

中式香腸的選購與貯存



中式香腸是中國人逢年過節之必備年貨，由於現今工商繁忙的社會裡，傳統中式香腸製造技術已逐漸式微，取而代之的是各肉品加工廠的產品，在消費者選購及貯存中式香腸時應注意下列幾點：

選購：

- (1)包裝上標示完整。
- (2)冷藏或冷凍出售。
- (3)保存期限通常為冷藏可保存15天~1個月左右，冷凍可保存2個月左右，不宜置於室溫或放置超過保存期限。
- (4)務必煮熟或炸熟後再行食

用。

(5)添加保色劑，正常之亞硝酸根之含量為控制在30~50ppm之間（殘留量70ppm以下），其經過50℃左右乾燥4~8小時後，其顏色係正常現象。若產品褐變且出油，甚至滴油，此類產品可能硝酸鹽添加過量。

貯存：

(1)務必貯存於冰箱之冷藏或冷凍庫，由於此類肉製品主要靠硝來抑制微生物之生長，保存於低溫不但可保存風味之正常，亦可避免可能之微生物之生長。在國外，甚至有要求肉製品必須冷

藏或冷凍保存之規定。

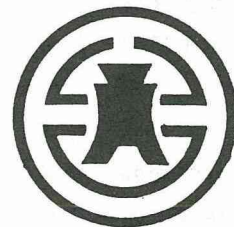
(2)若是長黴或酸敗，切不可再行食用。

(3)於保存期間內儘速經加熱後，完全煮熟或炸熟食用。

(4)真空包裝可防止污染，但仍務必冷藏或冷凍保存，因真空保存不當，更有可能造成肉毒桿菌生長之環境。冷藏5℃以下，可保存15~30天左右，凍結在-18℃以下，可保存2個月左右。

(5)目前市售不加硝的生鮮香腸，務必貯存在冷凍狀態下，且解凍後，馬上煮熟食用，不可冷藏保存。

臺灣銀行



是中小企業的好夥伴，願我們一同成長、茁壯。



- 購料融資
- 工商業小額貸款
- 一般週轉金貸款
- 中小企業升級貸款
- 資本支出貸款 含購買工業用地、興建廠房及機器設備貸款。
- 外銷貸款 含出口信用狀週轉放款，外銷契約週轉放款等

歡迎向各地分行洽貸