

风干牦牛肉加工技术

技术概述：风干牦牛肉

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、牦牛肉选择与修整

选择牦牛后腿肉，去除表面的淋巴、筋膜等异物，顺肌肉纤维切成宽×厚（2cm×2cm）的肉条，之后再垂直肌肉纤维方向切成 15cm 左右的肉块，使之成为长×宽×厚为 15cm×2cm×2cm 的肉条。

2、腌制

称取切好的肉条，加入肉质量 1%的食盐、0.12%的绵白糖（糖能改善成品的滋味，缓冲咸味，赋予肉特有的鲜美滋味，能使肉质柔软多汁，增加鲜嫩口感。在腌制过程中，因糖液具有抗氧化性，可防肉质褪色），再加入 0.12%的藏式调味料，混合均匀，摔打（使食盐、绵白糖、藏式香料能充分融入肉中），在 4℃下腌制 3~4h。

3、烘干

将腌制好的牦牛肉放入烘箱内，在温度为 36℃，湿度为 63%的条件下烘干 12h。

4、油炸

为了能去除肉中多余的水分，起到减菌灭菌的作用，同时增加风干肉的风味，需对烘干后的肉进行油炸。牦牛肉烘干后，分 2 次进行油炸，第 1 次在油温为 175℃的条件下油炸 30s，第 2 次在油温为 190℃的条件下油炸 45s。

5、包装、抽真空、灭菌

将油炸好的风干牦牛肉推到预冷间预冷，当中心温度降至 20℃ 以下后进行真空包装，再对真空包装的牦牛肉制品进行杀菌。采用双峰变温高压杀菌技术，对包装后的牦牛肉进行高压高温灭菌，灭菌工艺先在 100℃ 下杀菌 30min，再在 121℃ 下杀菌 10min。对杀菌后的牦牛肉进行自然冷却，得到定量的风干牦牛肉共 3 种，分别为采用藏式调味料索朗班宗、增布、夏果唐加腌制的风干牦牛肉，检验入库即可。

工艺流程

原料牦牛肉选择与修整→腌制→风干→油炸→冷却→包装→灭菌→成品

适宜区域：西藏自治区牦牛主产区

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