



改善猪肉脯风味的案例分析 -22食安1班-宁欣悦_25921

目录

CONTENTS

1

前言

2

调查结果

3

猪肉脯品质问题的原因

4

解决猪肉脯品质问题的措施

5

结论

6

课程思政





前言

前 言



肉脯是我国三大干肉制品之一，根据处理原料方式不同，肉脯分为肉糜脯和肉脯两种，肉糜脯是原料肉经绞碎、拌料、腌制、抹片、烘干、烤制等工序制成；肉脯是用除去筋腱的猪、牛瘦肉为原料，经切片、调味、腌制、摊筛、烘干、烤制等多道工序制成的即食产品，是我国知名的传统肉制品[1]。猪肉脯因其味道鲜美、风味独特、便于携带等特点而深受消费者的喜爱



但是，猪肉脯在加工生产中依然存在着很多的问题。本文以市面上常见的主流品牌为对象，展开调研，旨在发现消费者心目中猪肉脯存在的一些问题，并就这些问题进行探讨，寻求优化方案，希望能够为猪肉脯生产企业和消费者提供有益的参考，促进猪肉脯行业的发展





调查结果

调查结果

通过对某品铺子，某草味等主流猪肉脯品牌在各大电商平台(某宝，某猫)的消费者在评论区及问答区的回答调查分析可知，大部分消费者觉得猪肉脯存在口感较干以及储藏过程猪肉脯的色泽会发生改变，担心发生变质、不敢食用的问题



A wooden cutting board is the central focus, featuring several red and black chilies. Some are whole, while others are sliced. A glass jar with a metal lid is filled with a vibrant red chili paste. Scattered around the board are small, light-colored seeds. The background is a plain white surface.

猪肉脯品质问题的原因

猪肉脯品质问题的原因

2.1 猪肉脯口感较干硬的原因

猪肉脯的硬度和其制作工艺、蛋白质含量等因素有关

传统猪肉脯的加工都有一个脱水烘干的过程，这个过程容易造成猪肉纤维结构收缩，导致肉中液体流失和硬度增加，从而造成肉的嫩度下降[2]

同时，在制作过程中，猪肉脯需要经过长时间的烤制，这使得肉质逐渐变干，从而导致猪肉脯变得硬

此外，国家对猪肉脯的蛋白质含量有标准要求，为了达到这个标准，肉类需要经过长时间的烤制

然而，烤制时间越长，肉就越干，因此猪肉脯也就越硬



猪肉脯品质问题的原因

2.2猪肉脯在储藏过程中色泽会发生变化的原因

猪肉脯在储藏过程中色泽会发生变化。这是由于风味猪肉脯中脂肪含量为10%~20%，属于高脂性食品。风味猪肉脯在加工过程中要经过披筛、脱水干燥等步骤，脂肪易氧化；在风味猪肉脯的贮藏运输过程中，脂肪在热、光或金属离子催化剂的作用下被氧化，生成过氧化物，易导致风味猪肉脯产品贮藏过程中色泽变化，同时也会影响猪肉脯的风味和品质

且宰后彻底放血后，肌肉的颜色有80%~90%是由肌红蛋白决定的，主要取决于脱氧肌红蛋白、氧合肌红蛋白和高铁肌红蛋白的含量和比例[3]。当分割肉在空气中放置时间过长，肌红蛋白和红曲红色素等物质易发生氧化降解，导致猪肉脯色泽的变化[4-6]



猪肉脯品质问题的原因

2.3猪肉脯在储藏过程中风味会发生变化的原因

脂质氧化会引起肉品风味的变化

脂质氧化以及脂质氧化产物与美拉德反应产物间的反应对肉的风味有重要作用

在反刍动物和非反刍动物脂肪沉积中,高不饱和脂肪酸含量的不同使得来源于脂肪的风味物质对其特征风味起决定作用[7]

就不饱和脂肪酸含量较高的肉品而言,即使仅有一小部分的脂肪酸发生氧化,对风味也会产生显著的影响[8]

适度的脂质氧化可以使肉品获得优良的风味,肉品中的许多挥发性风味物质都是加工过程中由脂质氧化产生的,如己醛和苯甲醛多是亚油酸的氧化产物[9]、环烃类化合物多来源于长链脂肪酸的氧化[10]



猪肉脯品质问题的原因



但在大多数情况下，脂质氧化会产生令人不愉悦的气味 [11]，过度的脂质氧化则会产生哈败味

在脂质氧化产物中，氢过氧化物等初级产物对风味不产生影响，而氢过氧化物通过 β -断裂生成的醛、酮、酸、酯类和醇类等化合物决定着肉的异味 [12]





解决猪肉脯品质问题的措施

解决猪肉脯品质问题的措施

3.1 解决猪肉脯嫩度问题的措施——蛋白酶嫩化法

酶嫩化法又称外源酶嫩化法，蛋白酶是一种专解蛋白质的水解酶

一定条件下，蛋白酶能分解肉的肌纤维和结缔组织的蛋白质，甚至包括弹性蛋白及胶原蛋白，使蛋白质的空间结构发生变化，部分肽键断裂，肉料吸水膨胀，质地变嫩，风味改变 [13]

且有研究表明蛋白酶嫩化所用时间短，条件温和，方法简便，专业性强，并且成品无有害成分残留 [14]

常用的蛋白酶有植物性蛋白酶和细菌性蛋白酶，其中以植物蛋白酶类对肉制品的嫩化效果为好，它可分解肉的胶原蛋白和弹性蛋白，能够特异性地水解肌肉中的结缔组织纤维，使其成无定型团块

而细菌性蛋白酶只能消化肌肉细胞内膜使肌肉横纹消失，不能水解结缔组织纤维 [2、15]



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/187031032124006126>