



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170611 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811226926.7

A23L 5/30(2016.01)

(22)申请日 2018.10.22

A23B 4/03(2006.01)

(71)申请人 枣庄学院

地址 277000 山东省枣庄市市中区北安路1号

(72)发明人 崔旭海 司靖宇 毕海丹 袁娜
唐梦微 张帅 夏芳平

(74)专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 杨阳

(51)Int.Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书2页 说明书8页

(54)发明名称

一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干及其制备方法

(57)摘要

一种石榴风味猪肉干,该石榴风味猪肉干由以下重量份的原料制备而成:猪里脊肉900-1100份、腌制液46-80份、食盐5-15份、酱油20-40份、白糖30-40份、料酒10-30份、味精2-4份、石榴香精0.5-1.5份、姜10-20份、桂皮10-20份;猪肉干口感柔韧,果香浓郁,风味独特且营养丰富。使得本发明的猪肉干不仅具有传统猪肉干的香味,还具有独特的石榴风味,果香浓郁,口感微甜。

1. 一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干,包括以下步骤:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900~1100份、腌制液446~680份、食盐5~15份、酱油20~40份、白糖30~40份、料酒10~30份、味精2~4份、石榴香精0.5~1.5份、姜10~20份、桂皮10~20份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20~40份、白糖10~20份、石榴浓缩汁15~17份、石榴香精1~3份和水400~600份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为4~8℃的冷藏柜中,解冻20~28h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成200g~800g左右的肉块,同时除去血水备用;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二中所所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3~1/4的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在70~90℃,煮制40~60min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长2~4cm、宽1~2cm、厚0.2~0.7cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改用小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50~70℃,每隔一小时翻动一次,经2h~4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

2. 根据权利要求1所述的一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干,其特征是:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900份、腌制液446份、食盐5份、酱油20份、白糖30份、料酒10份、味精2份、石榴香精0.5份、姜10份、桂皮10份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20份、白糖10份、石榴浓缩汁15份、石榴香精1份和水400份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为6℃的冷藏柜中,解冻24h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成500g左右的肉块,同时除去血水备用;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二中所所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在80℃,煮制50min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长3cm、宽1.5cm、厚0.5cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改用小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例

加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50℃,每隔一小时翻动一次,经4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

3.一种制备如权1或权2所述的采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900~1100份、腌制液446~680份、食盐5~15份、酱油20~40份、白糖30~40份、料酒10~30份、味精2~4份、石榴香精0.5~1.5份、姜10~20份、桂皮10~20份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20~40份、白糖10~20份、石榴浓缩汁15~17份、石榴香精1~3份和水400~600份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为4~8℃的冷藏柜中,解冻20~28h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成200g~800g左右的肉块,同时除去血水备用;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二中所所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3~1/4的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在70~90℃,煮制40~60min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长2~4cm、宽1~2cm、厚0.2~0.7cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改用小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50~70℃,每隔一小时翻动一次,经2h~4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明属于肉品加工技术领域,具体涉及一种采用超声辅助腌制技术制备石榴风味猪肉干的方法。

背景技术

[0003] 肉干是我国历史悠久的传统肉制品之一,具有风味独特、营养丰富、储存期较长,居家旅行携带方便等优点,一直为广大消费者所喜爱,是日常生活中常见的一项高档的休闲食品。目前市售肉干以牛肉干居多,因其风味独特、味道鲜美,取得了较大的消费市场。但是其价格较昂贵,制作方法比较复杂,且传统工艺不经过腌制,制作周期长,口感较韧。相比牛肉而言,猪肉因肉质细嫩、原料易得、价格相对较低等而具有一定优势。猪肉干作为一种较新型的肉制品,具有蛋白质含量高、脂肪含量低、易保存、食用方便等特点,逐渐受到人们的关注。然而现有的猪肉干口味单一,仅有麻辣、香辣、五香等系列,已经难以满足现代人们的需求。石榴果实营养丰富,且含有较高的抗氧化成分-红石榴多酚以及花青素,可用以抵抗人体炎症和氧自由基的破坏作用,具有较好的营养和保健功效。

[0004] 申请公布号为CN106912807A的中国专利申请“一种果味醇香猪肉干及其制作方法”公开了一种果味醇香猪肉干及其制作方法,该猪肉干香气诱人,口感较好,但该专利未涉及到石榴风味肉干的制备方法。目前,市场上未见果味肉干的销售,相关文献报道也极少,关于石榴风味猪肉干更未见报道。此外,采用超声腌制技术进行肉干制作的新工艺也未见报道,本产品的制作过程改进了传统的制作工艺,提高了肉干品质,同时该产品有利于填补市场空白,增加肉干的花色品种,满足消费者的需求。

发明内容

[0005] 针对现有技术存在的缺陷,本发明的目的之一在于提供一种石榴风味猪肉干加工及其制作的方法,改进传统肉干加工工艺。传统肉干制作一般不经过腌制工序,而直接进行初煮,本产品创新性的采用超声辅助腌制技术,既节省了肉品煮制的时间,又可以在一定程度上嫩化肉品,使肉品更加入味,最终改善肉品的口感、质地。且该方法操作简单,成本较低,营养物质损失较少,入味效果好,利于工业化生产。

[0006] 本发明的另一目的在于提供由上述加工工艺制得的新型猪肉干。该产品口感柔韧,石榴香味浓郁,味道独特,且营养价值丰富。其所含的蛋白质属优质蛋白质,含有人体全部必需氨基酸,对青少年的生长发育有明显的促进作用;同时富含铜、铁和丰富的维生素,能够促进老年人的新陈代谢;还含有丰富的抗氧化成分-红石榴多酚以及花青素等活性成分。本产品的制作丰富了肉干的花色种类,解决了传统猪肉干色味单一的问题。而且适用于各个年龄层次的人群,老少皆宜。为了实现本发明的目的,本发明的技术方案为:

一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干,包括以下步骤:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900~1100份、腌制液446~680份、食盐5~15份、酱油20~40份、白糖30~40份、料酒10~30份、味精2~4份、石榴香精0.5~1.5份、姜10~20份、桂皮10~20份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20~40份、白糖10~20份、石榴浓缩汁15~17份、石榴香精1~3份和水400~600份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为4~8℃的冷藏柜中,解冻20~28h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成200g~800g左右的肉块,同时除去血水备用。;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3~1/4的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在70~90℃,煮制40~60min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长2~4cm、宽1~2cm、厚0.2~0.7cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50~70℃,每隔一小时翻动一次,经2h~4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0007] 一种采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干,其特征是:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900份、腌制液446份、食盐5份、酱油20份、白糖30份、料酒10份、味精2份、石榴香精0.5份、姜10份、桂皮10份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20份、白糖10份、石榴浓缩汁15份、石榴香精1份和水400份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为6℃的冷藏柜中,解冻24h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成500g左右的肉块,同时除去血水备用;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在80℃,煮制50min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长3cm、宽1.5cm、厚0.5cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50℃,每隔一小时翻动一次,经4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0008] 一种制备如权1或权2所述的采用超声辅助腌制技术制备的石榴风味猪肉干的制备方法,包括以下步骤:

步骤一,准备下重量份的原料:猪里脊肉900~1100份、腌制液446~680份、食盐5~15份、酱油20~40份、白糖30~40份、料酒10~30份、味精2~4份、石榴香精0.5~1.5份、姜10~20份、桂皮10~20份;

步骤二,制备腌制液,所述的腌制液由以下重量份的原料混合组成:食盐20~40份、白糖10~20份、石榴浓缩汁15~17份、石榴香精1~3份和水400~600份;

步骤三,原料预处理:将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为4~8℃的冷藏柜中,解冻20~28h,再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成200g~800g左右的肉块,同时除去血水备用;

步骤四,超声腌制:将步骤一中的肉块分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入步骤二中所所述的腌制液,最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中;

步骤五,初煮:将肉块放在沸水中煮制,加入总量1/3~1/4的鲜姜和桂皮,煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在70~90℃,煮制40~60min;

步骤六,切坯:肉块凉后切成片状(长2~4cm、宽1~2cm、厚0.2~0.7cm),保持大小均匀,形状一致;

步骤七,复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、鲜姜和桂皮,充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改用小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅;

步骤八,脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50~70℃,每隔一小时翻动一次,经2h~4h脱水烘干;

步骤九,冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0009] 综上所述,由于采用了上述技术方案,本发明的有益效果是:

1.在配方上,本发明的猪肉干以猪里脊为原料,辅助添加食盐、酱油、白糖、料酒、味精、桂皮、鲜姜等配料,其中猪里脊含有人体生长发育所需的丰富的优质蛋白,其肉质较嫩,易消化,具有补虚强身,滋阴润燥、丰肌泽肤的作用;辅料中的石榴浓缩汁含有的抗氧化成分-红石榴多酚以及花青素,能迅速补充肌肤所失水分,令肤质更为明亮柔润,有助于防止因皮肤弹性流失而过早出现的皮肤皱纹,具有良好的美容养颜功效,对预防动脉粥样硬化也有积极的作用。上述材料相互配合,使得本发明的猪肉干不仅具有传统猪肉干的香味,还具有独特的石榴风味,果香浓郁,营养和功效更全面。另外相较于添加大量防腐剂的传统猪肉干而言,本发明的猪肉干不添加任何防腐剂及抗氧化剂,适于各个年龄阶段的人群;且丰富了肉干的花色种类,解决了传统猪肉干色味单一的问题。

[0010] 2.在工艺上,本发明的猪肉干在传统肉干加工工艺的基础上加以改进,加入超声波辅助腌制过程,不仅节省肉品煮制的时间,而且在一定程度上嫩化肉品,使肉品更加入

味;肉干脱水烘干过程中,采用恒温干燥技术,用于去除肉干中的水分,延长肉干的保质期;本发明的猪肉干各个工艺流程衔接紧密,操作规范,使得发明的猪肉干口感柔韧,果香浓郁,风味独特且营养价值丰富。

[0011] 3.本发明的猪肉干不仅丰富了肉干制品的花色品种,而且改进了传统工艺,提高了肉干制品的质量,营养价值更全面,具有广阔市场前景。

具体实施方式

[0012] 实施实例1

本实施例所生产的石榴风味猪肉干由以下重量份的原料组成:猪里脊肉900份、腌制液446份、食盐5份、酱油20份、白糖30份、料酒10份、味精2份、石榴香精0.5份、姜10份、桂皮10份。

[0013] 所述的腌制液由以下重量份的原料组成:食盐20份、白糖10份、石榴浓缩汁15份、石榴香精1份和水400份。

[0014] 制作上述石榴风味猪肉干的方法,包括如下步骤:

(1) 原料选择和预处理:选择来自非疫区的经兽医卫生检验检疫合格的冷冻里脊肉作为原料肉。将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为6℃的冷藏柜中,解冻24h。再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成0.5kg左右的肉块,同时除去血水备用。

(2) 超声腌制:首先将400重量份的饮用水及食盐、白糖、石榴浓缩汁、石榴香精按比例混合配制成浓度为10.31%的腌制液,放置备用;其次将里脊肉切成250g左右的小块,分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入腌制液(以没过肉块为标准);最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中,超声波功率设定为150w,温度为15℃,时间为60min。

[0015] (3) 初煮:将腌制、沥干的肉块放在沸水中煮制,按比例加入3份鲜姜,3份桂皮。煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在80℃,煮制50min。

[0016] (4) 切坯:肉块凉后切成片状(长3cm、宽1.5cm、厚0.5cm),保持大小均匀,形状一致。

[0017] (5) 复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、姜和桂皮,充分溶解,(其中将剩余的桂皮和姜放入)然后加入切好的肉片,用大火煮开后改小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅。

[0018] (6) 脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持50℃,每隔一小时翻动一次,经4h脱水烘干。

[0019] (7) 冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0020] 实施实例2

本实施例所生产的石榴风味猪肉干由以下重量份的原料组成:猪里脊肉1000份、腌制液563份、食盐10份、酱油30份、白糖35份、料酒20份、味精3份、石榴香精1份、姜15份、桂皮15份;

所述的腌制液由以下重量份的原料组成:食盐30份、白糖15份、石榴浓缩汁16份、石榴

香精2份和水500份。

[0021] 制作上述石榴风味猪肉干的方法,包括如下步骤:

(1) 原料选择和预处理:选择来自非疫区的经兽医卫生检验检疫合格的冷冻里脊肉作为原料肉。将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为6℃的冷藏柜中,解冻24h。再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成0.5kg左右的肉块,同时除去血水备用。

(2) 超声腌制:首先将500重量份的饮用水及食盐、白糖、石榴浓缩汁、石榴香精按比例混合配制成浓度为11.19%的腌制液,放置备用;其次将里脊肉切成250g左右的小块,分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入腌制液(以没过肉块为标准);最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中,超声波功率设定为200w,温度为20℃,时间为70min。

[0022] (3) 初煮:将腌制、沥干的肉块放在沸水中煮制,按比例加入5份鲜姜,5份桂皮。煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在90℃,煮制60min。

[0023] (4) 切坯:肉块凉后切成片状(长3cm、宽1.5cm、厚0.5cm),保持大小均匀,形状一致。

[0024] (5) 复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、姜和桂皮,(其中将剩余姜和桂皮放入)充分溶解,然后加入切好的肉片,用大火煮开后改用小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅。

[0025] (6) 脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持60℃,每隔一小时翻动一次,经3h脱水烘干。

[0026] (7) 冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0027] 实施实例3

本实施例所生产的石榴风味猪肉干由以下重量份的原料组成:猪里脊肉1100份、腌制液680份、食盐15份、酱油40份、白糖40份、料酒30份、味精4份、石榴香精1.5份、姜20份、桂皮20份;

所述的腌制液由以下重量份的原料组成:食盐40份、白糖20份、石榴浓缩汁17份、石榴香精3份和水600份。

[0028] 制作上述石榴风味猪肉干的方法,包括如下步骤:

(1) 原料选择和预处理:选择来自非疫区的经兽医卫生检验检疫合格的冷冻里脊肉作为原料肉。将冷冻肉覆盖保鲜膜后放入温度为6℃的冷藏柜中,解冻24h。再将解冻之后的里脊肉除去脂肪、筋腱、皮后,经水洗、沥干,顺着肌纤维切成0.5kg左右的肉块,同时除去血水备用。

[0029] (2) 超声腌制:首先将600重量份的饮用水及食盐、白糖、石榴浓缩汁、石榴香精按比例混合配制成浓度为11.76%的腌制液,放置备用;其次将里脊肉切成250g左右的小块,分别至于蒸煮袋中,向蒸煮袋中注入腌制液(以没过肉块为标准);最后将蒸煮袋放置于超声波清洗网架中,超声波功率设定为250w,温度为25℃,时间为80min。

[0030] (3) 初煮:将腌制、沥干的肉块放在沸水中煮制,按比例加入7份鲜姜,7份桂皮。煮制时撇去肉汤的浮沫,水温保持在100℃,煮制70min。

- [0031] (4)切坯:肉块凉后切成片状(长3cm、宽1.5cm、厚0.5cm),保持大小均匀,形状一致。
- [0032] (5)复煮收汁:取原汤适量,按比例加入食盐、酱油、白糖、姜和桂皮,充分溶解,(其中将剩余的姜和桂皮加入)然后加入切好的肉片,用大火煮开后改小火,边烧边轻轻翻动,待汤汁快干时,再按比例加入料酒和味精及石榴香精,翻炒均匀,待料液全被吸收后即可出锅。
- [0033] (6)脱水烘干:将肉片平铺于烘筛上晾凉至室温,然后置于烘箱内,保持70℃,每隔一小时翻动一次,经2h脱水烘干。
- [0034] (7)冷却包装:肉干烘干后在清洁室内摊晾、自然冷却,再进行真空包装,得到成品。

[0035] 为了更清楚的说明本发明的特色,分4组进行以下效果验证:

- A:实施例1制作的猪肉干;
- B:实施例2制作的猪肉干;
- C:实施例3制作的猪肉干;
- D:去掉工艺中的超声波辅助腌制步骤,其他制作工艺和原料严格按照实施例2执行。

[0036] 为了更清楚地说明本发明的特色,选择100名各个年龄段的品尝者,其中男女人数的比例为1:1,对上述四组肉干产品分别从外观满意度、口感满意度、香味满意度和香气满意度等方面进行感官综合评价。经统计分析后综合评价结果如表1所示:

表1. 猪肉干感官评价结果

组别	香味、香气	外观、口感	综合评价
A	肉香味较浓,石榴味较浓,咸度较小	质地较均匀,口感较好,硬度较小,咀嚼感较好	良
B	肉香味浓,石榴味浓,咸度适中	质地均匀,口感佳,硬度适中,易咀嚼,有嚼劲	优
C	肉香味较浓,石榴味较浓,咸度较大	质地较均匀,口感较好,硬度较大,咀嚼感一般	良
D	肉香味浓,石榴味较淡,咸度适中	质地均匀,口感佳,硬度适中,咀嚼感较好	良

根据表1结果可知:与A、C、D相比,B组肉干的综合评价较高,其口感柔韧,果香浓郁,风味独特,美味可口且营养价值较为丰富。

[0037] 表2. 主要技术说明

名称	作用
超声波辅助腌制技术	节省肉品煮制的时间,在一定程度上嫩化肉品,使肉品更加入味,最终改善肉品的口感、质地
真空包装技术	防止包装内容物质的交换,可避免食品减重、失味,防止二次污染
恒温干燥技术	去除肉干中的水分,延长肉干的保质期
低温冷藏技术	使原料肉保持新鲜,延长储存期限

表3. 配料添加目的及方法

配料名称	添加目的	添加方法
食盐	去腥,调味以及防腐	里脊肉复煮时加入
酱油	调节肉干的色泽,增加肉干的香味	里脊肉复煮时加入
白糖	改善肉干原有口感,味道更鲜美,肉质更嫩	里脊肉复煮时加入
料酒	去除肉腥的同时,增加肉的香味,解油腻	待收汁快要结束时加入
味精	增加里脊肉的香味、鲜味	待收汁快要结束时加入
石榴香精	赋予肉干石榴的香味	待收汁快要结束时加入
石榴浓缩汁	赋予肉干石榴的香味	待收汁快要结束时加入

桂皮、鲜姜	去除里脊肉的腥膻味,起到调味的作用	里脊肉初煮及复煮时均加入入。
-------	-------------------	----------------

需要说明的是,上述各实施方式的“份”包括千克、克、毫克、升和毫升等计量单位,且在各实施方式中,所述“份”代表的含义相同或相异。

[0038] 本实施例中使用到的仪器为已知切公开的仪器。

[0039] 加工设备

本产品加工过程主要使用的仪器设备有超声波清洗机、电热鼓风干燥箱、真空包装机、电磁炉、冰箱、冷藏柜等,重点介绍前三种仪器。

[0040] 仪器名称:超声波清洗机

型 号:KS-500

生产厂家:宁波海曙科生超声设备有限公司

价 格:3200元

技术参数:频率: $\geq 20\text{KHz}$,可以分为低频,中频,高频3段;功率密度:功率密度=发射功率(W)/发射面积(cm^2)通常 $\geq 0.3\text{W}/\text{cm}^2$,超声波的功率密度越高,空化效果越强,速度越快,效果越好;清洗温度:一般来说,超声波在 30°C - 40°C 时的空化效果最好。溶剂则温度越高,作用越显著。

[0041] 适用范围:利用超声波在液体中传播,使液体与清洗槽在超声波频率下一起振动,从而使风味物质进入物料中的原料,广泛应用于工业、商业以及家庭领域。

[0042] 仪器名称:电热鼓风干燥箱

型 号:GK-300

生产厂家:承德市聚缘检测设备制造有限公司

价 格:4000元

技术参数:温度波动度: $\pm 1^\circ\text{C}$;加热功率:2.2KW;电源:AC220V;50Hz;环境温度: 5°C - 40°C ;相对湿度不大于85%;工作室尺寸:350mm(深) \times 450mm(长) \times 450mm(高)

适用范围:适用范围于石油、化工、材料、电子、医疗制药、科研实验室等相关生产、研究领域,用于对物品的干燥、烘焙、热处理等方面。

[0043] 仪器名称:真空包装机

型 号:DZ-400/2L

生产厂家:诸城润洋机械有限公司

价 格:6600元

技术参数:功率(kw)1.1;额定电压(V)380(220)/50Hz;封条中心距(mm)360;工作室尺寸(mm)500 \times 460 \times 110;有效封口尺寸(mm)400;生产效率(次/h)80~100;封口线宽度(mm)10(8) \times 2;整机尺寸(mm)600 \times 500 \times 950;整机重量(kg)80

适用范围:真空包装机适用于各种塑料薄膜袋、复合膜袋、铝箔袋的真空包装。对各种肉制品、禽产品、酱菜制品、海产品、大蒜制品、山野菜、粮食、医药、生物制品、电子元件等各种固体、粉状物、半流体进行真空包装,达到隔氧保鲜,延长产品的保质期,提高产品档次的目的。

[0044] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但不能因此而理解为对本发明专利范围的限制。在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这

些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。