

蜂蜜干粉在鸡肉制品中的应用



蜂蜜干粉（Honey Powder）是以液体蜂蜜为主要原料，根据不同产品应用需求选用不同种类的淀粉作为载体，采用滚筒干燥工艺制成的固态蜂蜜产品，为多种食品应用提供更加真实、自然的味觉体验。同时在不同类型食品中还具有不同的功能表现。

作为一种源自天然的配料，您无须担心各种食品法规的限制。

优点：

提高产品腌制过程中的得率。

改善肉制品口感，使产品更加嫩滑有弹性。

在烤制产品中，可改善产品颜色，可适当减少色素的使用量，特别是针对烧烤类产品。

对肉本身的腥味和原料带来的不愉快的味道又掩盖作用，可以平衡和压制比较刺激的味道。

对产品风味有平衡作用，让产品的口味更加圆润自然，降低突兀口感。

可增强甜蜜的烧烤味道，让烧烤味更加丰富饱满、细腻。

实验（1）- 烤鸡腿肉实验

试验目的：测试蜂蜜干粉对鸡腿肉在加工过程中（各个环节）的保水性，对鸡肉口感、颜色、风味等的影响。

操作：

去皮鸡腿肉切条（25-35g/pc），用香辣调料（主要成分：盐、味精、辣椒粉、大蒜粉等）腌制；

腌制比例设置约为：55% 鸡腿肉：4%调料：41%冰水，蜂蜜干粉添加量以以上总重为基础加入；

滚揉 15 分钟，过夜冷藏保存；

烤制：烤制时间 10' 30"，温度 185°C，前 9 分钟为蒸烤程序，后 1' 30" 为干烤程序。

去皮腿肉条

	#1	#2	#3	#4	#5	#6
Pickup to Green W	空白	STPP0.35	HP1.0	HP2.0	HP3.0	STPP0.2+ HP1.0
滚揉后 T2	45.43%	46.04%	45.97%	51.71%	53.96%	51.23%
隔夜 T3	35.83%	37.22%	39.11%	44.34%	46.42%	42.63%
烤制后 T5	-24.86%	-12.92%	-22.32%	-24.69%	-23.26%	-11.28%

注：HP---蜂蜜干粉

结论：

蜂蜜干粉可以帮助提高鸡肉产品在加工过程中的得率。在烹调过程中，蜂蜜干粉单独使用时，不能起到保水的效果。

	#1 空白	#2 STPP0.35	#3 HP1.0	#4 HP2.0	#5 HP3.0	#6 STPP0.2+HP1.0	Remarks
颜色	5	4	3	2	1	3.5	颜色排序，5代表颜色最差
鸡腥味	5	4.5	3	3.5	2	4	分值越高，腥味越大
嫩度	1	5	2	2.5	3	4	分值越高口感越嫩
辣椒气味	5	4.5	4.8	3.7	3	4.6	分值越高香辣气息越重
甜度、焦香	N/A	N/A	1	3	5	1.5	分值越高，风味越强
口味（排序）	6	3	2	4	5	1	口味排序，1代表最好
口味	鸡肉腥，辣椒刺鼻感不是很强	口感比标样有改善	辣椒刺鼻感比之前强，肉的颜色偏暗，但比标样有光泽，个别部分有焦化	烤后表面偏焦，没有辣椒气味	颜色焦化更严重，有焦甜味出现，但没有辣椒味	有明显辣椒味，也有焦甜味	



结论：

蜂蜜干粉应用与烤鸡肉产品时，可以改善产品的色泽和口感、增强烧烤和焦香气息、掩盖食物的异味以及平衡口感等。但是，在需要表达食物比较特别的味道如辛辣味等时，需要特别控制蜂蜜干粉的使用量。适量的蜂蜜干粉与磷酸盐搭配使用，可以既达到保水、增加得率效果，还可以提升产品的风味与口感。

实验（2）- 炸鸡翅实验

试验目的：测试蜂蜜干粉对鸡翅在加工过程中（各个环节）的保水性，对鸡肉口感、颜色、风味等的影响。

操作：

选用鸡翅中和翅根，用香辣调料（主要成分：盐、味精、辣椒粉、大蒜粉等）腌制。

腌制比例设置约为：85.5%鸡腿肉：4%调料：10.5%冰水，蜂蜜干粉添加量以以上总重为基础加入。

滚揉 15 分钟，过夜冷藏保存。

裹粉炸制：炸制时间 7'，温度 175°C。

鸡翅

Pickup to Green W	#1 空白	#2 STPP0.35	#3 HP1.0	#4 HP3.0	#5 STPP0.2 + HP 1.0
滚揉后 T1	9.40%	9.35%	11.44%	13.53%	9.69%
隔夜 T2	6.46%	6.30%	9.08%	9.33%	6.89%

炸鸡翅评价

#1-空白	有鸡腥味
#2-STPP0.35	与标样相比区别不大，多汁，辣椒气味重，鸡腥味重
#3-HP1.0	有点炸焦的味道，有鸡腥味，里面局部肉色发红，鸡腥味比标样弱点，肉多的地方则有，肉少的地方则无
#4-HP3.0	有炸焦的味道，焦香味重，局部肉有鸡腥味，辣味偏弱，里面肉质局部发红
#5-STPP0.2+HP1.0	有点炸焦味，鸡腥味大于#2样品，小于#3样品，辣椒香气被掩盖了，与标样比较偏弱，里面局部肉质发红



- 烧烤类
- 甜蜜类产品
- 食材味道较重产品
- 风味较刺激且需要平衡口味的产品
- 需要丰富厚重味的产品

新品风味推荐

- 美式岩烧
- 加拿大甜蜜枫情
- 德克萨斯香蜜烧烤
- 西班牙茄辣双番

- 泰式柠辣
- 普罗旺斯

注意点：

因蜂蜜干粉中含有大量单糖,故不建议用于高温油炸产品,但可少量添加用于该类产品的调色。