

食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题2

产品名称	食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题2
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

熟肉制品二次灭菌各环节应注意的问题2

表现的问题及解决办法

(1) 可能表现出来的问题：出水、退色和胀袋。

(2) 原因。

产品抽真空后，内部形成负压，产品始终处于受压状态，内部水分被挤出；

产品熟制后处于裸露状态，冷却不彻底，水蒸气未完全散失，二次杀菌时水蒸气又散发出来；

产品的组织结构不好，保水原料质量差，水分散失；

产品过分追求出品率，配方水分较大；

产品干燥效果差，造成产品所含水分过大；

产品储存及销售运输过程中的温差变化较大，导致产品易腐败；

销售过程中不按要求储存导致产品胀袋腐败；

二次灭菌温度过高，造成产品结构被破坏产品出水。

(3) 解决的办法。

产品蒸煮之前添加烘干工序，使表面形成一层硬壳，阻止水分往外渗透，同时使制品表面色泽红润美观；

产品熟制后，将产品晾挂在10~15℃，25%~35%RH湿度环境下使产品表面的水蒸气完全散失，确保二次杀菌时水蒸气不再大量散发出来；

合理控制产品的出品率，以控制产品的水分；

产品蒸煮后烟熏前同样要有烘干工序，一是脱水，二是防止串烟，烟熏时炉内湿度不得高于38%RH；

产品储存的温度保持0~4℃，避免温差大造成产品的结构受到破坏；

制定合理的二次杀菌温度，一般不宜超过95℃（95℃以上杀菌会破坏低温肉制品的结构，造成产品出水）；

合理有效地使用防腐剂；

控制好辅料的卫生质量。

在低温储存过程中，肉制品的腐败通常由两种原因引起：一是由于热加工程度不够，残留的耐热芽孢菌过度生长繁殖；二是在包装过程中，由于二次污染带入了细菌，这些细菌大量生长繁殖。而当肉制品经过真空包装、二次灭菌、充分杀灭所有的耐热芽孢菌体后，引起肉制品腐败的关键因素则变为芽孢菌的过度生长繁殖。

因此，控制原辅料中的芽孢菌的原始数量，是保证肉制品具有较长储存期的关键。为了了解肉制品中芽孢菌的污染来源，引用中国畜产品加工研究会的储藏保鲜专家对肉制品生产所需的各种原辅料的卫生状况作的实验和调查资料。