

畜產專訊

中華民國101年9月



本期提要：

- ◎行政院農業委員會創新育成中心聯合招商說明會
- ◎綠色的牧草產業-VI.節能低碳之芻料乾燥系統



行政院農業委員會畜產試驗所 編印
行政院新聞局登記證局版台省誌字第678號
中華郵政新營字第18號執照登記為新聞紙類交寄

81



認

識

發酵香腸

◎加工組 / 涂榮珍、吳祥雲

民國88年德國肉品專家Prof. Dr. Fischer曾蒞本所進行一場「半乾式香腸之製作技術及其醃漬色澤之形成」的專題演講，主題就是發酵香腸。

直至今日，國人對發酵香腸尚感陌生。其實，這是一種可生食的高級肉製品。當你看到外國人吃這種東西時，你一定會以懷疑的眼神注視著，心裡邊懷疑著：「這真的是生的嗎？沒煮過的肉品吃了安全嗎？」其實，這種東西歐洲人已經吃了幾百年了，還未曾吃出問題來呢！問題是，歐洲人到底是怎麼製作的，為何其衛生安全性不容置疑？今簡述其製造與管理的情形如下，供消費者參考。

一、原料的取得：屠宰的家畜必須經合格及

受過專業訓練之獸醫師進行屠前健康及屠後屠體衛生的檢查，以剔除帶有人畜共同傳染病或寄生蟲（尤其是旋毛蟲）的病畜。屠宰時腸道內容物不得污染到屠體，所有屠體須以可生飲之自來水洗淨；屠體須在24小時內鑑定出無食品中毒菌，如金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、大腸桿菌等及無寄生蟲，如條蟲、旋毛蟲等感染。經檢驗沒問題的屠體才可販售或加工。

二、原料肉的前處理：肉須急速凍結，且於-20°C冷凍庫凍藏達3星期以上，才能做為發酵肉製品之原料。

三、現場的管理：屠宰分切場所，溫度控制在10°C或12°C以下。工作人員之個人衛

生，在進入工廠時，即施以嚴格的衛生安全訓練和監管。每日工作完畢，場地、用具、機器等清洗後，進行全面性的消毒，加工機械設備的清潔與保養，列為品管之重點項目。

四、製造時的要求：原料肉之選擇依據pH值，牛肉最高達pH5.8，豬肉達5.8～6.0之正常肉，絕對不採用水樣肉（pale, soft and exudative; P. S. E.）或暗乾肉（dark, firm and dry; D. F. D.）。原料肉於接近凍結點（-1.5℃）的冷藏條件下保存。所用的香料均須經過滅菌處理，細碎和混合過程應保持在-1～0℃下進行。

五、成品的特色：香腸在複雜的溫濕調控條件下熟成，靠微生物的酸生成，以達到膠化點。微生物所產生的及肉本身的蛋白酶可將蛋白質分解成可溶性蛋白質、胜肽及游離胺基酸，結合香料、硝酸或亞硝酸鹽、食鹽等混合形成獨特的風味。熟成時因水分的消失，而獲得可切成薄片的堅實性，且因水活性值低，約為0.82~0.86，使香腸具有良好的保存性。

將來，消費者若有機會赴歐洲旅遊時，在美式早餐或派對的場合上看到紅白分明的肉片，正是秀色可餐的這類食品，你可視它為「固態優酪」，安心食用，它具有開胃整腸之功，多吃無妨！

圖片拍攝：楊振豐



▲ 圖1. 市售切片式義大利發酵香腸



▲ 圖2. 市售義大利發酵香腸(包裝者為黑胡椒及香草口味，切片者為含酒口味)



▲ 圖3. 市售發酵香腸產品(由左至右為原味、黑胡椒口味及含酒口味)