



冷鲜羊肉加工技术

技术简介

冷鲜羊肉是指严格执行兽医卫生检疫制度屠宰后的胴体迅速进行冷却处理，使其中心温度在 24 小时内降到 0~4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0~4℃ 的生鲜羊肉。因冷鲜羊肉始终处于 0~4℃ 的低温控制下，并经历了充分的解僵成熟过程，它的卫生、营养、安全指标完全优于热鲜肉和冷冻肉。本技术攻克了冷鲜羊肉初始菌数控制、汁液流失和色泽稳定控制、货架期延长技术，降低了冷鲜羊肉预冷损耗，改善了宰后羊肉肉质和色泽，使冷鲜羊肉的初始菌数降低到 10³cfu/g 以下，汁液流失率降低到 1.0% 以下，0~4℃ 条件下货架期和颜色稳定期达到 20 天以上；构建了冷鲜羊肉加工 HACCP 全程质量控制体系。

产品标准和加工工艺

汁液流失率 ≤ 1.0%，0~4℃ 条件下货架期和颜色稳定期 ≥ 20 天。

经济指标

汁液流失率由控制前的 5% 降低到 1%，以冷鲜羊肉 40 元/kg 计，100 公斤羊胴体可以增值 160 元；公司日分割羊胴体 4 吨，可增值 6400 元；年分割羊胴体 1200 吨，可增值近 200 万元。且冷鲜羊肉价格为 40 元/kg 左右，冷冻羊肉价格为 36 元/kg 左右，每生产 1kg 冷鲜羊肉可增加约 4 元钱的收益。

市场前景

冷鲜羊肉始终处于 0~4℃ 的低温环境下，并经历了充分的解僵成熟过程，它卫生、营养、安全，且口感极佳、品质优良，发达国家早在 20 世纪 20~30 年代就开始推广冷鲜羊肉，目前这些国家消费的生鲜羊肉中 90% 以上都是冷鲜羊肉。近年来，随着我国大中城市冷链系统的逐渐完善，冷鲜羊肉在我国的发展也非常迅速，消费量正逐年增加。据统计，我国冷鲜羊肉比重已由 2003 年的不足 3% 上升到目前的 30% 以上，而且这一趋势还在增加，冷鲜羊肉市场前景广阔，为此，冷鲜羊肉加工技术具有巨大的推广应用空间。

独特卖点

品质均一，汁液流失率低，0~4℃ 的情况下货架期和颜色稳定期在 20 天以上，口感好。

知识产权

该技术由研究所多年独立研制而成，具有自主知识产权，并于 2012 年 2 月通过农业部组织的科技成果鉴定，整体技术达到国内领先水平，部分技术水平达到国际先进水平。

合作方式

产权转让、合作开发、技术咨询、技术服务。

联系地址：北京市海淀区圆明园西路2号 联系人：詹 斌 王凤忠(副所长)
联系电话：010-62816473 62817417 网 址：www.foodcaas.ac.cn