



您当前所在的位置：首页 > 科研成果

皖西白鹅保鲜与加工技术体系成果

发布日期：2020-06-11 作者：加工所 来源：加工所 阅读：773次

A⁺ A⁻

以绿色优质皖西白鹅为原料，采用精细分割、气调冰鲜贮藏、速冻与恒温恒湿解冻、真空滚揉预制调理、低温杀菌等工艺与技术，开发了传统低盐咸鹅（当地俗称老鹅）和卤鹅、酱鹅、冰鲜鹅以及预制调理增香制品等多种口味、多种包装、多种组合的整鹅或头爪翅分割部件鹅肉制品。该系列产品地方特色明显，解决了冰鲜产品微生物超标、腌卤制品过氧化值超标、品质劣变快、保质期短等问题，具有较好的市场应用前景。

该成果获国家专利2项，安徽省科技鉴定成果和合肥市科学技术三等奖各1项，技术先进可靠、实用性强、成熟度高，对传统腌卤制品加工企业的技术提升有着重要的意义。该成果已在安徽寿县、六安、庐江等多个地市推广应用，实现年加工风干鹅450吨，酱鹅35吨，辐射带动周边的白鹅养殖达20万只。该成果技术适用于具备冰鲜、冻冷藏设施、紫外杀菌以及腌制、卤制、分割、包装及低温真空滚揉等设备的肉类加工企业。



卤香鹅（冷冻预制调理类）



熟化后酱鹅产品

