

肉品醃製之加工技術（臘肉、鹹豬肉製法）

（文/畜試所加工組 吳祥雲）

前 言

肉以食鹽醃漬作為肉製品之保存，可溯自西元前 3500 年。雖然，目前在醃漬技術上開發了很多方法，如液醃法、動脈注射法、多針頭注射及注射後按摩及真空醃漬法等。然而，乾醃法卻不因時代進步而被冷落，此乃乾醃法有別種方法難以項背之處，蓋乾醃法對肉品的破壞較少，產品的完整性佳，使保存更能長久。

乾醃法的製程，所需的設備較簡便，但較耗時，因為食鹽的滲透較慢，而且須經洗鹽手續，此舉把過剩的食鹽或香辛調味料以流水洗去，增加添加料的成本。但是此種慢工出細活的過程，有助於產品風味的形成，除有益微生物的作用，使肉的風味更好外，肉本身的蛋白分解酶，會將肉的蛋白質分解成胺基酸、小分子胜肽及熟成的梅納反應產物，而使肉之風味更芳香可口。因此，經醃過的肉會失去原有的血腥味，加熱煮、烤、炸後，其味道更佳。

醃肉時食鹽對肉的滲透速度因肉質、厚薄及重量而不同，醃肉的溫度、食鹽的濃度及所用的方法而異。

從前，以乾醃法製造肉品時，因冷藏設備不普遍，為防腐壞，常施予過量食鹽，產品常因過鹹而遭詬病。如今，家家戶戶都有了冰箱，生產工廠也有冷藏庫，不像以前必須在冬天時才可生產。在冷藏低溫的條件下可降低食鹽的使用量。依台灣目前對食鹽的忍受度，含鹽量約在 1.2-1.6% 左右。肉品只要含有 1.5% 的食鹽，就能讓人感覺到鹹味，但當含量高達 3.5-4.0% 以上時，則有太鹹的感覺。肉品要放在常溫不壞，含鹽量必須在 8% 以上。但近年來發現食鹽中的鈉離子可能是導致高血壓的主要因素，故許多學者專家建議，減少每日食鹽攝取量。因此，一些高鹽量食品在健康的訴求下，常令人望而卻步。然而，食鹽量減少後，一些自己醃製肉品者，若不注重產品的醃製條件，除了會使醃肉腐壞外，亦常造成食物中毒的情形。

醃肉必須在溫度 0-5°C 下進行，配合一些添加物的使用，醃漬後乾燥、燻煙製程、真空包裝及冷藏或冷凍的保存。產品雖然含鹽量低，也可使保存期間延長甚多，如冷藏可達 1 個月，冷凍可存半年之久。

一、醃肉常用的肉品添加物

- （一）食鹽：為肉醃漬的主要成分，最早鹽係作為防腐及產品保存之用。然而，今天它主要的功用在形成風味。大部分肉製品其最終產品之濃度約介於 1.2-1.6% 之間（台灣目前常用之量）。
- （二）硝酸鹽及亞硝酸鹽：一般在最終產品的殘留量亞硝酸根含量不得超過 70

ppm。加硝酸鹽或亞硝酸鹽以為鹽漬物質，除了產生所期待的鹽漬肉色外，還能增長肉製品之保存性，形成獨特的鹽漬風味，並可抑制肉毒桿菌之生長，迄今仍未發現有這麼多功能的代替品。

(三) 糖：糖有增加風味，掩飾食鹽味之功；亦可供給硝化細菌的能量，有間接促進鹽漬色的形成及穩定鹽漬色的作用。

(四) 調味料及香料：

1. 味精：可增加風味強度。
2. 香料：醃肉的香料在台灣最常用者為五香粉（0.05-0.5%），白胡椒粉則視其等級，上等者用量約0.1-0.3%，八角粉（0.2-1.0%）及花椒（焙炒過，一般與鹽同炒，炒至鹽變黃；用量約0.2-1.0%）。
3. 燻煙液：依其強度及說明使用。其風味強烈，色澤深及pH值低之特性，用量不宜太高。
4. 紅麴：可賦予產品有優質香氣和甘美味道，並能產生天然的豔美色素，具為抑菌防腐作用，有些不用亞硝酸為發色劑者，常使用紅麴。

二、臘肉製作

(一) 處理過程：

以豬腹脇肉（五花肉）或前腿肉為原料，切成適當條狀或片狀，再經醃漬、水洗（鹽量超過3%時）、乾燥（50-55℃，水洗者2小時，不經水洗者1小時）及燻煙（50℃，2小時）而成成品（成品之製成率控制在80-85%）。

(二) 產品外觀：

臘肉色澤鮮明，肌肉呈鮮紅色或暗紅色，脂肪透明或呈乳白色；肉身乾爽、結實，富有彈性，指壓後無明顯凹痕。

(三) 產品風味：具有固有的香味，無酸敗味或其他異味。

(四) 兩種醃肉配方：

1. 臘肉製作配方：

添加物	每公斤原料肉用量 (g / kg)	備註
食鹽	16-80	食鹽用量多者，表製造條件較差時，如無冷藏設備，醃後需水洗。
砂糖	15-30	視對甜度的嗜好而定，可多加。
味精	5-15	
白胡椒	1-3	
五香粉	1-3	

八角	5-10
花椒	5-10
亞硝酸鹽	0.12
(或硝酸鹽)	0.25

2. 鹹豬肉配方

添加物	每公斤原料肉用量 (g/kg)
食鹽	16-30
砂糖	15-30
味精	5-10
白醋	20-30
五香粉	2-5
肉桂粉	1-3
花椒	1-5
薑粉	1-2
黑胡椒粉	5-8

註：五花肉切成厚 2 公分條狀，再依下列方法處理：

- a. 豬肉放入醃漬 2-3 天，醃好的豬肉放進蒸籠，以大火蒸 10-15 分鐘，或以油炸處理。
- b. 切薄片，搭配蒜苗片食用。

臘肉製作流程：

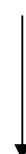
<傳統製法>



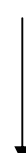
醃漬



翻面



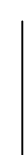
水洗



懸掛



乾燥煙燻



成品

<工業化製法>



醃漬



翻面



懸掛



乾燥煙燻



成品

