

ICS 65.020.30
B 43
备案号: 60676-2019

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 2948—2018

鹿茸煮炸技术操作规程



2018 - 02 - 09 发布

2018- 03 - 09 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由铁岭市质量技术监督局提出。

本标准由辽宁省农垦局归口。

本标准由西丰县鹿业发展局起草。

本标准主要起草人：罗剑通、李占武、杨鹏、许海志、张庆双、李淑杰、秦剑、李咏梅、李寿永。



鹿茸煮炸技术操作规程

1 范围

本规程规定了鹿茸煮炸的术语和定义、鹿茸加工场所及主要设备、加工方法及贮存等技术要求。本规程适用于梅花鹿茸、马鹿茸的煮炸工艺。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

3 术语和定义

3.1

鹿茸

雄鹿没有骨化、带茸毛的嫩角叫鹿茸。根据品种，分为花鹿茸（黄毛茸）和马鹿茸（青毛茸）；根据采收标准不同及枝杈多少老嫩不同，又分为二杠茸、三杠茸、四杠茸等。

4 鹿茸加工场所及主要设备

4.1 炸茸室

炸茸室面积在 30 m² 以上，房顶设有排气孔，室内通风良好。主要配备烫茸器（或炸茸锅灶）、烘干箱、真空泵、操作台等设备。

4.2 晾茸室

晾茸室面积在 20 m² 以上，晾茸室应连接炸茸室。晾茸室内要求干燥、通风、有防老鼠、蚊蝇等害虫的设施。室内设置放茸的台案和挂茸的吊钩。

5 加工方法

5.1 鹿茸加工前的处理

5.1.1 编号、称重、登记

鹿茸送入加工室后，应及时称重、编号、挂牌、钉钉拴绳并做好登记。

5.1.2 封锯口

煮炸带血茸时，将茸的锯口朝上立放，勿使茸血流失，然后在锯口上均匀地撒上一层面粉，再用烧红的烙铁烧烙锯口，堵住血眼。

5.1.3 排气

煮炸排气茸时用真空泵或打气筒将鹿茸内的血液排出。

5.1.4 洗刷茸皮

封锯口、排气后将茸的锯口朝上，用柔软的毛刷蘸 40℃ 左右的弱碱水反复刷洗茸表面，之后用清水再冲刷一遍，控干茸表水分。如果煮炸排气茸，应将鹿茸的锯口朝下，自上而下轻轻挤压茸表，排出皮血。

5.2 鹿茸加工程序

5.2.1 煮炸、回水

将鹿茸放入沸水，反复烫煮 1min-3min 使之熟化，杀菌的过程为煮炸。鹿茸经过第 1 次煮炸加工，以后每次的煮炸统称为回水。前 1-3d 每日进行煮炸或回水 1 次，第 4d 后可连日或隔日进行回水 1 次。

5.2.2 烘烤

煮炸或回水结束后，刷洗茸体，擦干茸表，待所有茸凉透后一起送入箱温 68-73℃ 的烘干箱内烘烤。排气茸锯口朝下立放，带血茸锯口朝上或立放烘烤 40-60min，见茸表出现水珠（出汗）时停止烘烤，打开箱门冷凉后取出，送入风干室。

5.2.3 风干脱水

停止烘烤后打开箱门，待鹿茸冷凉后取出，将鹿茸送入风干室里风干脱水，一般采用吊挂风干。吊挂顺序应将不同品种、规格的茸区别开，并按加工后的不同天数逐一排开。

5.2.4 鹿茸煮炸好的标准

鹿茸经反复回水、烘烤、风干脱水，一直到煮炸好或鹿茸七八成干时止。鹿茸煮炸好的标准是：茸体达到熟化程度，锯口出现粉白色血沫，发出熟蛋黄样香味，感观上可见茸毛竖立，沟楞清晰、沥水性强、茸头有弹性。

5.2.5 煮头、二杠茸整形

待鹿茸加工至七八成干时，将茸头入水煮 1min-2min，加工二杠茸时将两个茸头煮头，待茸头变软时在平整光滑的墙壁上缓缓地用力顶揉茸头。重复 2-3 次后使两个茸尖分别向虎口方向呈握拳状。再次烘烤和风干脱水。

5.2.6 全干入库

鹿茸加工至九成干时，继续吊挂风干，直至全干入库贮存。

6 贮存

常温下贮存于通风、干燥的库房内,注意防虫蛀。外包装采用瓦楞纸箱包装,其质量应符合 GB/T 6543 的规定。小包装采用木盒和塑料盒包装,其质量应符合 GB 4806.7 等相应质量和卫生标准的规定。

