

东莞到郴州冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷 东莞到郴州优质

产品名称	东莞到郴州冷冻物流 专线运输零担整车全程打冷 东莞到郴州优质
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	9.99/件
规格参数	冷冻物流:-18 —— -25 冷藏运输:0 ——20 广东踏信:踏信冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

产品详情

随着我国经济的发展、生活节奏的加快，人们对方便、营养、健康的肉制品的需求增加，精深加工的肉制品、冷却肉、小包装肉类有较大的增长。总结消费者对肉制品消费的趋势，可以简单归纳为：低温肉制品替代高温肉制品，下面我们简单介绍低温肉制品加工工艺。

本文依据肉制品生产过程的构成要素，对食品生产流程中的工艺简要介绍，为肉食品企业生产过程工艺制定提供参考。

01.

肉制品分类

- 1、按原料分：畜肉制品、禽肉制品、鱼类制品、野味制品。
- 2、按加工工艺分：腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、干制品、油炸类、香肠制品、火腿制品、罐藏肉制品。
- 3、按产生的流源分：中式肉制品、西式肉制品。
- 4、按加工程度分：未加热肉制品、加热肉制品。

肉制品加工的意义

02.

- 1、杀灭污染于原料肉的各种微生物，以保证食品卫生，提高食用安全性。
- 2、破坏或抑制酶类的活性，以延长制品的储存期。
- 3、改善风味，改进组织结构，以提高制品的色、香、味。
- 4、增加营养成分，弥补原料肉某些缺陷，以提高制品营养价值。
- 5、使大多数肉类食品成为可直接食用的方便食品，以促进消费，增加生产量。

03.

解冻

解冻目的：使冰冻原料尽可能恢复其原有的组织形态。

解冻四要素：温度、湿度、时间、质量。

工厂应根据自身的解冻库大小、实际生产量、现有设备、产品成本等诸多因素综合考虑后决定使用何种方法进行解冻。

一、常用解冻方式

- 1、自然解冻，亦称空气解冻，环境温度 $12 \sim 15$ ，相对湿度 $80\% \sim 90\%$ ，风的流速： $1 \sim 1.5\text{m/s}$ 。空气解冻血水损失大，猪肉一般在 3% ，牛肉一般在 5% ，鸡肉达 8% 。
- 2、流水解冻，水温不能超过 30 。流水解冻重量损失小，但营养物质损失大。日本采用静水解冻，营养损失较小，节约成本，解冻后肉温控制在 $-2 \sim +2$ 。
- 3、蒸汽解冻，原料表面蛋白变性严重。
- 4、微波解冻，是近年来比较流行的解冻方式，前期投资大。

微波解冻的特点：

解冻速度快，节省能耗；

保证营养性，提高肉品品质；

快速通过细胞和破坏细胞繁殖区，提高成品率；

能量利用率高，解冻均匀；

安全卫生；

操作简便，占地面积小；

改善工作环境，实现流水线生产，减少劳动强度。

解冻后的原料肉中心温度为0 。

二、解冻注意事项

- 1、码放的肉不能过多；
- 2、防止交叉污染；
- 3、环境温度不能过高；
- 4、要注意用具的卫生，每日使用完毕要彻底洗刷消毒；
- 5、解冻完的肉要立即加工，不得来回重复冻结与解冻。

分割

04.

目的：去筋、腱、肥膘、软骨、淋巴。

温度：分割后原料的温度管理决定着后续产品加工的品质。一般分割后的肉温需保持在6 以内，故原料肉在此过程停留的时间不易过长，越快越好，且综合考虑人体健康因素，室温8~12 佳。分割满桶车后立即送0~4 储存。冻猪后腿肉分割后无可见脂肪及筋腱的大块瘦肉，一般组织水分75%、脂肪4%、蛋白质21%，用来生产无淀粉火腿类产品；分割后的小块瘦肉，肉眼可见脂肪5%，一般组织水分72%、脂肪8%、蛋白质20%，用来生产优级熏煮香肠；分割后的零碎瘦肉，肉眼可见脂肪15%，一般组织水分63%、脂肪20%、蛋白质17%，用来生产普通级熏煮香肠；肉眼可见脂肪20%，一般组织水分55%、脂肪28%、蛋白质17%，用来生产普通级熏煮香肠；肉眼可见脂肪30%，一般组织水分55%、脂肪35%、蛋白质15%，用来生产普通级熏煮香肠；结缔组织蛋白质根据猪部位不同占食肉蛋白质7%~30%。

05.

腌制

一、腌制的作用和机理

腌制的作用：防腐保鲜、稳定肉色、提高肉的保水性、改善肉的风味。

肉的腌制机理主要是通过腌制液的渗透和扩散作用产生的。

二、腌制方法

传统的肉的腌制方法就是湿腌法和干腌法，环境温度控制在3~5 ，现在已将湿腌法进行了改进，采用滚揉或注射使肉快速腌制，不仅省时，而且还提高了工作效率，但产品风味要比传统方法稍差。如意大利的帕尔玛火腿、中国的金华火腿均采用传统工艺的干腌法。

绞肉

06.

绞肉是指用绞肉机将肉或脂肪切碎，以达到加工需要的目的。绞肉操作直接决定着成品的品质。

一、绞肉前准备

- 1、绞肉机的选择：好用三段式绞肉机(是指在三片金属筛板之间有两副刀，构成一个绞刀组)。
- 2、绞肉机的检查：注意查看金属筛板和刀刃部是否吻合，防止有缝隙使肉组织膜、结缔组织缠绕在刀刃上，影响切断效果，破坏肉组织细胞，削弱了添加脂肪的包和力，导致结着性不良，影响终产品品质。
- 3、绞肉机的清洗：检查结束后，进入清洗操作，按照操作规范操作，同时使用前要注意冷却。
- 4、原料准备：绞肉前尽可能将原料肉和脂肪切碎，同时将肉和脂肪冷却到5℃以下。

二、绞肉操作

- 1、绞肉机的调整：根据产品的工艺设计要求，选择合适的筛板，同时紧固螺帽松紧要合适(刀刃和筛板的吻合度)，过紧磨擦大，肉温升高快；过松筋膜易缠到刀片上，影响绞肉的颗粒感。
- 2、绞肉的方法：加肉比例适当，防止肉多在料斗内翻动时间长，造成温度升高，终影响肉的结着力。脂肪绞制时加量要小，防止温度升高，造成脂肪融化，影响产品质量。
- 3、清洗：每次作业结束后，要及时清洗绞肉机，防止细菌繁殖。清洗时先用45℃左右热水除油污，后用80℃热水冲洗消毒杀菌。
- 4、安全防护：绞肉操作时要注意手的防护，尤其操作小型机械时，进料必须用倒肉棒。
- 5、绞肉机的转数：一般理解转速快、效率高，但这是错误的，研究表明：绞肉机转速控制在150r/min，产品温度、pH值变化小。