

手抓藏系绵羊肉加工技术

技术概述：手抓藏羊肉

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

1、原料解冻、修整

采用生鲜或解冻后的原料肉，去除表面的淋巴、筋膜等异物，顺肌肉纤维切成宽×厚（6cm×4cm）以上的大块肉条，之后再垂直肌肉纤维方向切成12cm左右的肉块，使之成为长×宽×厚为12cm×6cm×4cm的肉块。

2、定量腌制

定量腌制工艺同传统酱卤工艺相比，最大的不同是调味方法的不同。传统的酱卤工艺，其调味方式是靠煮制的方法入味，而定量腌制工艺，其入味方式是利用滚揉机真空滚揉入味。滚揉机可以使羊肉均匀地吸收调味料，使调味更均匀，同时真空滚揉法可以提高羊肉的弹性，使做出的产品口感更好。通过滚揉机的作用，羊肉在滚揉机内被不停地翻滚、按摩，可改善产品的内部结构，增强其保水性和出品率。定量滚揉腌制前，可将处理好的羊肉放入滚揉机的罐体中，加入以料液的质量比100:23熬制的汤汁，滚揉罐的转速13r/min，真空度0.1MPa，滚揉间温度4~8℃，滚揉30min后静置30min，包括间隔时间在内的总滚揉时间为8h。

3、干燥、蒸煮、干燥

将真空滚揉之后的羊肉块整齐地码放到盘车上，码放的羊肉块上下左右需要预留一定的空隙，将盘车推入烟熏蒸煮炉或是夹层锅中，进行干燥、蒸煮和二次干燥。在烟熏蒸煮炉中可采用以下工艺；在温度为51℃，

湿度为 65%的条件下干燥 30min。再在 82℃ 的温度条件下进行蒸煮，当中心温度达到 70℃ 时，维持 3min(总时间为 30~40min)。再在温度为 50℃，湿度为 65%的条件下干燥 10min。

4、冷却、包装和灭菌

定量腌制的羊肉制品经过熟制工艺后，可推到冷却间进行预冷，当羊肉的中心温度降至 20℃ 以下时，可进行真空包装。为了使产品的风味更加接近传统酱卤制品的风味，在包装前，可以进行 2 次调味。对真空包装的羊肉制品进行杀菌操作时，最常见的杀菌方式是热杀菌，主要包括巴氏杀菌及高温灭菌。巴氏灭菌法，亦称低温杀菌法，是在较低的温度下杀灭病菌的方法。巴氏杀菌既可杀死病菌又可保持羊肉制品中的营养成分及风味物质，常用于低温羊肉制品的灭菌。但经巴氏杀菌后的低温肉制品在冷链环境(0~4℃)下，保质期只有 1 个月，不适合长期保存。而高温杀菌是在 100℃ 以上的条件下进行。羊肉制品最常用的杀菌温度是 121℃，121℃ 可以杀灭大部分的微生物及芽孢，产品可以获得比较长的保质期，但羊肉制品在 121℃ 下进行灭菌，其口感会变差，且大部分营养物质及挥发性风味成分将流失，还会产生蒸煮味。采用双峰变温高压杀菌技术，先在 100℃ 的温度下杀菌 30min，再在 121℃ 的温度下杀菌 10min，既可避免羊肉感官品质的下降，又可防止营养成分的流失。最后将杀菌后的羊肉制品进行自然冷却，得到定量腌制的手抓羊肉产品共 3 种，分别为采用藏式调味料索朗班宗、增布、夏果唐加加工而成的手抓藏羊肉，检验入库即可。

工艺流程

原料羊肉选择与修整→定量腌制→干燥→蒸煮→二次干燥→冷却→包装→二次灭菌→成品

适宜区域：西藏自治区藏系绵羊主产区

技术依托单位：

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：周雨

联系电话：13989016790

电子邮箱：790879278@qq.com