

不同腌渍方式对大马哈鱼肉品质的影响

徐朔, 陈逸玉, 赵钜阳*, 李玉奇

(哈尔滨商业大学 旅游烹饪学院, 哈尔滨 150028)

摘要: 研究预腌制配料对大麻哈鱼肉品质的影响并确定最佳配料配方。方法: 将预腌制配料上浆至大麻哈鱼肉中并进行预油煎处理, 之后分别对样品的出品率、水分含量、嫩度、盐度及感官质量进行测定, 研究食盐、料酒、生抽和五香粉 4 种预腌制配料对大麻哈鱼肉品质的影响, 筛选出腌制配料的最佳添加量。结果: 当食盐、料酒、生抽和五香粉分别为大麻哈鱼肉质量的 1%, 8%, 2.3%, 0.8% 时, 大麻哈鱼肉的品质最佳。结论: 该研究为大麻哈鱼中式预制菜肴食品的标准化生产提供了工业参数。

关键词: 预腌制; 预制菜; 大麻哈鱼肉; 品质

Effects of Different Marinating Methods on the Quality of *Oncorhynchus Keta* Meat

Xu Shuo, Chen Yiyu, Zhao Juyang*, Li Yuqi

(College of Tourism and Cuisine, Harbin University of Commerce, Harbin 150028)

Abstract: The effect of different pre-curing ingredients on the quality of *Oncorhynchus keta* is studied. Methods: The pre-curing ingredients are starched onto *Oncorhynchus keta* and prepared for pre-frying. The yield, moisture content, tenderness, salinity and sensory quality of *Oncorhynchus keta* are determined to study the effect of salt, cooking wine, light soy sauce and Chinese five spices on the quality of *Oncorhynchus keta*. On the basis of single factor test, the orthogonal test is carried out in order to get the optimum additive amount of pre-curing ingredients of *Oncorhynchus keta*. Results: The optimal formula for pre-fried *Oncorhynchus keta* is 1% salt, 8% cooking wine, 2.3% light soy sauce and 0.8% Chinese five spices (content of raw meat), in which the pre-fried *Oncorhynchus keta* shows the best quality characteristics. Conclusion: The study has provided the industrial parameters for the standardized production of Chinese prepared dishes of *Oncorhynchus keta*.

Keyword: pre-curing; prepared dishes; *Oncorhynchus keta*; quality.

1 概述

随着社会的进步和人们生活条件的提升,人们对肉类菜肴的青睐也逐渐从方便储存、保持新鲜转为家庭菜品^[1],在新时代、新时期的现代主食概念中,也包括了能满足人类每日营养摄入需求的营养菜肴食品,如以畜禽、水产品、果蔬等为原料制成的中式预制菜肴食品^[2,3]。预制菜肴具有营养丰富、制作快捷、缩短备餐时间的优点,因此近年来发展迅速,其消费量在一些发达国家和国内发达城市已占肉制品消费量的前列^[4,5]。

此外根据有关报告显示,如果将中国城市居民在厨房中劳动的平均时间从 1h 缩减到 20min,那么预制品食品加工业的年产值将比原来增加 50%。但是预制菜肴也存在颇多问题,例如品种单一,且多为西式;肉食品偏多,渔产或海产品偏少;产品色、香、味、形等食用品质欠佳,且极其不稳定;标准化程度低,调味、加热工艺难以形成工业化、标准化的加工工艺参数;食材处理方式不当,产品保鲜技术落后。这一系列问题使得预制菜肴在品质方面较新鲜菜肴有相当大的差距,因此有必要对预制菜肴进行标准化控制。

大麻哈鱼为黑龙江省著名的特色水产品,是一种河海洄游性鱼类。在海洋里生活三四年后,为了繁殖后代,每年秋季,它们会成群结队千里迢迢从太平洋北部向出生地黑龙江、乌苏里江和松花江洄游进行产卵、繁殖^[6,7]。但大麻哈鱼的加工利用特别是精深加工程度很低。其加工基本上以冷冻生肉制品为主,生产干制品和一些罐装产品是其深加工产品的主要方向,但是产量较小。提高大麻哈鱼深加工水平及其深加工利用程度,展现大麻哈鱼在龙江的特色地位正是亟待解决的问题。

因此,本研究旨在研制新型的大麻哈鱼类中式预制菜肴产品,通过筛选对大麻哈鱼肉品质影响最显著的预腌制配方,优化菜肴加工过程中的预腌制工艺,为发展有龙江特色的方便大麻哈鱼预制菜肴食品的前期调味工艺提供理论依据和工艺参数,并为进一步拓展相关产品的产业化、规模化提供工艺基础研究依据。

2 材料与方法

2.1 试验材料

鱼肉原料:中国大麻哈鱼,哈尔滨市华联超市;食盐、料酒、生抽、五香粉和蛋液:均为食用级。

2.2 试验仪器

电子天平;质构仪;干燥箱;盐度计;多功能油煎锅。

2.3 试验方法

2.3.1 腌制配方的单因素试验