

杂粮风味肠加工技术

一、成果简介

杂粮风味肠以猪肉为主要原料，添加燕麦、大麦、黄米、黑米、高粱米等杂粮辅料，将杂粮经过一定的预处理和特殊的工艺添加到香肠中。该产品不但具有杂粮丰富的营养，以及不饱和脂肪酸、 β 葡聚糖、生物类黄酮、甾醇、皂甙等多种生物活性成分；并且在保留传统的香肠风味的同时，强化了香肠的营养功能特性，实现了杂粮与传统肉制品的营养互补，开发出口味良好，又具有保健功能的杂粮风味香肠。

二、合作方式

技术转让、合作开发。

三、市场前景分析

该类产品的开发对于拓宽燕麦、大麦、黄米、黑米等杂粮资源的加工利用途径，提高杂粮的附加值、丰富肉制品的种类、满足人们对健康型肉制品的需求有很好的市场前景和开发价值。

四、工艺技术

杂粮风味肠以猪肉为主要原料，添加燕麦、大麦、黄米、黑米、高粱米等杂粮辅料，将杂粮经过一定的预处理和特殊的工艺添加到香肠中。该技术处于国内先进水平。

五、经济效益分析

利润分析按照年产 1000 吨杂粮风味肠产品计算。经分析可得平均生产成本为 3.0 万元/吨，年生产成本为 $3.0 \times 1000 = 3000$ 万元，销售价格为 5.0 万元/吨，年销售收入总额 $5.0 \times 1000 = 5000$ 万元。年产杂粮风味肠毛利润总额 = 年销售收入总额 - 年生产成本 = 5000 万元 - 3000 万元 = 2000 万元。



大麦香肠



黄米香肠



糯米香肠



燕麦香肠