

肉，就是制造培根的原料肉。肉的外形尺寸大约是 $400\times 300\times 40\text{mm}$ （长 $\times$ 宽 $\times$ 厚）。将整修好的肉在盐水注射机上注射腌液。腌液的主要成分是盐和糖。其中盐的添加量要比火腿多一些。腌制间的温度控制在 $4^{\circ}\text{C}$ 左右。腌制容器是长方形不锈钢桶。经过两天的腌制就可以烟熏。烟熏时将肉用专用挂钩一排排吊在架子上，烟熏时间为4小时，出炉后冷却。然后在包装车间切片包装。每片厚约2mm。

（4）罐头车间（略）

（5）包装车间

包装不但要确保商品在货架期内的产品质量，而且能提高商品在市场上的竞争能力。因此，包装问题引起各厂家的普遍高度重视。

熟肉制品要全部经过包装，然后再进入市场。包装车间除了负责产品包装外，还负责小包装前的加工准备工作，这一工作主要是将需要小包装的火腿、培根切成薄片。切片机有手工给料的小型切片机，也有机械送料的大型切片机。

大的包装2~3公斤一包，小的包装从200克到1000克不等。

包装车间是密闭式建筑，车间内温度在 $10^{\circ}\text{C}$ 左右，比其它加工车间温度低，包装主要是手工包装，工人必须带手套操作。

### 产品储藏

该厂有两个冷库供储藏产品使用，其中一个为分配性冷库，另一个是储藏性冷库。

分配性冷库与生产车间分开，便于对外发货，产品在这里经过短暂存储便进入市场。

储存性冷库产品存放周期较长，该冷库与生产车间连在一起，是一个单层结构的冷库，冷库高度约7米，产品在托盘上层层堆码，每个托盘上承装有1米高的产品（低箱包装），一般5个托盘为一叠，总高度约6米左右。

其它：

我们在参观布区肉联厂时参观了分析化验室和感官鉴定室。分析化验室主要搞蛋白、脂肪及微生物的常规分析。产品的感官鉴定是在一个专用房间进行的，在这个房间设有四个相互隔离的小间以防止相互影响，通过一个窄小窗口将有编号产品分别送到每个小间，参加鉴定的人将结果记录下来。

### 血和脏器的利用

菲律宾各屠宰厂的血主要用于饲料，供人食用猪血的研究刚刚开始。脏器中除心、肝、肾外，其余部分加工为饲料。猪皮一部分用于肠类制品肉糜的添加物，还有一部分作油炸猪皮（即假鱼肚）在市场上销售。

## 金 针 菇 瓶 栽 培 养 法

汪麟 李育岳

金针菇是目前人工栽培的四大菇类之一。金针菇经济价值高，不仅是一种食用菌，也是一种药用菌。菇体肉质脆嫩，别具风格，营养丰富，具有高蛋白、低脂肪、多糖的特性。经测定，每100克干菇中含有蛋白质16.2克，脂肪1.8克，碳水化合物60.2克，热量322千卡，钙76毫克，磷280毫克，铁8.9克，硫胺素0.16

毫克，核黄素1.59毫克，尼克酸23.4毫克，含有多多种氨基酸。子实体还含有碱性蛋白类抗癌物质，有显著的抗癌作用，以及降低胆固醇，防治人体胃肠道溃疡和肝脏病的效果。

两年来，我们试验观察表明，金针菇的失活力和抗逆性极强，耐寒冷，抗干旱和具有较强的抗杂菌能力，对温度适应范围广，菌丝体

在8~24℃，子实体在8~18℃温度下均能正常生长。根据这些特性，为了在城乡普及推广金针菇人工栽培技术，解决冬季鲜菇的市场供应，这里提供一个金针菇瓶栽培方法，试验表明这种方法简便，易于管理，成本低，出菇率高。1斤培养料（棉子皮），可采菇1斤左右。

### 培养方法

利用冬季室内15℃左右气温进行瓶栽，方法与平菇瓶栽一样。

一、菌种：母种采用子实体组织分离，在综合马铃薯培养基培养，获得纯种。母种扩大用木屑或棉子皮制作原种和栽培种。

二、培养料：金针菇是木腐菌，分解木质素，纤维素的能力很强。培养料可用锯木屑和棉子皮，棉子皮营养丰富，很适合金针菇生长。

三、培养方法：分菌丝体培养和子实体培养两个步骤。

#### （一）菌丝体培养

1.培养料配方：介绍以下三个配方，根据原料情况选用。

（1）棉子皮78%，麸皮20%，石膏1%白糖1%。

（2）棉子皮100%。

（3）锯木屑78%，麸皮20%，石膏1%白糖1%。

据试验，以配方（1）较好，每斤干料可采鲜菇1斤，高达1.6斤，产量高，采菇次数多，菇期长；配方（2）次之，每斤干料可采鲜菇0.8斤，高的可达1.1斤，取料方便，成本低；配方（3）每斤干料采鲜菇0.4~0.5斤，产量低。

2.装料：将上述配方培养料混合均匀后，加1:1.5~1.6的水至用手紧握，指缝间有水珠为止。用500毫升广口瓶，装料至瓶肩部，以利于子实体长出瓶口。装料时松紧度要适宜，

上面弄平实后，在中间捣一洞便于接入菌种，又易使菌丝往下延伸。然后包扎牛皮纸，进行消毒灭菌和接种。

3.培养：接好种的培养瓶可利用室内自然气温培养，秋末室温18~20℃时培养一个月菌丝即长满全瓶，冬季取暖室内温度在15℃左右时，培养时间长些，一般需一个半月时间。

#### （二）子实体培养

菌丝长至瓶底后，将培养瓶挑放在地上或床架上，除去牛皮纸盖，瓶口朝上，上面铺盖两层湿报纸，定期喷水保湿，在室温15℃左右继续培养7天左右，可见大量黄白色菌蕾出现。此时将报纸除去，每天早、中、晚在地面洒水。一周后当子实体长出瓶口时，用扇形硬纸或牛皮纸卷成喇叭筒，纸筒高8~10厘米，大口朝上，小口套在瓶口上，这样菌柄长的快，而菌盖长的慢，整个菇体形如白嫩的豆芽，获得符合商品质量的优质菇。

（三）采菇：在冬季室内取暖条件下，套纸筒约一周，长至如豆芽状即可采收，从接种至采收为期50~60天。采收的方法是轻握菌柄下部，将子实体从瓶内拔出，亦可用镊子夹住菌柄基部将其拔出。子实体过密时可采大留小分次采菇。头批菇采收后经7~10天，又会长出第二批菇，一般可收4~5批，不过一次比一次质量稍次。当采收第三批菇后，瓶内培养料往往发生干缩，可向瓶内注入少量水，以提高料内含水量，促使多出菇。

四、金针菇培养过程中应注意下列几点：

1.菌丝长满全瓶后，瓶口培养料表面有时形成菌皮影响出菇，应将其刮除，促进子实体形成。当采菇二、三批后，适当刮除表层的培养料，促使多出菇。

2.菌蕾出现后，应注意通风换气，在换气不良时，菌蕾逐渐变黑，萎缩枯死。

3.金针菇一般成丛生长，每瓶一次出菇多达二、三株，应注意适当疏蕾。