



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℃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℃或12℃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°C）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°C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分解酶可將蛋白質分解成可溶性蛋白質、胨肽及游離胺基酸，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)