



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738659 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201510162533. 4

(22) 申请日 2015. 04. 08

(71) 申请人 平武县康昕生态食品科技开发有限  
公司

地址 622550 四川省绵阳市平武县龙安人民  
西路 25 号

(72) 发明人 赵兴蓉

(74) 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务  
所 52106

代理人 刘安宁

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

利用高海拔阳光暴晒与烘烤相结合加工腊肉  
的方法

(57) 摘要

本发明公开了利用高海拔阳光暴晒与烘烤相结合加工腊肉的方法,包括:(1)选用新鲜猪肉作为基本原料,洗净后剁成肉块或肉条,按照常规方法腌制;(2)将腌制好的肉块或肉条放于海拔 3000 米的露天处暴晒,将肉条表面水分晒干;(3)接着将肉块或肉条挂在烘烤房内,用木料生明火烘干肉块或肉条内的水分;(4)用松树枝、大蒜杆、茴香杆加锯末点燃生烟,低温下烘烤肉块或肉条,增加香味;(5)将入味的腊肉吹去烟末后,得到成品;(6)检验合格后包装,得到产品。本方法利用阳光的强紫外线杀灭细菌,烘烤材料大蒜杆具有杀菌的作用,而且大蒜杆、茴香杆有香味,慢慢烘烤,制成的腊肉风味更佳;不任何添加剂,属于真正绿色健康的食品,适合所有人群食用。

1. 利用高海拔阳光暴晒与烘烤相结合加工腊肉的方法,其特征包括以下步骤:
  - (1) 选用新鲜猪肉作为基本原料,洗净后剁成肉块或肉条,按照常规方法腌制后备用;
  - (2) 将腌制好的肉块或肉条放于海拔 3000m 的露天处,在阳光下暴晒,将肉条表面的水分晒干;
  - (3) 将暴晒好的肉块或肉条挂在烘烤房内,用木料生明火烘干肉块或肉条内的水分;
  - (4) 用松树枝、大蒜杆、茴香杆加锯末点燃生烟,低温下烘烤肉块或肉条,增加香味;
  - (5) 将入味的腊肉挂在通风的地方吹去烟末后,即得到成品;
  - (6) 得到的腊肉检验合格后,真空包装,得到产品。
2. 如权利要求 1 所述的方法,其特征在于第(1)步中,所述剁成肉块或肉条的质量为 100 ~ 1000g。
3. 如权利要求 1 所述的方法,其特征在于第(2)步中,所述暴晒时间为 6 ~ 8h。
4. 如权利要求 1 所述的方法,其特征在于第(3)步中,所述烘烤过程,肉条与明火保持 1.5 ~ 2m 的高度,烘烤时间 2 ~ 3d。
5. 如权利要求 1 所述的方法,其特征在于第(4)步中,所述烘烤温度为  $50^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ;肉条与点燃物高度保持 2 ~ 3m,烘烤时间 1 ~ 2 个月。
6. 如权利要求 1 所述的方法,其特征在于第(5)步中,所述吹去烟末的时间为 7 ~ 10d。

## 利用高海拔阳光暴晒与烘烤相结合加工腊肉的方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及肉类食品,进一步来说,涉及腊肉,尤其涉及腊肉的制作加工方法。

### 背景技术

[0002] 腊肉通常是指肉经腌制后再经过烘烤或日光暴晒所制成的加工品,通常在农历腊月制作。腊肉的防腐能力强,能延长保存时间,并增添特有的风味,是人们喜爱的食品之一。在中国、尤其是南方,腊肉是年夜饭菜不可缺少的原料。

[0003] 在中国专利数据库中,涉及腊肉加工或制作方法的申请件有近百件,例如:ZL200910104194.9号《腊肉加工方法》、ZL201010602492.3号《一种腊肉的制备方法》、ZL201110317751.2号《一种腊肉的加工方法》、ZL2012101976093号《土家老腊肉的制作方法》、ZL201310589327.2号《一种腊肉加工方法》等等,这些专利技术生产的腊肉各具特色。但随着人们生活水平的不断提升,人们依然在腊肉的加工方法上不断创新。

### 发明内容

[0004] 本发明旨在提供一种利用高海拔阳光暴晒与烘烤相结合加工腊肉的方法,从而满足人民生活水平提升的要求,为人们提供绿色健康的腊肉制品。

[0005] 发明人提供的加工腊肉的方法包括以下步骤:

- (1)选用新鲜猪肉作为基本原料,洗净后剁成肉块或肉条,按照常规方法腌制后备用;
- (2)将腌制好的肉块或肉条放于海拔 3000 米的地方,在阳光下暴晒,将肉条表面的水分晒干;
- (3)将暴晒好的肉块或肉条挂在烘烤房内,用木料生明火烘干肉块或肉条内的水分;
- (4)用松树枝、大蒜杆、茴香杆加锯末点燃生烟,低温下烘烤肉块或肉条,增加香味;
- (5)将入味的腊肉挂在通风的地方吹去烟末后,即得到成品;
- (6)得到的腊肉检验合格后,真空包装,得到产品。

[0006] 上述第(1)步中,所述剁成肉块或肉条的质量为 100 ~ 1000g。

[0007] 上述第(2)步中,所述暴晒时间为 6 ~ 8h。

[0008] 上述第(3)步中,所述烘干过程,肉条与明火保持 1.5 ~ 2m 的高度,烘干时间 2 ~ 3d。

[0009] 上述第(4)步中,所述烘烤过程,烘烤温度为  $50^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ;肉条与点燃物高度保持 2 ~ 3m,烘烤时间 1 ~ 2 个月。

[0010] 上述第(5)步中,所述吹去烟末的时间为 7 ~ 10d。

[0011] 发明人指出:使用本发明加工腊肉,加工厂应当选址于空气环境好、远离人居地的高海拔地带,因其通风环境好、气温低、日照充足,制作的腊肉口感极佳。采用阳光暴晒,也节约能源。

[0012] 本发明方法制成的腊肉由于在海拔 3000m 的高山上阳光暴晒,利用阳光的强紫外线杀灭细菌,烘烤选材考究,大蒜杆具有杀菌的作用,烘烤的腊肉有利于人体健康,而且大

蒜杆、茴香杆还会有一种香味,慢慢烘烤,不仅保持了传统腊肉的风味,制成的腊肉风味更佳;不用熏烤工艺,避免了烟尘污染腊肉;同时不任何添加剂,属于真正绿色健康的食品,适合所有人群食用,特别适宜肠炎、高血压患者食用。

[0013] 本发明的腊肉供给贵州省遵义市聚福园疗养院,经该院大部分老年人食用认为,该腊肉口感好,食用后能增加饮食量,对于肠炎、高血压患者,有缓解作用。例如 61 岁有肠炎史的谢某平时食用普通肉食品后,都会引起肠炎复发,后改食用本腊肉后,肠炎不复发。又如 74 岁患有高血压的王某,过去经常对肉食有惧怕感,但食用本腊肉,饮食有所增加,血压也没有出现不良反应,精神转佳。再如 61 岁患胃不舒的史某,原来饮食量小,消瘦,自 2013 年开始食用本发明的腊肉后,食量增加,体质转好,体重由原来的 45.5kg 增加到现在的 63.5kg。

## 具体实施方式

### 实施例

[0014] 在空气环境好、远离人居地的高海拔地带建腊肉加工厂,当地通风环境好、气温低、日照充足。

[0015] 首先选用新鲜猪肉 200kg 作为基本原料,洗净后剁成 500g 左右的条块,放入 100℃ 沸水中洗涤,然后脱去洗涤带入的水分,捞出备用;取白酒、生姜末、大蒜末、花椒、桔皮粉、葡萄糖、酒石酸、次磷酸钠和异维生素 C 钠作为腌制料,按照常规方法腌制后备用;之后,将腌制好的肉块或肉条放于海拔 3000m 的露天处,在阳光下暴晒 7h,将肉条表面的水分晒干;接着将暴晒好的肉块或肉条挂在烘烤房内,用木料生明火烘烤 3d,肉条与明火保持 2m 的高度将肉块或肉条内烘干;再后,用松树枝、大蒜杆、茴香杆加锯末点燃生烟,在 50℃ 下烘烤肉块或肉条,烘烤时间 1.5 个月,肉条与点燃物高度保持 2m,增加香味;最后将入味的腊肉挂在通风的地方 8d,吹去烟末后,即得到成品 140kg;检验合格后,真空包装,得到产品。