

无法找到该页

您正在搜索的页面可能已经删除、更名或暂时不可用

请尝试以下操作:

网站首页 主持人介绍 教学队伍 教学内容 教学方法 教学条件 教学效果 政策支持 网络课堂 学习交流

欢迎您光临畜产食品工艺学精品课程网!

申报书

□ 站内搜索 □

请输入查询的字符串:

==> 综合查询 <==

标题查询 内容查询

查询 重写

肉品研究论文

乳品研究论文

蛋品研究论文

蒋爱民教授论文

优秀课程论文集



论文在线

我国低温肉制品研发现状与进展

发布时间: 2008-7-6 12:24:24 被阅览数: 511 次

白艳红¹ 成亚宁² 王玉芬² 蒋爱民³ 德力格尔桑⁴ 杨公明¹

1 华南农业大学食品科学与工程学院 广州 510642

2 双汇集团技术中心 漯河 462000

3 西北农林科技大学食品科学与工程学院 杨凌 712100

4 内蒙古农业大学食品科学与工程学院 呼和浩特 010018

摘要 对低温肉制品的品质特定和贮藏特性进行了简要的概述。对我国低温肉制品的研发现状、存在问题、发展趋势、与发达国家相比存在的差距等问题进行了较为系统的分析,并提出了解决的对策以及今后的努力方向,对我国低温肉制品的进一步开发和未来的发展具有一定的参考意义。

关键词 低温肉制品 现状 差距 未来

低温肉制品是近几年在肉制品加工中依据加热杀菌温度进行分类而得名的。长期以来,国外肉制品市场主要是以低温肉制品为主导。在我国,低温肉制品的起步较晚,但经过肉类加工业的不懈努力,生产能力已经初具规模,技术含量逐步与现代化和国际化水平接轨。产品品种较为丰富,归纳起来主要有西式低温肉制品、中式低温肉制品和运用现代西式肉制品加工技术生产的具有中式风味的低温肉制品等几大类别。低温肉制品的日益发展对肉类工业的繁荣和人们肉食消费结构的变化发挥了重要作用。

1 低温肉制品的概念及特点

根据工艺的热杀菌温度不同,将肉制品分为高温肉制品和低温肉制品两类。高温肉制品一般指经高温高压加工的肉制品,加热杀菌温度在120℃以上,如铁听罐头、铝箔软包装肉制品、耐高温收缩薄膜(PVDC)包装灌制的火腿肠等。低温肉制品是指在常压下通过蒸、煮、熏、烤等加工过程,使肉制品的中心温度达到75~85℃的肉制品。低温肉制品在加工过程中,蛋白质适度变性,肉质结实,富有弹性,有咀嚼感,鲜嫩,脆软,多汁,最大限度地保持了原有营养和固有的风味。但货价期相对较短,不便于长途运输和贮存。高温肉制品因加热温度高,蛋白质过度变性,部分营养损失,肉纤维弹性变差,肉质不结实,伴有过熟味,失去固有的风味和营养价值,但保质期可长达4个月以上,利于长途运输和贮存。

2 我国低温肉制品的发展现状

低温肉制品是世界性的产品。欧美各国现有的加热肉制品几乎都是低温肉制品。在德国, 高温灭菌的肉制品除罐头制品外, 其余几乎都是低温肉制品。瑞士一家肉制品生产企业年产量5 万t, 品种以蒸煮肠、生香肠、火腿为主, 有350 个品种之多, 大部分是低温肉制品, 少数部分是发酵肉制品, 没有高温肉制品的生产。而在我国市场上, 高温肉制品所占市场份额远远高于低温肉制品。20世纪90 年代初, 高温火腿肠投入生产, 其中以河南、山东为产业聚集带。随着生产技术的不断成熟和先进加工设备的引进, 生产规模不断扩大, 2003 年仅肉制品加工龙头企业河南双汇集团一家高温肉制品的销售高达55 万t。相比之下, 低温肉制品销售量较少。由于低温肉制品货价期短, 不便于长途运输和保存, 也导致了低温肉制品在国内的消费市场不均衡现象的出现, 低温肉制品的市场主要集中在北京, 上海, 广州, 青岛, 大连等大中城市。在西部地区和广大农村, 因交通运输不便和冷链系统不健全, 使低温肉制品的流通受到了一定的限制。

随着肉类新型工业化生产方式的开拓和先进生产技术装备的提高, 肉类产品的品种结构将进一步丰富, 其中城市消费增长最快的将是各类西式中档以上低温肉制品, 农村消费增长最大的将是高温火腿肠和低档低温肉制品。但从长远来看, 随着人民生活水平的日益提高以及肉食消费观念的不断更新, 高温肉制品的市场会逐渐缩小, 低温肉制品将是肉制品市场的冲击和主导, 将会从根本上改变肉类产品结构 and 人们的肉食消费习惯, 是具有潜力的带有方向性的产品, 是我国肉制品发展的总趋势。

<http://mzcesoft.blogbus.com>

3 我国低温肉制品发展与国外存在的差距及解决的对策

经过近年来肉类加工业的不懈努力, 我国低温肉制品的发展已经具有一定的水平和规模, 但与国外发达国家相比, 起步较晚, 尚处发展的初期, 技术和流通环节等方面还存在一定的差距, 主要表现在:

311 工艺技术相对落后

我国肉类工业总体技术水平居发展中国家中上等档次, 而与发达国家相比仍存在明显差距。这主要是由于中国大陆肉类工业“几代同堂”, 造成国内肉类生产行业总体技术水平偏低。一方面, 象河南双汇、南京雨润等大型企业已代表了国际一流的水平; 另一方面, 还存在着一定数量的原始屠宰、作坊式加工等生产技术落后的肉类加工企业, 落后于发达国家平均水平几十年。处在先进和落后企业之间的是一些生产技术处于中游水平的企业, 从而形成了中国大陆肉类加工中先进、中游、落后的原始“金字塔”式的技术结构。要解决这些问题, 必须提高低温肉制品加工业的整体技术水平, 一是要鼓励技术落后的生产企业引进国外先进的工艺设备, 改进工艺, 向技术先进的企业学习, 缩小差距。二是启发和鼓励国内食品机械厂家研制适应我国低温肉制品生产的设备, 降低设备进口费用, 缩小与发达国家在产品性能方面的差距, 提高市场竞争方面的成本优势, 适应我国低温肉制品生产的需要。

<http://mzcesoft.blogbus.com>

312 配套设备水平低

低温肉制品加工过程中中心温度在72~85 ℃之间, 大部分腐败微生物被杀死, 一部分耐热芽孢菌仍能存活下来, 导致产品出现胀袋、出水、出油等质量劣变现象, 也是产品货架期短, 难于实现长途运输和消费, 限制低温肉制品发展的主要原因。要解决这些问题, 首先, 要确保完善的“冷链”系统, 采用配送、连锁超市、肉类专卖店等现代化经营方式, 使工业的现代化与流通的现代化结合起来, 有效控制产品污染途径, 保证产品的卫生质量; 其次, 要研究开发新型、天然、安全、高效的防腐保鲜技术, 延长产品的货架期; 再次, 要研究开发先进的杀菌工艺和包装技术, 确保产品的货架期。

313 流通渠道不畅

目前,我国低温肉制品的品种比较单一,休闲、旅游等方便性低温肉制品和功能性低温肉制品种类相对较少,限制了低温肉制品的推广和扩售。首先,要宣传低温肉制品的优势,逐步扩大低温肉制品的市场占有率,正确引导消费方向。其次,要从国情出发,选择国内具有一定知名度和消费量的品种,采用品牌战略,扩大消费。再次,结合我国国情,适当引进国外新品种,适当改变配方和风味,开发适合我国消费的具有不同区域和地方特色的产品,更好地丰富我国低温肉制品的市场。

314 技术标准滞后

近十年来,我国肉类的进出口贸易在全球肉类贸易中所占比重仍然很低。2001年,中国大陆肉类出口仅占全球肉类出口的3163%,进口占3148%。国家主席胡锦涛指出“中国一些农产品出口占世界的份额与这些农产品产量占世界的份额很不相称”(2003年1月8日在中央农村工作会议上的讲话)。这种现象的出现,一方面,是由于我国畜产品出口质量较低,初级产品所占比重大,深加工产品所占比重小;另一方面,是由于我们缺乏国际贸易人才,缺乏与国际惯例接轨的安全生产标准、产品监测检验标准等体系。这就要求肉类生产和加工企业要确保产品符合安全优质的要求,努力提高企业自身的整体素质,增加产品科技含量,有效地应对国际市场的竞争。同时,也要求我国的质量监督检验部门提高监督检验的执法力度,提高检验检测的技术手段和方法,与国际标准接轨。

<http://mzcesoft.blogbus.com>

4 我国低温肉制品发展的努力方向

肉及肉制品是人体主要营养的重要来源,其消费数量和质量是直接反映人们生活水平的重要指标之一。随着人们生活水平和肉食消费观念的提高,低温肉制品的消费量会逐步增加。低温肉制品因其特有的营养成分和组织结构,如脂肪、蛋白质含量丰富,水分活度较高,在加工、储存、销售和运输过程中,很容易被微生物污染而引起腐败变质,导致产品出现出水、出油,口感差,风味差,货架期短等不同程度的质量问题。因此,采用安全、高效的低温肉制品贮藏保鲜方法,延长其货架期,是今后低温肉制品研究的主要内容和方向。从我国具体实际出发,开发安全高效的低温肉制品综合保鲜技术已成为目前学术界研究的热点,也是目前产业界急待解决的技术攻关问题。该方向的技术投入和研发具有重大的现实意义,一方面,能降低食物中毒等食源性疾病的发生,为人们提供安全、富有营养、食用方便的肉类食品,提高消费者的健康和营养水平;另一方面,能够延缓低温肉制品的腐败,延长产品的货架期,对于肉制品加工企业来说,能够稳定产品质量,减少经济损失,增加经济效益。

<http://mzcesoft.blogbus.com>

低温肉制品加工的原、辅料初始菌数,加工环境、工艺操作等卫生条件的有效控制和冷链系统的完善是保证低温肉制品质量的先决条件。同时,食品加工高新技术的应用是延长低温肉制品货架期,增加附加值的有效途径。肉及肉制品的保鲜技术经历了传统的腌制,烟熏,添加化学防腐剂,真空包装,气调包装,可食性膜的应用等几个发展阶段。近年来,国外应用辐射技术、微波技术、超高压技术、抗菌包装技术和新型气调包装技术等高新技术进行肉和肉制品的加工及贮藏,取得了一定成就。其中,食品的非热杀菌技术(食品中、低温杀菌技术和冷杀菌技术)在杀菌保鲜的同时,能够较好地保留肉和肉制品固有的色、香、味、形,越来越受到人们的肯定和欢迎,在低温肉制品的发展中具有一定的潜力和应用前景。我国人口众多,肉类食品的消费在人们生活总消费中占有相当大的比例,在继续发扬传统特色产品的同时不断进行产品的推陈出新是丰富低温肉制品市场的另一个主要渠道。首先,要继续巩固具有我国特色和优势的低温肉制品的地位,并努力实现我国优势产品打入国际市场。其次,要努力开发具有不同地域特色的产品以适合不同消费人群的消费需要,使产品富有一定的功能性和方便性以适应特定人群和特定场所的需要;再次,集产品的风味特色与艺术美感于一体,满足人们饮食文化与时尚享受相结合的需要。总之,低温肉制品的新产品开发要向着方便性和功能性以及人性化和个性化

的方向努力。

上两篇同类论文：

- 超高压处理对绵羊肉嫩化机理的研究
- 出口粤式肉松加工技术与质量控制体系研究

 打印本页 |  关闭窗口

[关于我们](#) | [论文提交](#) | [作者名录](#) | [信息反馈](#) | [管理登陆](#)

版权所有© 2006华南农业大学食品学院肉奶蛋课题研究组 负责人：蒋爱民教授、博导