

# 调味香精在鸡精中的应用

刘德忠,王菊英

(四川省食品发酵工业研究设计院,四川 温江 611130)

**摘要:** 简单介绍了香精的作用、分类以及调味香精在鸡精中的应用和颗粒鸡精、粉状鸡精的生产工艺及关键问题。

**关键词:** 调味香精;鸡精

## 1 香精及其作用

据有关资料统计,目前全世界食品添加剂品种多达25000多种,其中80%为香精香料,在我国调味品应用约占食用香精香料总量的17%。

食品香精虽然不像氨基酸、糖和脂肪那样有营养作用,但它能赋予食品美好的嗅觉和味觉,可改善和提高食品的质量,起到画龙点睛的作用。因此,它在食品工业中具有非常重要的作用。概括地说它有以下6大作用。

### 1.1 辅助作用

某些已具有美好香味的食品,由于香气强度不足,需要选用香气和香味相对应的香精来辅助其香。

### 1.2 稳定作用

天然产品的香气易受地理、气候和加工等因素的影响而产生变化,但如加入相应的香精就可对该类产品的

香气起到一定的稳定作用。

### 1.3 补充作用

食品在加工过程中损失了原有的部分香气,需加入相对应的香精,才能使产品的香气、香味得到补充。

### 1.4 赋香作用

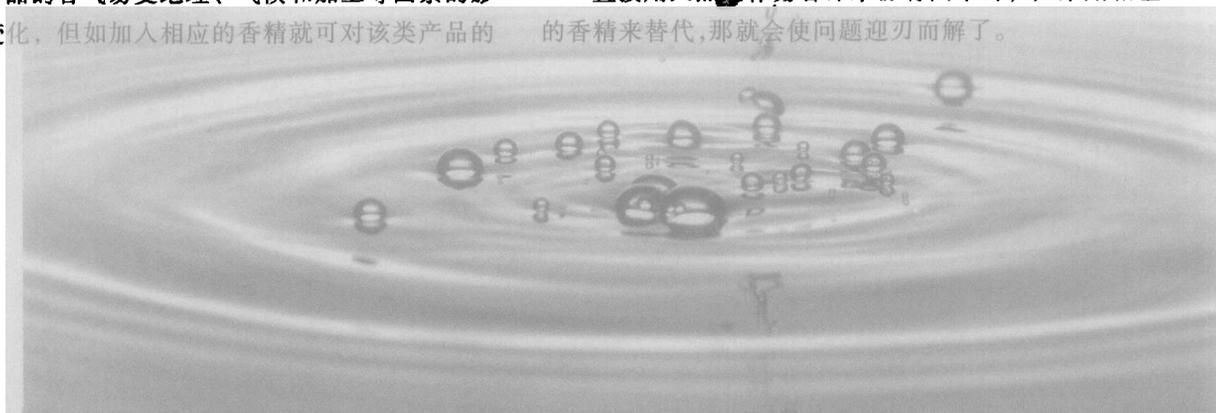
有的食品本身并没有香味,但通过添加香精,便可使产品具有特定的香气香味。

### 1.5 矫味作用

某些具有不愉快气味的食品,如果在其中加入合适的香精,便可矫正其气味,使人乐于接受。

### 1.6 替代作用

直接用天然品作为香味来源有困难时,如采用相应的香精来替代,那就会使问题迎刃而解了。



## 2 调味香精在鸡精中的应用

用在鸡精生产中的调味香精主要指肉味香精

### 2.1 香精分类

#### 2.1.1 按原理分类

可分为合成香精、拌合型香精和反应型香精。

#### 2.1.2 按状态分类

可分为液体香精(含水溶性香精、油溶性香精和水油两溶性香精)、粉状香精和膏状香精。

#### 2.1.3 按风味分类

可分为猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精和海鲜香精。

#### 2.1.4 按风格分类

可分为炖肉型香精、红烧肉型香精和烧烤型香精。

### 2.2 香精在鸡精中的作用

用在鸡精生产中的香精主要是纯粉、肉粉香精、肉膏香精和粉状香精。

#### 2.2.1 鸡肉粉

它是将天然鸡肉产品经过预处理、酶解、喷雾干燥等工序加工而成,具有风味自然、肉感浓厚、纯正、流动性好和使用方便等特点。它可使鸡精的鸡肉香味丰满、逼真持久。当然如适当加入一些猪肉粉或排骨粉,那就能使鸡精肉味香气更加浓厚。

#### 2.2.2 鸡肉精膏

它是氨基酸、糖类和鸡肉抽提物等经美拉德反应而成。具有香气浓郁、口味纯正、肉感逼真、质地细腻、稳定性好、使用方便、经济等特点,因而成为当今鸡精厂的首选原料。在鸡精中加入鸡膏,可使鸡精香味饱满、浓厚、逼真、持久、更具鸡汤的香气。

#### 2.2.3 鸡肉粉体香精

它是将调配鸡肉味液体香基与粉末载体等填充料吸附拌和而成。具有香气浓郁、使用方便、经济实用等特点。在鸡精生产中加入它(多是包装前加深入),可使鸡精香气浓郁、扑鼻、逼真。

## 3 鸡精生产技术及关键问题

### 3.1 鸡精生产工艺

鸡精作为新一代增鲜调味品,以其诱人的香气和特有风味已被广大消费者所接受。近年来鸡精生产厂家如雨后春笋般崛起。从其分布来看,主要集中在西南、华南和华东地区;从产品外观来看,主要有颗粒鸡精,其次是

粉状鸡精(简称鸡粉),当然还有很少部分为块状鸡精;从风味来看,主要有清炖型鸡精如红烧浓香型鸡精。据不完全统计,全国鸡精年产量可能在6~8万吨左右。

#### 3.1.1 颗粒鸡精生产技术

##### ①工艺流程

原料粉碎→配料→搅拌→造粒→烘干→加香→包装→成品

②主要设备有粉碎机、混合机、造粒机、烘干机和包装机等。

##### ③技术要点

先将盐、糖、味精、香辛料等粉碎成60目左右的粉末,再与蛋黄粉、肉粉、淀粉、I+G、HVP粉等配料一起加入混合机中,边搅拌边加入鸡油、鸡膏和水的混合物拌均匀,由造粒机造粒,再送烘干机中70℃左右,烘烤3~4hr,达所需水分为止,随后拌上粉体香精,最后包装检验合格即为成品。

#### 3.1.2 粉状鸡精的生产技术

##### ①工艺流程

原料粉碎→配料→搅拌→烘干灭菌→包装→成品

②主要设备:有粉碎机、混合机、烘干机和包装机等。

##### ③技术要点

先将糖、盐、味精、香辛料等粉碎成60目左右的粉末,再与此同时蛋黄粉、纯肉粉、粉体香精拌匀,加入鸡油、淀粉等添加剂一起混匀,然干燥灭菌,包装即成。

### 3.2 生产技术之关键点

#### 3.2.1 盐、糖的配比

比例太大或大小都不能达到增鲜缓咸的作用,而且还对鸡精的风味、口感都有很大影响。一般取2~3:1为宜。

#### 3.2.2 味精与呈现味核苷酸(I+G)的比例

经验告诉我们其比例在20:1即能增鲜,又经济合理。

#### 3.2.3 香辛料的比例

香辛料的加量过大就会其香辛料气味突出,掩盖了主体的肉香味;反之过小,又不能提供有益的增香协调作用。若比例在0.5%~0.8%,既能提供香气,又能掩盖异味,达到去邪扶正的效果。

#### 3.2.4 褐变问题

由于鸡精中有糖、氨基酸和水在一定条件下可发生美拉德反应,使鸡精色泽变深变暗,同时会使其香气、口感发生变化,从而影响产品质量,因此应引起高度重视。防止褐变的措施有4个方面。

①包装材料透气率低,封口严实;

②尽量降低糖份含量;

③尽量降低水分含量;

④加入防褐变的添加剂。