟;然后控制控制反应釜温度15-20℃,压强0.5-0.8MPa,保持30-40分钟;

(4) 喷洒:向腌制好的猪肉喷洒可食性保鲜膜;

(5) 保存:将猪肉包装好送入冷库;

所述保鲜剂由以下重量份的原料组成:花椒提取物4-8份、花椒叶提取物6-14份、蜂胶6-14份、石榴皮4-8份、乳酸链球菌素4-8份、乳酸钠4-6份、葡萄籽4-6份、大蒜2-4份、丁香4-8份、迷迭香4-8份、食盐4-10份、陈醋4-12份、生姜4-12份、酵母2-6份;

所述可食性保鲜膜由以下重量份的原料组成:决明子多糖提取液10-12份、玉米淀粉4-8份、甘油4-8份、聚乙烯吡咯烷酮10-12份、食用乙醇6-12份、儿茶素4-10份、干酪素4-8份、连翘粉4-6份、橘子皮粉末4-8份、壳聚糖4-8份、抗坏血酸4-10份、海藻酸钠4-12份。

2. 根据权利要求1所述的一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜剂的制备方法为:a.按照重量份计,将石榴皮、葡萄籽、大蒜、丁香、迷迭香、生姜、食盐混合捣碎后放入发酵罐中;b.往发酵罐中加入花椒叶提取物、蜂胶、乳酸链球菌素、乳酸钠、酵母,搅拌均匀静置半小时,然后往发酵罐中加入混合物总重2倍的水,密封发酵2-4天,得到发酵液;c.往发酵液中加入花椒提取物,搅拌均匀,即得。

3. 根据权利要求1所述的一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于:所述可食性保鲜膜的制备方法为:a.按照重量份计,将聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、海藻酸钠混合,磁力搅拌5-7分钟,然后加入儿茶素、干酪素、壳聚糖、甘油,用玻璃棒搅拌均匀,得混合液;b.往混合液中加入混合液总重2倍的蒸馏水,往混合液体加入玉米淀粉、连翘粉、橘子皮粉末,采用超声波振荡器搅拌25-35分钟,将所得液体浓缩至室温测定相对密度为1.8-2.2的溶液;c.往溶液中加入决明子多糖提取液、抗坏血酸,搅拌均匀,放入冰箱中冷藏2-4天,即得。

4. 根据权利要求1或2或3所述的一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于:所述花椒提取物的制备方法为:将花椒用破碎机破碎成粒径小于3毫米的混合颗粒,然后加入纤维素酶水溶液和食用乙醇,使得液体浸过混合颗粒表面1-2厘米,搅拌均匀后浸泡4-5小时,加入混合颗粒总重量3-5倍的水回流提取2-3次,每次提取1-2小时,将提取液合并后浓缩至室温测定相对密度为1.10-1.15的溶液,得到花椒提取物。

5. 根据权利要求1或2或3所述的一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于:所述花椒叶提取物的制备方法为:将花椒叶切碎,放入锅中,往锅中加入花椒叶总重1.5-1.8倍的水,煮沸后用文火煮15-20分钟,冷却后过滤,取滤渣和滤液备用,将滤渣以相同的方法反复水煮2-3次,最后合并滤液,往滤液中加入乙酸乙酯萃取,将萃取得到的液体浓缩至室温测定相对密度为1.25-1.35的溶液,得到花椒叶提取物。

6. 根据权利要求1或2或3所述的一种陆川猪肉的保鲜方法,其特征在于:所述决明子多糖提取液的制备方法为:将决明子干燥、粉碎后过20目筛,得到决明子胚乳,将决明子胚乳放入反应容器中,加入碳酸钠溶液浸泡2-4小时,过滤干燥后将决明子胚乳磨成粉末,然后

将决明子粉末放入反应容器中,往容器中加入决明子粉末重量1.3-1.5倍的50-60℃的蒸馏水,再添加复合酶进行酶解,酶解结束后加热灭酶,过滤收集滤液即得。

## 一种陆川猪肉的保鲜方法

### 【技术领域】

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种陆川猪肉的保鲜方法。

### 【背景技术】

[0002] 猪肉是世界第一消耗肉品,约占肉制品市场的38%,猪肉性平,味甘、咸,含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分,猪肉是日常生活的主要副食品,具有补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用,凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者,皆可用之作营养滋补之品。但肉类食品存在着保鲜期限短,不易储存等问题,通常的保鲜方法就是将猪肉放入冷库中冷藏保存,也就是我们常见到的冷却肉,冷却肉在生产和流通过程中,虽然一直处于低温控制下,冷却肉的持水性、嫩度和鲜味等都得到最大程度的提高,但肉上仍污染有一些嗜冷菌,如单核细胞李斯特增生菌和假单胞菌属等,它们在冷藏条件下仍然会大量生长和繁殖,最终导致冷却肉发生腐败变质,冷却肉的表面褐变是冷却肉在储藏过程中常出现的另一类问题,在冷却肉的货架期内应使腐败变质和表面褐变控制到最低程度,目前这两方面的问题一直是限制冷却肉大力推广和普及的关键所在。

### 【发明内容】

[0003] 本发明的目的在于:针对现有猪肉保鲜过程滋生细菌,肉质褐变等问题,提供一种陆川猪肉的保鲜方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种陆川猪肉的保鲜方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 预处理:将刚屠宰得到的猪肉放入50-60℃的水中过水,过水过程不断摇晃猪肉,过水时间为4-6秒,然后将泛白的边角料切除,将猪肉切成400-600克的块状;

[0007] (2) 冷冻:将猪肉放到冷藏室干燥,控制冷藏室的温度在0-5℃,3-5小时后取出;

[0008] (3) 腌制:将猪肉与保鲜剂按照重量比5:1混合均匀,放入反应釜中,控制反应釜温度0-3℃,压强0.3-0.5MPa,保持20-30分钟;然后控制控制反应釜温度15-20℃,压强0.5-0.8MPa,保持30-40分钟;

[0009] (4) 喷洒:向腌制好的猪肉喷洒可食性保鲜膜;

[0010] (5) 保存:将猪肉包装好送入冷库;

[0011] 所述保鲜剂由以下重量份的原料组成:花椒提取物4-8份、花椒叶提取物6-14份、蜂胶6-14份、石榴皮4-8份、乳酸链球菌素4-8份、乳酸钠4-6份、葡萄籽4-6份、大蒜2-4份、丁香4-8份、迷迭香4-8份、食盐4-10份、陈醋4-12份、生姜4-12份、酵母2-6份;

[0012] 所述可食性保鲜膜由以下重量份的原料组成:决明子多糖提取液10-12份、玉米淀粉4-8份、甘油4-8份、聚乙烯吡咯烷酮10-12份、食用乙醇6-12份、儿茶素4-10份、干酪素4-8份、连翘粉4-6份、橘子皮粉末4-8份、壳聚糖4-8份、抗坏血酸4-10份、海藻酸钠4-12份。

[0013] 本发明中,进一步地,所述保鲜剂的制备方法为:a.按照重量份计,将石榴皮、葡萄籽、大蒜、丁香、迷迭香、生姜、食盐混合捣碎后放入发酵罐中;b.往发酵罐中加入花椒叶提

取物、蜂胶、乳酸链球菌素、乳酸钠、酵母,搅拌均匀静置半小时,然后往发酵罐中加入混合物总重2倍的水,密封发酵2-4天,得到发酵液;c.往发酵液中加入花椒提取物,搅拌均匀,即得。

[0014] 本发明中,进一步地,所述可食性保鲜膜的制备方法为:a.按照重量份计,将聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、海藻酸钠混合,磁力搅拌5-7分钟,然后加入儿茶素、干酪素、壳聚糖、甘油,用玻璃棒搅拌均匀,得混合液;b.往混合液中加入混合液总重2倍的蒸馏水,往混合液体加入玉米淀粉、连翘粉、橘子皮粉末,采用超声波振荡器搅拌25-35分钟,将所得液体浓缩至室温测定相对密度为1.8-2.2的溶液;c.往溶液中加入决明子多糖提取液、抗坏血酸,搅拌均匀,放入冰箱中冷藏2-4天,即得。

[0015] 本发明中,进一步地,所述花椒提取物的制备方法为:将花椒用破碎机破碎成粒径小于3毫米的混合颗粒,然后加入纤维素酶水溶液和食用乙醇,使得液体浸过混合颗粒表面1-2厘米,搅拌均匀后浸泡4-5小时,加入混合颗粒总重量3-5倍的水回流提取2-3次,每次提取1-2小时,将提取液合并后浓缩至室温测定相对密度为1.10-1.15的溶液,得到花椒提取物。

[0016] 本发明中,进一步地,所述花椒叶提取物的制备方法为:将花椒叶切碎,放入锅中,往锅中加入花椒叶总重1.5-1.8倍的水,煮沸后用文火煮15-20分钟,冷却后过滤,取滤渣和滤液备用,将滤渣以相同的方法反复水煮2-3次,最后合并滤液,往滤液中加入乙酸乙酯萃取,将萃取得到的液体浓缩至室温测定相对密度为1.25-1.35的溶液,得到花椒叶提取物。

[0017] 本发明中,进一步地,所述决明子多糖提取液的制备方法为:将决明子干燥、粉碎后过20目筛,得到决明子胚乳,将决明子胚乳放入反应容器中,加入碳酸钠溶液浸泡2-4小时,过滤干燥后将决明子胚乳磨成粉末,然后将决明子粉末放入反应容器中,往容器中加入决明子粉末重量1.3-1.5倍的50-60℃的蒸馏水,再添加复合酶进行酶解,酶解结束后加热灭酶,过滤收集滤液即得。

[0018] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本发明的有益效果是:

[0019] 1、本发明陆川猪肉的保鲜方法,在将猪肉冷藏之前,用保鲜剂与猪肉进行腌制,保鲜剂中,蜂胶、乳酸链球菌素、葡萄籽、生姜相互配合之下具有很强的防腐和杀菌性能,但只能作用于猪肉的表面,无法渗入猪肉内部,因此在保鲜剂的制备过程中,加入了花椒提取物、花椒叶提取物,花椒提取物和花椒叶提取物中蕴含了辣椒素,使保鲜剂在接触到猪肉时具有更强的渗透力,同时也使保鲜剂的抑制细菌生长的能力得到加强,保鲜剂在反应釜不同温度和压强下能够渗入到猪肉的每一处,能够使猪肉的保鲜效果更持久,且不会滋生嗜冷菌。

[0020] 2、本发明陆川猪肉的保鲜方法,向腌制后的猪肉表面喷洒一层可食性保鲜膜,可食性保鲜膜中,甘油、聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、儿茶素与干酪素在一起混合搅拌,在干酪素的作用下,相互之间形成一种致密度较高、连接力较强的液体,液体加入决明子多糖提取液之后,使液体与猪肉表皮之间形成一种亲和力,最后形成的保鲜膜喷洒在猪肉表面干燥后会形成一层致密的氧化膜,阻止猪肉与空气中的氧气、水分结合,保护猪肉不因为氧化而褐变,使猪肉拥有更长的货架期。

[0021] 3、本发明陆川猪肉的保鲜方法,用保鲜剂对猪肉进行防腐杀菌,用可食性保鲜膜增强猪肉的抗氧化能力,双重作用下,使猪肉拥有更好的保鲜效果,且使用的各种原料绿色

无毒,安全可靠,各成分来源广,制备工艺简单,适合在本领域推广。

### 【具体实施方式】

[0022] 实施例1:

[0023] 一种保鲜剂,由以下重量份的原料组成:花椒提取物4份、花椒叶提取物6份、蜂胶6份、石榴皮4份、乳酸链球菌素4份、乳酸钠4份、葡萄籽4份、大蒜2份、丁香4份、迷迭香4份、食盐4份、陈醋4份、生姜4份、酵母2份;

[0024] 其中,花椒提取物的制备方法为:将花椒用破碎机破碎成粒径小于3毫米的混合颗粒,然后加入纤维素酶水溶液和食用乙醇,使得液体浸过混合颗粒表面1厘米,搅拌均匀后浸泡4小时,加入混合颗粒总重量3倍的水回流提取2次,每次提取1小时,将提取液合并后浓缩至室温测定相对密度为1.10的溶液,得到花椒提取物;

[0025] 其中,花椒叶提取物的制备方法为:将花椒叶切碎,放入锅中,往锅中加入花椒叶总重1.5倍的水,煮沸后用文火煮15分钟,冷却后过滤,取滤渣和滤液备用,将滤渣以相同的方法反复水煮2次,最后合并滤液,往滤液中加入乙酸乙酯萃取,将萃取得到的液体浓缩至室温测定相对密度为1.25的溶液,得到花椒叶提取物;

[0026] 其中,保鲜剂的制备方法为:a.按照重量份计,将石榴皮、葡萄籽、大蒜、丁香、迷迭香、生姜、食盐混合捣碎后放入发酵罐中;b.往发酵罐中加入花椒叶提取物、蜂胶、乳酸链球菌素、乳酸钠、酵母,搅拌均匀静置半小时,然后往发酵罐中加入混合物总重2倍的水,密封发酵2天,得到发酵液;c.往发酵液中加入花椒提取物,搅拌均匀,即得。

[0027] 一种可食性保鲜膜,由以下重量份的原料组成:决明子多糖提取液10份、玉米淀粉4份、甘油4份、聚乙烯吡咯烷酮10份、食用乙醇6份、儿茶素4份、干酪素4份、连翘粉4份、橘子皮粉末4份、壳聚糖4份、抗坏血酸4份、海藻酸钠4份;

[0028] 其中,决明子多糖提取液的制备方法为:将决明子干燥、粉碎后过20目筛,得到决明子胚乳,将决明子胚乳放入反应容器中,加入碳酸钠溶液浸泡2小时,过滤干燥后将决明子胚乳磨成粉末,然后将决明子粉末放入反应容器中,往容器中加入决明子粉末重量1.3倍的50℃的蒸馏水,再添加复合酶进行酶解,酶解结束后加热灭酶,过滤收集滤液即得;

[0029] 其中,可食性保鲜膜的制备方法为:a.按照重量份计,将聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、海藻酸钠混合,磁力搅拌5分钟,然后加入儿茶素、干酪素、壳聚糖、甘油,用玻璃棒搅拌均匀,得混合液;b.往混合液中加入混合液总重2倍的蒸馏水,往混合液体加入玉米淀粉、连翘粉、橘子皮粉末,采用超声波振荡器搅拌25分钟,将所得液体浓缩至室温测定相对密度为1.8的溶液;c.往溶液中加入决明子多糖提取液、抗坏血酸,搅拌均匀,放入冰箱中冷藏2天,即得。

[0030] 实施例2:

[0031] 一种保鲜剂,由以下重量份的原料组成:花椒提取物6份、花椒叶提取物10份、蜂胶10份、石榴皮6份、乳酸链球菌素6份、乳酸钠5份、葡萄籽5份、大蒜3份、丁香6份、迷迭香6份、食盐7份、陈醋8份、生姜8份、酵母4份;

[0032] 其中,花椒提取物的制备方法为:将花椒用破碎机破碎成粒径小于3毫米的混合颗粒,然后加入纤维素酶水溶液和食用乙醇,使得液体浸过混合颗粒表面1.5厘米,搅拌均匀后浸泡4.5小时,加入混合颗粒总重量4倍的水回流提取3次,每次提取1.5小时,将提取液合

并后浓缩至室温测定相对密度为1.12的溶液,得到花椒提取物;

[0033] 其中,花椒叶提取物的制备方法为:将花椒叶切碎,放入锅中,往锅中加入花椒叶总重1.65倍的水,煮沸后用文火煮17.5分钟,冷却后过滤,取滤渣和滤液备用,将滤渣以相同的方法反复水煮3次,最后合并滤液,往滤液中加入乙酸乙酯萃取,将萃取得到的液体浓缩至室温测定相对密度为1.30的溶液,得到花椒叶提取物;

[0034] 其中,保鲜剂的制备方法为:a.按照重量份计,将石榴皮、葡萄籽、大蒜、丁香、迷迭香、生姜、食盐混合捣碎后放入发酵罐中;b.往发酵罐中加入花椒叶提取物、蜂胶、乳酸链球菌素、乳酸钠、酵母,搅拌均匀静置半小时,然后往发酵罐中加入混合物总重2倍的水,密封发酵3天,得到发酵液;c.往发酵液中加入花椒提取物,搅拌均匀,即得。

[0035] 一种可食性保鲜膜,由以下重量份的原料组成:决明子多糖提取液11份、玉米淀粉6份、甘油6份、聚乙烯吡咯烷酮11份、食用乙醇9份、儿茶素7份、干酪素6份、连翘粉5份、橘子皮粉末6份、壳聚糖6份、抗坏血酸7份、海藻酸钠8份;

[0036] 其中,决明子多糖提取液的制备方法为:将决明子干燥、粉碎后过20目筛,得到决明子胚乳,将决明子胚乳放入反应容器中,加入碳酸钠溶液浸泡3小时,过滤干燥后将决明子胚乳磨成粉末,然后将决明子粉末放入反应容器中,往容器中加入决明子粉末重量1.4倍的55℃的蒸馏水,再添加复合酶进行酶解,酶解结束后加热灭酶,过滤收集滤液即得;

[0037] 其中,可食性保鲜膜的制备方法为:a.按照重量份计,将聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、海藻酸钠混合,磁力搅拌6分钟,然后加入儿茶素、干酪素、壳聚糖、甘油,用玻璃棒搅拌均匀,得混合液;b.往混合液中加入混合液总重2倍的蒸馏水,往混合液体加入玉米淀粉、连翘粉、橘子皮粉末,采用超声波振荡器搅拌30分钟,将所得液体浓缩至室温测定相对密度为2.0的溶液;c.往溶液中加入决明子多糖提取液、抗坏血酸,搅拌均匀,放入冰箱中冷藏3天,即得。

[0038] 实施例3:

[0039] 一种保鲜剂,由以下重量份的原料组成:花椒提取物8份、花椒叶提取物14份、蜂胶14份、石榴皮8份、乳酸链球菌素8份、乳酸钠6份、葡萄籽6份、大蒜4份、丁香8份、迷迭香8份、食盐10份、陈醋12份、生姜12份、酵母6份;

[0040] 其中,花椒提取物的制备方法为:将花椒用破碎机破碎成粒径小于3毫米的混合颗粒,然后加入纤维素酶水溶液和食用乙醇,使得液体浸过混合颗粒表面2厘米,搅拌均匀后浸泡5小时,加入混合颗粒总重量5倍的水回流提取3次,每次提取2小时,将提取液合并后浓缩至室温测定相对密度为1.15的溶液,得到花椒提取物;

[0041] 其中,花椒叶提取物的制备方法为:将花椒叶切碎,放入锅中,往锅中加入花椒叶总重1.8倍的水,煮沸后用文火煮20分钟,冷却后过滤,取滤渣和滤液备用,将滤渣以相同的方法反复水煮3次,最后合并滤液,往滤液中加入乙酸乙酯萃取,将萃取得到的液体浓缩至室温测定相对密度为1.35的溶液,得到花椒叶提取物;

[0042] 其中,保鲜剂的制备方法为:a.按照重量份计,将石榴皮、葡萄籽、大蒜、丁香、迷迭香、生姜、食盐混合捣碎后放入发酵罐中;b.往发酵罐中加入花椒叶提取物、蜂胶、乳酸链球菌素、乳酸钠、酵母,搅拌均匀静置半小时,然后往发酵罐中加入混合物总重2倍的水,密封发酵4天,得到发酵液;c.往发酵液中加入花椒提取物,搅拌均匀,即得。

[0043] 一种可食性保鲜膜,由以下重量份的原料组成:决明子多糖提取液12份、玉米淀粉

8份、甘油8份、聚乙烯吡咯烷酮12份、食用乙醇12份、儿茶素10份、干酪素8份、连翘粉6份、橘子皮粉末8份、壳聚糖8份、抗坏血酸10份、海藻酸钠12份；

[0044] 其中,决明子多糖提取液的制备方法为:将决明子干燥、粉碎后过20目筛,得到决明子胚乳,将决明子胚乳放入反应容器中,加入碳酸钠溶液浸泡4小时,过滤干燥后将决明子胚乳磨成粉末,然后将决明子粉末放入反应容器中,往容器中加入决明子粉末重量1.5倍的60℃的蒸馏水,再添加复合酶进行酶解,酶解结束后加热灭酶,过滤收集滤液即得;

[0045] 其中,可食性保鲜膜的制备方法为:a.按照重量份计,将聚乙烯吡咯烷酮、食用乙醇、海藻酸钠混合,磁力搅拌7分钟,然后加入儿茶素、干酪素、壳聚糖、甘油,用玻璃棒搅拌均匀,得混合液;b.往混合液中加入混合液总重2倍的蒸馏水,往混合液体加入玉米淀粉、连翘粉、橘子皮粉末,采用超声波振荡器搅拌35分钟,将所得液体浓缩至室温测定相对密度为2.2的溶液;c.往溶液中加入决明子多糖提取液、抗坏血酸,搅拌均匀,放入冰箱中冷藏4天,即得。

[0046] 实施例4:

[0047] 一种将实施例1的保鲜剂、可食性保鲜膜用于陆川猪肉的保鲜方法,包括以下步骤:

[0048] (1) 预处理:将刚屠宰得到的猪肉放入50℃的水中过水,过水过程不断摇晃猪肉,过水时间为4秒,然后将泛白的边角料切除,将猪肉切成400克的块状;

[0049] (2) 冷冻:将猪肉放到冷藏室干燥,控制冷藏室的温度在0℃,3小时后取出;

[0050] (3) 腌制:将猪肉与保鲜剂按照重量比5:1混合均匀,放入反应釜中,控制反应釜温度0℃,压强0.3MPa,保持20分钟;然后控制控制反应釜温度15℃,压强0.5MPa,保持30分钟;

[0051] (4) 喷洒:向腌制好的猪肉喷洒可食性保鲜膜;

[0052] (5) 保存:将猪肉包装好送入冷库。

[0053] 实施例5:

[0054] 一种将实施例2的保鲜剂、可食性保鲜膜用于陆川猪肉的保鲜方法,包括以下步骤:

[0055] (1) 预处理:将刚屠宰得到的猪肉放入55℃的水中过水,过水过程不断摇晃猪肉,过水时间为5秒,然后将泛白的边角料切除,将猪肉切成500克的块状;

[0056] (2) 冷冻:将猪肉放到冷藏室干燥,控制冷藏室的温度在2.5℃,4小时后取出;

[0057] (3) 腌制:将猪肉与保鲜剂按照重量比5:1混合均匀,放入反应釜中,控制反应釜温度1.5℃,压强0.4MPa,保持25分钟;然后控制控制反应釜温度17.5℃,压强0.65MPa,保持35分钟;

[0058] (4) 喷洒:向腌制好的猪肉喷洒可食性保鲜膜;

[0059] (5) 保存:将猪肉包装好送入冷库。

[0060] 实施例6:

[0061] 一种将实施例3的保鲜剂、可食性保鲜膜用于陆川猪肉的保鲜方法,包括以下步骤:

[0062] (1) 预处理:将刚屠宰得到的猪肉放入60℃的水中过水,过水过程不断摇晃猪肉,过水时间为6秒,然后将泛白的边角料切除,将猪肉切成600克的块状;

[0063] (2) 冷冻:将猪肉放到冷藏室干燥,控制冷藏室的温度在5℃,5小时后取出;



[0064] (3) 腌制:将猪肉与保鲜剂按照重量比5:1混合均匀,放入反应釜中,控制反应釜温度3℃,压强0.5MPa,保持30分钟;然后控制控制反应釜温度20℃,压强0.8MPa,保持40分钟;

[0065] (4) 喷洒:向腌制好的猪肉喷洒可食性保鲜膜;

[0066] (5) 保存:将猪肉包装好送入冷库。

[0067] 为了进一步证明本发明的特色,现做以下对比试验:

[0068] 对比组1:在保鲜剂的成分中去掉花椒提取物和花椒叶提取物,其余方式严格按照实施例5进行。

[0069] 对比组2:在可食性保鲜膜的成分中去掉决明子多糖提取液,其余方式严格按照实施例5进行。

[0070] 对比组3:采用市场上的一种天润脱氢乙酸钠食品防腐剂代替本发明的保鲜剂,其余方式严格按照实施例5进行。

[0071] 取对比组1-3、实施例4-6保鲜的猪肉样品,在相同条件进行观测,得到的各种情况如下表:

[0072]

组别	肉质	褐变时间	单位面积内存在的细菌数/个
对比组 1	鲜红, 松软	14 天	116

[0073]

对比组 2	深红, 松软	11 天	122
对比组 3	红褐, 干硬	7 天	146
实施例 4	鲜红, 松软	17 天	89
实施例 5	鲜红, 松软	16 天	78
实施例 6	鲜红, 松软	18 天	82

[0074] 通过上表可以看出,本发明的陆川猪肉保鲜方法,具有更好的保鲜效果和防腐效果,对细菌的抑制效果更加好,适合在本领域推广。

[0075] 上述说明是针对本发明较佳可行实施例的详细说明,但实施例并非用以限定本发明的专利申请范围,凡本发明所提示的技术精神下所完成的同等变化或修饰变更,均应属于本发明所涵盖专利范围。