

参杜乌鸡药膳罐头的研制

李锦才 姚野梅 陈必文

(上海水产大学食品学院, 200090)

徐舜

(上海师范大学, 200234)

朱洪喜

(上海天天食品有限公司, 201109)

提 要 本文报道选取具有保健疗效作用的乌骨鸡、党参、杜仲、黄芪、枸杞等为原料, 制成参杜乌鸡药膳罐头, 并与普通罐头进行分析对比研究, 确认所试制的保健疗效药膳罐头的可行性。

关键词 乌骨鸡, 中药, 药膳罐头

以中医药理论为依据, 精选保健疗效作用的中药和食物, 如乌骨鸡、牛肉、鸭、甲鱼、党参、人参、杜仲、枸杞、当归、熟地、淮山、黄芪、虫草、大黄、甘草、山药、红枣、莲子、花生……为原料。参照传统中医民间配方和疗效显著的药膳食疗方[金向涛, 1987], 结合现代科技食品技术, 制成参杜乌鸡、姜汁牛肉饭、虫草炖鸭、八宝粥等数十种药膳罐头, 并与普通罐头进行分析对比, 各种指标是符合要求的, 下面着重介绍参杜乌鸡药膳罐头的研制。

1 参杜乌鸡药膳罐头的工艺

1.1 工艺流程

原料—处理—预煮—切块—药汁—装罐—排气、密封—杀菌、冷却—保温、检查。

1.1.1 原料

鸡取农村饲养宰前宰后兽医检验健康, 老嫩适度的乌骨鸡, 中药取市场的党参、杜仲、黄芪、当归、甘草、枸杞、熟地等。

1.1.2 处理

屠宰拔毛后新鲜的乌骨鸡, 用刀剖开腹部, 挖出全部内脏、血块, 切除鸡尾尖、头, 拔去残毛, 并洗净污物杂质。

1.1.3 预煮

经处理好, 整只乌骨鸡放入沸水煮6—8分钟, 鸡汤供装罐用, 鸡汤加2%精盐, 汤汁浓度为3—4% (以折光计) 过滤后备用。

1.1.4 切块

经预煮好乌骨鸡沿脊椎骨纵切两半,再按腿、身、翅、颈横切四块,分别切成2厘米见方的块状分开放置,以便搭配装罐。

1.1.5 药汁

党参、杜仲、黄芪、当归、熟地、甘草等按配方要求放入不锈钢锅,加水煮沸后,再用文火煎熬浓缩到规定的浓度,过滤后备用。

1.1.6 装罐

鸡的腿、身、翅、颈各部分按要求搭配一致,称量装入洗净消毒的抗硫涂料铁空罐或蒸煮袋。

罐号	净重(g)	乌骨鸡(g)	枸杞(g)	药汁(g)	鸡汤(g)
668	200	120	5	30	45
962	397	240	10	60	87
蒸煮袋	200	120	5	30	45

1.1.7 排气、密封

罐头真空达到30KPa以上,密封后倒置装篮杀菌。

1.1.8 杀菌、冷却

罐号668杀菌式 10'—65' 一反压冷却/121℃

罐号962杀菌式 15'—75' 一反压冷却/121℃

蒸煮袋杀菌式 10'—55' 一反压冷却/121℃

1.1.9 保温、检查

罐头经过杀菌冷却,擦去罐头表面水滴、油污,将罐头倒置放入保温室 $37\pm 2^\circ\text{C}$ 保温7昼夜,再经过检查,衡量其各种指标是否符合要求。

1.2 质量指标和技术指标

1.2.1 感官指标

- (1)色泽:乌骨鸡肉褐色,枸杞红色,汤汁棕褐色。
- (2)滋味及气味:具有该产品应有的滋味及气味,无异味。
- (3)形态组织:鸡的块形整齐,搭配均匀,枸杞粒状完整,肉质软硬适度。
- (4)杂质:不允许存在。

1.2.2 理化指标

- (1)净重:每罐允许误差 $\pm 3\%$,但每批平均不低于净重;
- (2)pH值:6—6.5;
- (3)蛋白质 $\geq 25.00\%$;
- (4)干燥物 $\geq 42.00\%$;
- (5)锡 $\leq 200\text{mg/kg}$;
- (6)铅 $\leq 3\text{mg/kg}$;
- (7)铜 $\leq 10\text{mg/kg}$ 。

1.2.3 微生物指标

无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征。

2 结果与讨论

(1)研制成色香味俱佳的参杜乌鸡等药膳罐头具有特殊风味,是人们喜欢的美味佳肴新的罐头食品,改变并克服了人们吃中药“良药苦口”难以下咽和熬药费时费力的缺点。对药膳与普通罐头进行营养成分分析对比的结果,药膳罐头没有降低普通罐头的各种指标,相反中药含有多种丰富的氨基酸和维生素等营养成分,加到普通罐头里从而提高了普通罐头的营养成分,如蛋白质与维生素C,普通清蒸乌鸡罐头为25.76%与0.08mg/100g,而参杜乌鸡药膳罐头为26.82%与19.39mg/100g。

根据医学临床资料[焦一鸣等,1993]和人们实践,参杜乌鸡药膳罐头能滋补虚损人体,凡是气血虚弱而兼有气滞血瘀的患者吃了反映很好,因它含有多种营养成分,能兼顾补益气血,滋阴温阳,既有收敛因涩,又有理气活血、消散瘀血痞块等,及攻补兼施之作用,对多种慢性血液病均有良好的疗效。它含有多种丰富的氨基酸和维生素等,故对人体有补益作用,能防病保健强身。因此传统中医药膳制成营养滋补特殊风味保健疗效的药膳罐头是可行的。

(2)药膳是我国传统食疗方法之一,传统中医就十分重视用药膳进行保健疗效工作。近几年,随着生活水平的提高,人们对养生保健、健康长寿的要求日益迫切。世界性环境污染,生态平衡等问题,使“人类回归自然”的呼声日高,人们日益青睐天然药物和传统药物,据焦一鸣等[1993]报道,经济界有关人士透露,一场世界性疗效食品消费浪潮正在兴起,我国药膳在国内、国外市场日趋走红,行家认为,本世纪末和下世纪初药膳食品将被世界人口绝大部分所接受。我国是药材大国,因地制宜开发利用大众化药膳市场前景较广阔,市场潜力较大。

(3)要成功开发滋补药膳罐头,需在中医学理论和专家指导下,进行市场调查,注意中药的配伍、禁忌,合理选择中药和食物,用食物之味,食借药力,药助食威,具有相辅相成的色香味良好,营养价值高,又能保健强身,防病治病,延年益寿的药膳罐头食品。

(4)生产参杜乌鸡等药膳罐头过程中,要严防原料、半成品与铜、铁、铅器具接触,特别煎熬中药需用不锈钢锅或陶瓷砂锅。

(5)生产参杜乌鸡药膳罐头在反压冷却时,要严格控制反压,反压过高易产生瘪罐,反压过低易产生突角。

(6)参杜乌鸡药膳罐头对镀锡薄钢板的腐蚀性很强,罐藏容器不得采用镀锡薄钢板的素铁罐,而要用抗硫涂料铁空罐,玻璃瓶罐、铝罐或蒸煮袋。

(7)参杜乌鸡药膳罐头贮藏一段时间,若发现鸡皮黑点问题必须在罐头里加复合磷酸盐及乙二胺四乙酸二钠(EDTA二钠盐),另要把好原料关。

参 考 文 献

[1] 金向涛,1987.家庭医生全书,1034-1046.上海科学技术出版社。

[2] 焦一鸣等,1993.乌鸡白凤丸.家庭医生,(11):1-4。

STUDY ON PREPARATION OF HEALTH-CARE CANNED BLACK BONE CHICKEN WITH PILOSULA-EUCOMMIA

Li Jin-cai, Yao Yie-mei and Chen Bi-wen

(*Faculty of food science, SFU, 200090*)

Xu Shen

(*Shanghai Normal University, 200234*)

Zhu Hong-xi

(*Shanghai Tiantian Food Ltd Co., 201109*)

ABSTRACT A technological process of black bone chicken with such traditional chinese medicines as *codonopsis pilosula*, *Eucommia ulmodis*, root of large-flowered skullcap and fruit of chinese wolfberry added as main ingredients to process health-care canned chicken was studied in this paper. It was found that the quality standard of such canned chicken was comparable to that of other canned foods. Moreover, the technological process was feasible.

KEYWORDS black bone chicken, chinese traditional medicine, health-care canned food