

干冻赤贝肉的加工工艺

大连市水产研究所 李铭五

赤贝，学名魁蚶，系瓣鳃纲、蚶科。一般壳高可达8厘米以上，长9厘米、宽8厘米左右，壳呈卵圆形，壳顶膨凸，壳表白灰色，有放射肋42~48条，宽且平滑，有同心生长的轮脉呈鳞片状。生活于浅海水深10米以下至数十米深的软泥沙质海底。我国沿海均有分布。肉味鲜美，富含营养，宜鲜食。

我国魁蚶资源丰富，除供应国内市场外，大连、山东等地每年有大量干冻赤贝肉加工出口。干冻赤贝肉的出口要求与其它冷冻水产品不同，如果向日本出口，产品到日本后就直接运到饭馆出售。一般解冻后，一个一个地放在大米饭团上生吃，这种方便食品日本人称之为“寿司”。因此，日本客商对赤贝肉的进口检疫要求很严，如果检查出的大肠杆菌和新菌超过规定标准绝不允许食用。因此，干冻赤贝肉的加工单位，要认真执行卫生标准，确保产品的质量。现将干冻赤贝肉的加工工艺介绍如下：

一、卫生要求

1. 加工赤贝的工人每半年要进行一次体检，合格后方能进车间工作。进入车间前，要严格消毒。
2. 车间内外的卫生，需经卫生检疫和商检注册之后方可生产。

3. 所有容器及工具必须用杀菌水（1吨水加60克杀菌药）洗净后才能使用。

4. 原赤贝在开壳前，要用淡水冲洗，死贝与活贝要严格分开，以免感染。

5. 杀菌水的调配要由专人管理，按规定及时加药和换水。杀菌水从加药时起，在1小时内有效，超过1小时要重新换水加药。

二、工艺流程

原料冲洗 → 开壳取肉 → 除内脏 → 加盐清洗
→ 消毒杀菌 → 粒度选等 → 称重装盘 → 冷冻
→ 脱盘 → 包装 → 冷藏 → 发运 → 出口

三、操作要点

1. 原料：要求保持新鲜，用鲜活赤贝，严禁使用死贝或冻死贝。

2. 开壳：要在指定的“毛料车间”进行，不许露天作业。开壳前要先冲洗外壳的泥沙，开壳时要注意不能碰破贝肉。

3. 取肉：开壳取肉时，先去掉贝边。去贝边时，

先用左手握着贝蛋轻挤，再用右手扯贝边，注意不要扯碎贝肉与贝边之间的连接处。活鲜贝边经加工后也可出口。清洗去掉贝边的赤贝肉蛋时，要摘除贝蛋肉上的黑色绒毛，并去净脏物，如碎贝壳、浮泥等，然后控净水去除内脏。其间，严禁将赤贝肉放在水中浸泡。

4. 除内脏：按要求切成两开，除净内脏，不得带黑脏或红色肉体。如果有的赤贝带卵，一定要将卵除净，因赤贝卵有毒性。严禁将赤贝切成三角形。当开发新产品出口时，应按用户指定的规格切成所要求的新产品，如21~25粒等改制产品。

5. 加盐清洗：主要是通过盐水清除贝肉表面的粘液，一般用细盐（3%）撒在赤贝肉上，用手搅拌约10秒钟左右，再用淡水冲洗，同时用手搅拌10秒钟左右即可洗净。

6. 消毒杀菌：先将赤贝肉投进盛有浓药液（1吨水加60克消毒剂）的水槽内，用手搅拌约10秒钟后，再将赤贝肉投进盛有淡药液（1吨水加10克消毒剂）的水槽内冲淡，仍用手搅拌10秒钟左右，取出赤贝肉，控水20秒钟后进行分等。水槽中的杀菌水应每隔1小时更换一次，加药比例不变。

7. 粒度选等：一般以每0.25公斤所含粒数（赤贝肉个数）来分等，可分为：8~12粒（平均为10粒）；13~15粒（平均为14粒）；16~20粒（平均不低于18粒）；21~25粒（平均不低于23粒）；26~30粒（平均不低于28粒）；31~40粒等几个等级。目前国外厂商比较喜欢肉嫩的小个体贝肉，如16~20粒和21~25粒（国外进货限量为20%），26~30粒和31~40粒（国外进货不限量）。8~12粒和13~15粒两种规格为大个体贝肉，国外一般不进货，但可以通过重新加工的办法，将其加工成21~25粒（平均不低于23粒）规格的产品。

8. 称重装盘：21~25粒以上规格的，装盘时应按250克称重装盘，每盘要让重10克以上。装盘时不仅要重量足，而且要摆放整齐、美观，每盘摆两层，中间铺一张塑料隔膜，上层多摆，下层少摆。如21~25粒规格的，如果是23粒时，装盘要下层摆9粒，上层摆11粒，以呈丰满状。

9. 冷冻：将摆好盘的贝肉迅速进冷冻间冷冻。3小时入冷库冷冻时操作要仔细，严禁碰撞贝肉盘，以免将摆好的贝肉碰乱。

10. 脱盘：将冻结好的赤贝肉用杀菌水浸泡。脱盘并披上一层冰衣。杀菌水为1吨水加10克消毒剂配成的药液。

11. 包装：将赤贝肉冻块装入真空包装袋或塑料袋内包装好，然后按0.25公斤10块的规格装，出口包装箱内，要求每箱装两层，每层竖摆两排，最后刷胶封口。

12. 冷藏：包装封口之后，立即送进库温在18℃以下的冷藏库内存放，待检验后发运出口。

（中国水产，1989.（3）

50