



# 风鹅腌制工艺改进及其品质变化规 律的研究

2024-01-18



# 目录

---

- 引言
- 风鹅腌制工艺现状及问题分析
- 风鹅腌制工艺改进方案设计
- 风鹅品质变化规律研究
- 新型腌制工艺与传统工艺的比较研究
- 结论与展望



01

# 引言

Chapter





# 研究背景和意义

1

## 传统风鹅腌制工艺存在的问题

传统风鹅腌制工艺多采用自然发酵的方式，存在腌制周期长、产品质量不稳定等问题，难以满足现代化生产的需求。

2

## 品质提升的重要性

随着消费者对食品品质和口感的要求不断提高，改进风鹅腌制工艺、提升产品品质成为行业发展的必然趋势。

3

## 推动产业发展的意义

通过改进风鹅腌制工艺，可以缩短生产周期、提高产品质量和一致性，进而推动风鹅产业的可持续发展。





# 国内外研究现状及发展趋势

## 国内研究现状

国内在风鹅腌制工艺方面的研究主要集中在传统工艺的改进和优化方面，如采用新型腌制剂、优化腌制工艺参数等。



## 发展趋势

随着科技的不断进步和消费者需求的不断变化，风鹅腌制工艺将朝着更加高效、环保、安全的方向发展。



## 国外研究现状

国外在风鹅腌制工艺方面的研究较为深入，涉及到微生物发酵、风味形成机理等多个方面，为风鹅腌制工艺的改进提供了理论支持。





## 研究目的和内容

- 研究目的：本研究旨在通过改进风鹅腌制工艺，提高产品品质，缩短生产周期，为风鹅产业的可持续发展提供技术支持。



# 研究目的和内容

## 研究内容

分析传统风鹅腌制工艺存在的问题和不足；

研究新型腌制剂对风鹅品质的影响；





# 研究目的和内容

优化风鹅腌制工艺参数，提高产品品质；



探讨改进工艺对风鹅微生物菌群和风味物质的影响；

对改进后的风鹅产品进行感官评价和消费者接受度调查。







02

# 风鹅腌制工艺现状及问题分析

Chapter





# 传统风鹅腌制工艺介绍

## 原料选择与处理

选择健康、肥瘦适中的鹅，进行宰杀、去毛、清洗等预处理。

采用食盐、香辛料、料酒等原料配制腌制液。

## 腌制液的配制

## 腌制过程

将鹅体浸泡在腌制液中，定期翻动以确保腌制均匀，腌制时间根据鹅体大小和温度而定。

将腌制好的鹅挂在通风处风干，然后进行熟化处理，使鹅肉更加鲜美。

## 风干与熟化

# 现有工艺存在的问题分析

## 腌制液配方不合理

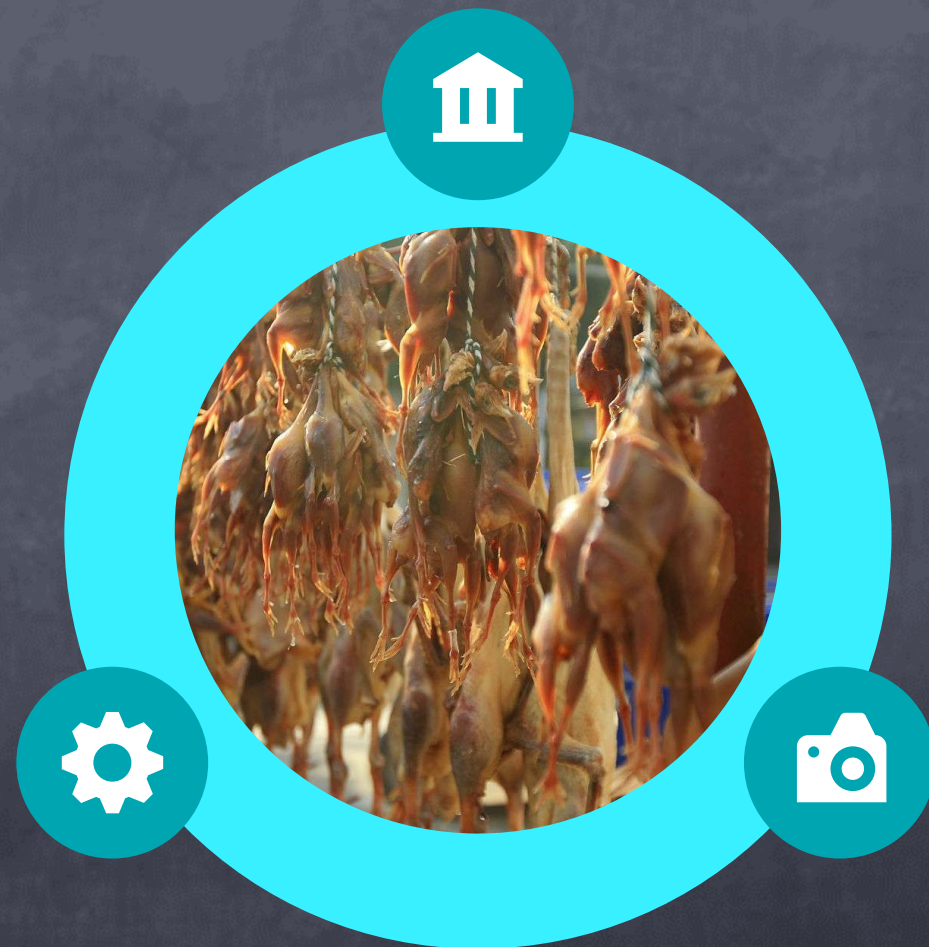
传统腌制液配方中食盐含量较高，容易导致鹅肉过咸，同时缺乏一些必要的添加剂，如磷酸盐等，影响鹅肉的保水性和口感。

## 腌制工艺参数不稳定

传统腌制工艺中腌制时间、温度等参数不稳定，容易受到环境因素的影响，导致鹅肉品质不稳定。

## 风干与熟化条件不佳

传统风干与熟化过程中温度、湿度等条件控制不佳，容易导致鹅肉表面发霉、变质等问题。





# 工艺改进的必要性



## 提高鹅肉品质

通过改进腌制液配方和腌制工艺参数，可以提高鹅肉的保水性、口感和营养价值。

## 降低生产成本

优化腌制工艺可以降低生产成本，提高生产效率，增加企业经济效益。

## 适应市场需求

随着消费者对食品安全和品质的要求不断提高，改进风鹅腌制工艺可以更好地适应市场需求，提高企业竞争力。



03

# 风鹅腌制工艺改进方案设计

Chapter





# 工艺改进思路及目标



## 提高腌制效率

通过改进腌制工艺，缩短腌制周期，提高生产效率。

## 保持风鹅品质

在改进工艺的同时，确保风鹅的色泽、口感、风味等品质不受影响。

## 减少环境污染

优化腌制过程中的废水、废气处理，降低对环境的污染。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/355122000120011222>