



ỦY BAN NHÂN DÂN
HUYỆN NAM GIANG

World Vision



TRUNG TÂM PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
MIỀN TRUNG VIỆT NAM



german
cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Dự án “Nông nghiệp liên kết hướng đến thu nhập bền vững
cho đồng bào thiểu số”

TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỊT HEO ĐEN XÔNG KHÓI NAM GIANG (Lưu hành nội bộ)



Huế, 2022

TaiLieu.vn

Dự án: “Nông nghiệp liên kết hướng đến thu nhập bền vững cho đồng bào thiểu số”

TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỊT HEO ĐEN XÔNG KHÓI NAM GIANG (Lưu hành nội bộ)



Nhóm biên soạn:

1. TS. Võ Văn Quốc Bảo
2. TS. Hồ Lê Phi Khanh
3. TS. Trương Quang Hoàng
4. ThS. Đinh Nhật Sơn

TaiLieu.vn

GIỚI THIỆU

Với mục tiêu đa dạng các sản phẩm chế biến từ thịt heo đen, dự án “Nông nghiệp liên kết hướng đến thu nhập bền vững cho đồng bào thiểu số” được tài trợ bởi Bộ Hợp tác và Phát triển kinh tế Liên bang Đức (BMZ) thông qua Tổ chức Tầm nhìn Thế giới (WVV) đã hỗ trợ phát triển quy trình chế biến và sản xuất thử nghiệm sản phẩm thịt heo đen xông khói Nam Giang. Quy trình được xây dựng dựa vào những kiến thức bản địa đã được cộng đồng dân tộc thiểu số tại địa phương áp dụng trong chế biến thịt heo gác bếp kết hợp với những kỹ thuật và công nghệ mới. Thông qua đó, sản phẩm thịt heo đen xông khói vừa mang hương vị của địa phương vừa đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng về những đặc trưng của thịt xông khói. Quy trình chế biến thịt xông khói này đã được trường Đại học Nông lâm, Đại học Huế ban hành theo quyết định số 1041/QĐ-ĐHNL, ngày 12 tháng 12 năm 2022 về việc ban hành “Quy trình kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói”.

Dựa vào quy trình này và kết hợp với các điều kiện thực tế tại huyện Nam Giang, nhóm chuyên gia đã biên soạn nên tài liệu: “Hướng dẫn kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói Nam Giang”. Mục tiêu của tài liệu này là hướng dẫn, hỗ trợ chi tiết các bước chế biến thịt heo đen xông khói cho các hộ gia đình, tổ hợp tác, hợp tác xã và các doanh nghiệp có sản xuất thịt heo đen xông khói. Đồng thời đây là quy trình chuẩn để hỗ trợ cho các chủ thể sản xuất muốn phát

triển sản phẩm thịt heo đen xông khói để tham gia đánh giá và phân hạng sản phẩm theo chương trình Quốc gia Mỗi xã một sản phẩm (OCOP).

Tài liệu gồm làm 2 phần chính:

- (1) Nguyên liệu: Trình bày các nguyên liệu cần thiết sản xuất thịt heo đen xông khói Nam Giang
- (2) Kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói Nam Giang: Trình bày chi tiết kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói sử dụng máy xông khói đa năng và quy trình khép kín, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trong quá trình biên soạn tài liệu sẽ không thể tránh khỏi những sai sót, nhóm biên soạn tài liệu xin cảm ơn và nhận được sự đóng góp ý kiến để tài liệu hoàn thiện hơn.

Xin chân thành cảm ơn!

Đơn vị thực hiện:

Trung tâm Phát triển Nông thôn miền Trung,

Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế

Địa chỉ: 102 Phùng Hưng, thành phố Huế, Thừa Thiên Huế

Số điện thoại: (0234) 352 9749

Website: www.crdvietnam.org

Email: office@crdvietnam.org

Số: 104/QĐ-ĐHNL

Thừa Thiên Huế, ngày 12 tháng 12 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành: “Quy trình kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói”

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM

Căn cứ Quyết định số 20/QĐ-HĐDH ngày 31 tháng 7 năm 2020 của Hội đồng Đại học Huế về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Đại học Huế và Quyết định số 07/QĐ-ĐHH ngày 19 tháng 1 năm 2021 của Hội đồng Đại học Huế sửa đổi bổ sung một số điều của Quy chế tổ chức và hoạt động của Đại học Huế;

Căn cứ Quyết định số 87/QĐ-ĐHNL ngày 02 tháng 02 năm 2021 của Hiệu trưởng trường Đại học Nông Lâm về việc ban hành quy định quản lý nhiệm vụ khoa học và công nghệ liên kết của Trường Đại học Nông Lâm, Đại học Huế;

Căn cứ vào Biên bản ngày 10 tháng 10 năm 2022 của Hội đồng đánh giá, nghiệm thu: “Quy trình kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói”;

Theo đề nghị của Trưởng phòng KH, HTQT&TTTT.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành theo quyết định này là “Quy trình kỹ thuật chế biến thịt heo đen xông khói” thuộc dự án liên kết: Nông nghiệp liên kết hướng đến thu nhập bền vững cho đồng bào thiểu số (được tài trợ bởi Bộ Hợp tác và Phát triển kinh tế Liên bang Đức thông qua Tổ chức Tầm nhìn Thế giới) do nhóm nghiên cứu gồm TS. Võ Văn Quốc Bảo, TS. Hồ Lê Phi Khanh, TS. Trương Quang Hoàng, ThS. Đinh Nhật Sơn, KS. Nguyễn Đăng Chương làm tác giả.

Điều 2. Việc chuyển giao quy trình cho các chương trình, dự án, cá nhân, tổ chức có nhu cầu theo đúng quy định hiện hành.

Điều 3. Chủ nhiệm quy trình và các cá nhân, đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thực hiện đầy đủ quyết định này. ✓

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, KH, HTQT&TTTT.



MỤC LỤC

GIỚI THIỆU.....	5
PHẦN I. NGUYÊN LIỆU.....	9
1. Nguyên liệu chính.....	9
2. Nguyên liệu phụ gia.....	10
PHẦN II. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN THỊT HEO ĐEN XÔNG KHÓI.....	14
1. Chuẩn bị, xử lý nguyên liệu	14
2. Phân cỡ.....	15
3. Ướp gia vị.....	16
4. Xiên thịt và treo giàn.....	18
5. Xông khói.....	19
6. Đóng gói và bảo quản	23
Phụ lục	28
Kết quả phân tích, kiểm nghiệm sản phẩm thịt heo đen xông khói	28

PHẦN I. NGUYÊN LIỆU

1. Nguyên liệu chính

Heo đen địa phương là nguyên liệu chính của sản phẩm thịt heo đen xông khói Nam Giang. Heo đen có sẵn trên địa bàn của huyện Nam Giang được người dân nuôi theo hình thức bán chăn thả và có những đặc điểm chính:

- Màu lông đen tuyền hoặc nâu đen đặc trưng
- Mồm dài, tai nhỏ
- Lưng thẳng

Lựa chọn nguyên liệu (Heo đen):

- Yêu cầu: Heo đen bản địa được chăn nuôi theo hình thức bán chăn thả nhằm đảm bảo tỷ lệ nạc cao nhất.
- Trọng lượng: 50 – 70kg
- Tình trạng: Heo khỏe mạnh, không nhiễm bệnh.
- Thịt heo thường có màu hồng tươi, không bị đồ rục; khối thịt rắn chắc, có độ đàn hồi cao và khi thái thịt sẽ không có dịch bất thường nào chảy ra. Lớp mỡ của miếng thịt heo đen thường dày khoảng từ 1,5 – 2m, mỡ và bì càng dày, heo được nuôi càng lâu.

Lưu ý: Nên chọn những con heo ít mỡ và lanh lợi, được nuôi dưỡng bằng thức ăn tự nhiên phối trộn với các thức ăn có sẵn như cám gạo, cám bắp, ... tránh sử dụng heo được chăn nuôi nhốt và nuôi chủ yếu bằng cám công nghiệp.



Hình 1.1. Heo đen bản địa

2. Nguyên liệu phụ gia

2.1. Tiêu rừng

Khác với loài tiêu thường, cây thân gỗ này có chiều cao khoảng 10 – 15 m. Lá tiêu rừng nhỏ, thân cây xanh trơn. Sau từ 2 - 3 năm, cây cho quả vào khoảng tháng chín, tháng mười. Quả tiêu rừng từ lúc non đến khi già đều có màu xanh, trông như cà phê, tiêu thường. Mỗi cành có vô số quả. Hàng năm, cây tiêu rừng cho 8 – 12 kg hạt. Thân cây cũng có mùi thơm như quả, vì vậy mà nhiều người bản địa còn lột vỏ cây làm gia vị khi trong nhà hết quả tiêu khô dự trữ.

Tiêu rừng không mọc tràn lan như các loài cây khác. Nguồn gốc của tiêu rừng cũng hết sức độc đáo, riêng biệt. Theo kinh nghiệm của những người lớn tuổi tiêu