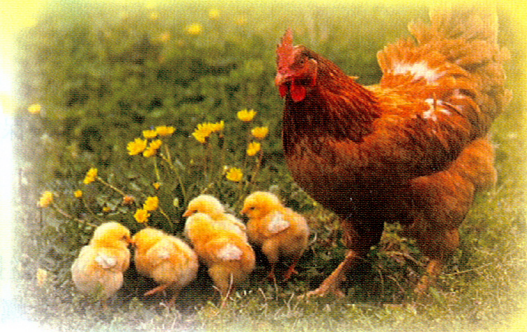


化零為整，小兵立大功一

機械去骨雞肉之多樣化應用



- 東海大學／吳勇初
- 加工組／吳祥雲、涂榮珍、蔡恆嘉

據統計資料顯示，台灣每年因屆齡淘汰之蛋雞約24,000公噸，而因熟齡蛋雞精肉較少且肉質堅韌，不適宜直接烹調食用，常作為提煉雞精的原料；此外，也有大部分經機械分離取得的機械去骨蛋雞肉，用作早餐店、餐盒業之香腸或熱狗製作時添加使用，以降低生產成本。為有效利用機械分離淘汰雞肉、擴大熟齡蛋雞之利用性並使機械去骨雞肉的應用更多樣化，進而提高其商品價值，本所與東海大學合作嘗試利用新加工技術製作多樣重組雞肉製品，以供業界參考使用。

重組雞肉製品之製作方法簡述如下：

（一）原料處理

以淘汰蛋雞利用骨肉分離機，分離雞骨架之機械去骨肉為原料，在骨肉分離機使用上，宜以孔徑較小（2mm）之濾網取得骨渣含量較少且質地較佳之去骨禽肉。取肉時，雞隻腹脂須去除，避免去骨肉中脂肪含量過高，導致加工性能下降及脂肪氧化情形之發生。去骨雞肉的產率控制在50-60%，以取得高品質骨渣少且具纖維結構之禽肉原料碎肉塊，供製高品質產品（如圖1）。



圖1. 機械去骨雞肉漿之製備。



圖2. 重組雞肉乾及其切片。

(二) 重組雞肉乾

機械去骨肉經調味及真空滾打按摩處理後，置入模具壓成磚狀，冷凍醃漬約2天。醃漬完成後，以切片機將肉塊切成0.3~0.4cm厚，經烘烤待冷卻後將肉乾真空包裝（如圖2）。成品之咀嚼性較市售肉乾為差，係因原料肉中含脂肪量較高且去骨雞肉無足夠纖維長度所致。而重組雞肉乾中之腥味，是由於脂肪氧化所產生，若藉由添加香辛料如孜然、白胡椒等，可有效去除此不良風味。

(三) 紅燒雞肉獅子頭

機械去骨雞肉調味後於冷藏室醃漬，醃漬完成後定量成型，經油炸定型後加入特製滷汁共同滷煮即為成品（如圖3），並在真空包裝後於-20℃冷凍保存。試驗中亦嘗試使用在來米粉、小麥纖維、小麥蛋白等添加於肉漿中，期望可增加產品結構緊實性，結果顯示，紅燒雞肉獅子頭中添加小麥纖維能使緊實度提升，但口感較為乾澀；添加小麥蛋白之紅燒雞肉獅子頭結合性較佳，但口感與添加在來米粉相似，緊實度較差；而將小麥纖維及小麥蛋白混合添加於產品中，除結合性佳外，緊實度、咀嚼性亦較高，且無明顯乾澀之口感。



圖3. 紅燒雞肉獅子頭成品。

(四) 雞肉黑輪

取去骨雞肉混合調味料後，以乳化機攪拌至半乳化狀態，塑型成約15×1.5×1.5cm後，油炸成型，冷卻後包裝，產品於-20℃冷凍保存。由於以去骨雞肉為原料，其與一般清胸肉相較下含較多血色質及脂肪，故產品色澤較深，並有些許腥味，但口感則較清胸肉製成之對照組彈性較佳（Q軟）（如圖4）。



圖4. 重組雞肉黑輪及切片。



利用機械骨肉分離技術取得之淘汰雞肉肉漿所開發之重組產品，不僅創新並豐富產品多樣化，試驗結果已確立各項產品製程條件，並可略估產品之賞味期限。目前重組雞肉乾將於明（98）年度由台灣農畜產業股份有限公司與本所進行產學合作，擬針對去骨肉漿原料之腥味去除以及如何延長產品保存性方面進行改進，希望在不久的將來能有商品問世，使老年種禽肉之利用率提高，並能增加產品之附加價值。

