



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750389 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201410009849. 5

(22) 申请日 2014. 01. 09

(71) 申请人 贵州大学

地址 550025 贵州省贵阳市花溪区贵州大学
(北区) 科技处

(72) 发明人 胡萍 王电 朱建军 王晓宇

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限
公司 52002

代理人 兰艳文

(51) Int. Cl.

A23L 1/318 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法

(57) 摘要

一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法, 包括:
1. 选取肥瘦相当的猪五花肉, 切成肉条; 2. 按照食盐: 猪肉为 3 ~ 4% 的比例称取食盐与猪肉, 将 2% 食盐溶于少量水中, 用盐水注射器分散均匀地注射到猪肉中; 3. 将白酒、花椒粉和茴香粉分别按照 2 ~ 2. 5%、0. 2 ~ 0. 6% 和 0. 2 ~ 0. 4% 的比例称取后与剩余食盐混合, 与猪肉一起揉搓; 4. 放入真空滚揉机中, 温度控制在 0 ~ 4℃, 在真空度为 0. 08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉; 5. 将肉串吊挂, 温度 8 ~ 12℃, 相对湿度 60% ~ 70%, 静置干燥 2 天; 6. 熏烤; 7. 自然风干冷却 24 小时, 真空包装得成品。本发明的低盐腌腊猪肉色泽鲜明, 口感鲜香, 质地软嫩, 腊香味明显, 真空包装冷藏条件下保存 1 年不变质。

1. 一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法,其特征在于:包括以下步骤:
 1. 选取肥瘦相当的猪五花肉,切成长 20cm ~ 25cm、宽 4 ~ 6cm、厚 3 ~ 4cm 的肉条;
 2. 按照食盐:猪肉为 3 ~ 4% 的比例称取食盐与猪肉,将 2% 食盐溶于少量水中,用盐水注射器分散均匀地注射到猪肉中;
 3. 将 50 度以上白酒、花椒粉和茴香粉分别按照 2 ~ 2.5%、0.2 ~ 0.6% 和 0.2 ~ 0.4% 的比例称取后与剩余食盐混合,与猪肉一起揉搓,尽量涂抹均匀;
 4. 将加入了腌制调料的猪肉放入真空滚揉机中,温度控制在 0 ~ 4℃,在真空度为 0.08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉,先滚揉 30min,停 10min 后再滚揉 30min,搅拌混合均匀;
 5. 将滚揉好的猪肉取出,将肉串穿一个洞用草绳拴好,吊挂,温度 8 ~ 12℃,相对湿度 60% ~ 70%,静置干燥 2 天,期间进行人工通风,每天 1 次;
 6. 将腌制好的肉条放到烟熏炉中熏烤,以松枝作为燃料,升温至 70 ~ 80℃维持 4 ~ 6 小时烘烤,然后开始打烟,在 40 ~ 50℃下熏烤 12 ~ 24 小时;
 7. 从烟熏炉取出肉条悬挂于通风处,自然风干冷却 24 小时,真空包装得成品。

一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法

技术领域

[0001] 本发明属于肉制品加工领域,具体涉及一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法。

背景技术

[0002] 腌腊猪肉作为我国传统腌腊制品中的重要组成部分和典型代表,由于其美观的色泽、独有的香味以及保藏时间长久等优点,在我国具有悠久的历史,消费市场非常广阔。传统腌腊猪肉为了达到长期保藏的目的,通常添加大量的食盐,含量多在 5% 以上,属于高盐食品,产品水分含量低,口感过咸,质地较硬,易引发高血压、心脑血管疾病甚至癌症,对人体健康极为不利。此外,传统腌腊猪肉的腌制和熏制时间较长,多为 10 天或半个月以上,甚至更久,导致腌腊猪肉的生产加工周期过长,制约了其工业化发展。

[0003] 中国专利 200610015554.4 公开了“一种腌腊肉制品及其制备方法”,该方法食盐添加量高达 10% 以上,对健康不利。专利公开号 CN101816434A 公开了“腊肉腌制方法”,食盐添加量为 5% 左右,含量偏高,且腌制 5~6 天,时间较长。专利公开号 CN103271365A 公开了“一种天然发酵低钠干腌肉制品的制作方法”,该方法配料较多,加工制作周期过长,不利于工业化生产,并且连续滚揉时间较长,易导致肉的组织结构破坏,影响口感。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于克服以上所述缺陷,提供一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法,该方法配料少、盐分含量低、制作周期短,便于工业化生产,加工出的产品色泽鲜明,口感鲜香、质地较软嫩,保质期长。

[0005] 本发明的目的及解决的主要技术问题是采用以下技术方案来实现的:一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法,包括以下步骤:

1. 选取肥瘦相当的猪五花肉,切成长 20cm~25cm、宽 4~6cm、厚 3~4cm 的肉条。

[0006] 2. 按照食盐:猪肉为 3~4% 的比例称取食盐与猪肉,将 2% 食盐溶于少量水中,用盐水注射器分散均匀地注射到猪肉中。

[0007] 3. 将白酒(50 度以上)、花椒粉和茴香粉分别按照 2~2.5%、0.2~0.6% 和 0.2~0.4% 的比例称取后与剩余食盐混合,与猪肉一起揉搓,尽量涂抹均匀。

[0008] 4. 将加入了腌制调料的猪肉放入真空滚揉机中,温度控制在 0~4℃,在真空度为 0.08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉,先滚揉 30min,停 10min 后再滚揉 30min,搅拌混合均匀。

[0009] 5. 将滚揉好的猪肉取出,将肉串穿一个洞用草绳拴好,吊挂,温度 8~12℃,相对湿度 60%~70%,静置干燥 2 天,期间进行人工通风,每天 1 次。

[0010] 6. 将腌制好的肉条放到烟熏炉中熏烤,以松枝作为燃料,升温至 70~80℃ 维持 4~6 小时烘烤,然后开始打烟,在 40~50℃ 下熏烤 12~24 小时。

[0011] 7. 从烟熏炉取出肉条悬挂于通风处,自然风干冷却 24 小时,真空包装得成品。

[0012] 本发明与现有技术相比具有明显的优点和有益效果。由以上技术

方案可知,本发明制作的腌腊猪肉有以下优点:

1、制品中盐的添加量控制在 4% 以下,含量适中,对人体健康损害小。

[0013] 2、采用盐水注射器将盐水分散均匀地注射到猪肉中,不仅减少了加工过程中盐水的流失,而且疏松了肌肉组织结构,从而改善肉制品的嫩度和口感。

[0014] 3、采用短时低温真空间歇式滚揉的方法加快猪肉与调料品的混合,利于辅料的均匀吸收,可以增强肉的保水性和弹性,提高产品的口感,并且缩短腌制时间,从而缩短加工制作周期。

[0015] 4、在低温真空状态下,能够减少滚揉过程中翻滚、挤压时产生的热量,抑制微生物生长繁殖,产品不会被氧化,有利于产品的保藏。

5、短时低温真空间歇式滚揉的方式可以防止肉块过度摩擦而引起的温度上升,并且肉的组织结构在未受到破坏的状况下,通过滚揉增强肉质地的软嫩度,且吃起来有嚼劲。

[0016] 采用本发明制作的低盐腌腊猪肉色泽鲜明,口感鲜香,质地软嫩,腊香味明显,真空包装冷藏条件下保存 1 年而不变质。本产品的生产周期短,配料少,利于工业化生产。

具体实施方式

[0017] 以下结合较佳实施例,对依据本发明提出的一种低盐腌腊猪肉的快速腌制方法具体实施方式、特征及其功效,详细说明如下。

[0018] 实施例 1:

1. 选取肥瘦相当的猪五花肉,用到切成长 20cm、宽 4cm、厚 3cm 的肉条。

[0019] 2. 按照食盐:猪肉为 3% 的比例称取食盐与猪肉,将 2% 食盐溶于少量水中,用盐水注射器注射到猪肉中。

[0020] 3. 将白酒、花椒粉和茴香粉分别按照 2%、0.4% 和 0.2% 的比例称取后与剩余 1% 食盐混合,与猪肉一起揉搓,尽量涂抹均匀。

[0021] 4. 将加入了腌制调料的猪肉放入真空滚揉机中,温度控制在 0~4℃,在真空度为 0.08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉,先滚揉 30min,停 10min 后再滚揉 30min,搅拌混合均匀。

[0022] 5. 将滚揉好的猪肉取出,将肉串穿一个洞用草绳拴好,吊挂,温度 8~12℃,相对湿度 60%~70%,静置干燥 2 天,期间进行人工通风,每天 1 次。

[0023] 6. 将腌制好的肉条放到烟熏炉中熏烤,以松枝作为燃料,升温至 70℃ 维持 6 小时烘烤,然后开始打烟,在 50℃ 下熏烤 12 小时。

[0024] 7. 从烟熏炉取出悬挂于通风处,自然风干 24 小时,真空包装得成品。

[0025] 实施例 2:

1. 选取肥瘦相当的猪五花肉,用到切成长 22cm、宽 5cm、厚 4cm 的肉条。

[0026] 2. 按照食盐:猪肉为 3.5% 的比例称取食盐与猪肉,将 2% 食盐溶于少量水中,用盐水注射器注射到猪肉中。

[0027] 3. 将白酒、花椒粉和茴香粉分别按照 2.2%、0.2% 和 0.4% 的比例称取后与剩余 1.5% 食盐混合,与猪肉一起揉搓,尽量涂抹均匀。

[0028] 4. 将加入了腌制调料的猪肉放入真空滚揉机中,温度控制在 0~4℃,在真空度为 0.08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉,先滚揉 30min,停 10min 后再滚揉

30min, 搅拌混合均匀。

[0029] 5. 将滚揉好的猪肉取出, 将肉串穿一个洞用草绳拴好, 吊挂, 温度 8 ~ 12℃, 相对湿度 60% ~ 70%, 静置干燥 2 天, 期间进行人工通风, 每天 1 次。

[0030] 6. 将腌制好的肉条放到烟熏炉中熏烤, 以松枝作为燃料, 升温至 75℃ 维持 5 小时烘烤, 然后开始打烟, 在 45℃ 下熏烤 20 小时。

[0031] 7. 从烟熏炉取出悬挂于通风处, 自然风干 24 小时, 真空包装得成品。

[0032] 实施例 3:

1. 选取肥瘦相当的猪五花肉, 用到切成长 25cm、宽 6cm、厚 4cm 的肉条。

[0033] 2. 按照食盐 : 猪肉为 4% 的比例称取食盐与猪肉, 将 2% 食盐溶于少量水中, 用盐水注射器注射到猪肉中。

[0034] 3. 将白酒、花椒粉和茴香粉分别按照 2.5%、0.6% 和 0.4% 的比例称取后与剩余 2% 食盐混合, 与猪肉一起揉搓, 尽量涂抹均匀。

[0035] 4. 将加入了腌制调料的猪肉放入真空滚揉机中, 温度控制在 0 ~ 4℃, 在真空度为 0.08MPa、转速为 10r/min 的条件下低温真空间歇式滚揉, 先滚揉 30min, 停 10min 后再滚揉 30min, 搅拌混合均匀。

[0036] 5. 将滚揉好的猪肉取出, 将肉串穿一个洞用草绳拴好, 吊挂, 温度 8 ~ 12℃, 相对湿度 60% ~ 70%, 静置干燥 2 天, 期间进行人工通风, 每天 1 次。

[0037] 6. 将腌制好的肉条放到烟熏炉中熏烤, 以松枝作为燃料, 升温至 80℃ 维持 4 小时烘烤, 然后开始打烟, 在 40℃ 下熏烤 24 小时。

[0038] 7. 从烟熏炉取出悬挂于通风处, 自然风干 24 小时, 真空包装得成品。

[0039] 以上三个实施例制作的低盐腌腊猪肉色泽鲜明, 口感鲜香, 质地软嫩, 腊香味明显, 真空包装冷藏条件下保存 1 年而不变质。本产品的生产周期短, 配料少, 利于工业化生产。

[0040] 以上所述, 仅是本发明的较佳实施例而已, 并非对发明型作任何形式上的限制, 任何未脱离本发明技术方案内容, 依据本发明的技术

实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰, 均仍属于本发明技术方案

的范围内。