

1. 一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,其特征在于,包括如下步骤:

a、金枪鱼碎料制备:将多条金枪鱼清洗干净,并通过碎料机碾碎,金枪鱼碎粒的平均粒度为6-8mm;

b、脱水:将碾碎后的金枪鱼碎粒放入到脱水机中进行脱水处理5-10min;

c、酸水解:将脱水后的金枪鱼碎粒放入到容器中,并放入质量份与金枪鱼碎粒质量份为1:1的盐酸溶液搅拌后静置;

d、脱酸:向c步骤的混合物料中加入清水进行多次冲洗,每次加入的清水的质量份与混合物料的质量份为1:1;

e、一次板框压滤:将经过多次清洗后的混合物料通过板框进行过滤并挤压,过滤完成后收集一次滤液并取出滤渣;

f、水解滤液:向e步骤收集到的一次滤液中加入碱性溶液,并搅拌,控制混合后溶液的PH值为4-5,静置5-10min,加入活性炭脱色;

g、二次板框压滤:将f步骤中脱色后的溶液通过板框进行过滤并挤压,并加入清水水洗,在过滤完成后收集二次滤液并取出滤渣;

h、滤液浓缩:二次滤液在真空条件下进行滤液浓缩处理;

i、离心脱盐:对浓缩后的二次滤液进行离心处理,及时取出离心后产生的盐分,对离心液进行多次反复的滤液浓缩和离心脱盐的循环处理,直到离心产生的盐分质量低于离心液质量的1%为止;

j、成品前离心脱盐:将i步骤产生的离心液存放静置2-6个月,进行离心脱盐处理,对离心液进行数据分析;

k、对离心液进行包装并成品。

2. 根据权利要求1所述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,其特征在于,所述酸水解工序中盐酸溶液的浓度为0.1mol/L。

3. 根据权利要求1所述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,其特征在于,所述脱酸工序在真空条件下进行。

4. 根据权利要求1所述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,其特征在于,所述水解滤液工序中加入的碱性溶液优选为氢氧化钠溶液。

一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养液的生产方法,尤其是一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法。

背景技术

[0002] 随着现代社会的高速发展,物质生活水平的日渐提高,人类对健康的重视程度越来越大。与之同时,金枪鱼作为一种营养、健康的现代食品备受推崇。它愈来愈被欧美等发达国家所青睐,现将这种美食的十大功效介绍如下:

[0003] 一、金枪鱼是女性美容、减肥的健康食品

[0004] 金枪鱼肉低脂肪、低热量,还有优质的蛋白质和其他营养素,食用金枪鱼食品,不但可以保持苗条的身材,而且可以平衡身体所需要的营养,是现代女性轻松减肥的理想选择。

[0005] 二、能够保护肝脏,强化肝脏功能

[0006] 现代人因紧张的生活节奏、巨大的工作压力、过度疲劳造成的一系列肝病发病率日渐提高。

[0007] 三、防止动脉硬化

[0008] 动脉硬化是中老年人生命的威胁,食用金枪鱼食品可以降低血脂,疏通血管,有效地防止动脉硬化。

[0009] 四、有效降低胆固醇含量

[0010] 金枪鱼中的 EPA、蛋白质、牛磺酸均有降低胆固醇的卓效,经常食用,能有效的减少血液中的恶性胆固醇,增加良性胆固醇,从而预防因胆固醇含量高所引起的疾病。

[0011] 五、能够激活脑细胞,促进大脑内部活动

[0012] 金枪鱼油是优质的健脑保健产品。金枪鱼中含有丰富的 DHA, DHA 是人类自身无法产生的一种不饱和脂肪酸,它是大脑正常活动所必需的营养素之一。DHA 可通过血液脑屏障进入脑中使脑神经细胞突触增加并延伸,进而提高脑容量,增强记忆力、理解力,经常食用,利于脑细胞的再生,提高记忆力,预防老年痴呆症。此外 DHA 可使视网膜变软,提高视网膜反射机能,强化视力,预防近视, EPA 则可促进 DHA 在体内发挥作用。

[0013] 六、能够有效的预防缺铁性贫血

[0014] 铁是人体内不可缺少的一种元素,金枪鱼的血合中含有丰富的铁分和维生素 B12,易被人体吸收。经常食用,能补充铁分,预防贫血,并能作为贫血的辅助治疗食品。

[0015] 七、提供人体所必需的氨基酸

[0016] 金枪鱼蛋白质含有丰富的氨基酸,食用金枪鱼既可以享受美食,同时又可以通过非药物手段补充氨基酸成分,有助于身体健康。

[0017] 八、有助于人体的新陈代谢,尤其是成长期儿童食品的理想选择,肌肉,骨骼、皮肤、毛发、血液等人体组织都离不开蛋白质。金枪鱼蛋白质有肉类蛋白质所无法比拟的功效,是儿童自然成长的最佳营养品。

[0018] 九、保持人体正常水分标准

[0019] 经常食用金枪鱼能够清除体内多余的盐分,平衡体内水分含量,保持正常的水分指标。

[0020] 为了随时都能得到金枪鱼的营养价值,现在出现了金枪鱼食品罐头,但是作为保健品的金枪鱼氨基酸营养液现在还没有出现,也没有一套完整的、效率高的金枪鱼氨基酸营养液的生产方法。

发明内容

[0021] 为了解决现有技术中金枪鱼氨基酸营养液生产时所存在的缺陷,提供一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法。

[0022] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案是:

[0023] 一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,包括如下步骤:

[0024] 金枪鱼碎料制备:将多条金枪鱼清洗干净,并通过碎料机碾碎,金枪鱼碎粒的平均粒度为 6-8mm;

[0025] 脱水:将碾碎后的金枪鱼碎粒放入到脱水机中进行脱水处理 5-10min;

[0026] 酸水解:将脱水后的金枪鱼碎粒放入到容器中,并放入质量份与金枪鱼碎粒质量份为 1:1 的盐酸溶液搅拌后静置;

[0027] 脱酸:向 c 步骤的混合物料中加入清水进行多次冲洗,每次加入的清水的质量份与混合物料的质量份为 1:1;

[0028] 一次板框压滤:将经过多次清洗后的混合物料通过板框进行过滤并挤压,过滤完成后收集一次滤液并取出滤渣;

[0029] 水解滤液:向 e 步骤收集到的一次滤液中加入碱性溶液,并搅拌,控制混合后溶液的 PH 值为 4-5,静置 5-10min,加入活性炭脱色;

[0030] 二次板框压滤:将 f 步骤中脱色后的溶液通过板框进行过滤并挤压,并加入清水水洗,在过滤完成后收集二次滤液并取出滤渣;

[0031] 滤液浓缩:二次滤液在真空条件下进行滤液浓缩处理;

[0032] 离心脱盐:对浓缩后的二次滤液进行离心处理,及时取出离心后产生的盐分,对离心液进行多次反复的滤液浓缩和离心脱盐的循环处理,直到离心产生的盐分质量低于离心液质量的 1%为止;

[0033] 成品前离心脱盐:将 i 步骤产生的离心液存放静置 2-6 个月,进行离心脱盐处理,对离心液进行数据分析;

[0034] 对离心液进行包装并成品。

[0035] 上述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,所述酸水解工序中盐酸溶液的浓度为 0.1mol/L。

[0036] 上述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,所述脱酸工序在真空条件下进行。

[0037] 上述的一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,所述水解滤液工序中加入的碱性溶液优选为氢氧化钠溶液。

[0038] 本发明的有益效果为:该金枪鱼氨基酸营养液的生产方法主要是针对活的金枪鱼进行一系列的工艺处理,将板框压滤产生的滤渣用于生产食品罐头,而板框压滤产生的滤

液进行多次反复的滤液浓缩和离心脱盐的循环处理,得到金枪鱼氨基酸营养液,金枪鱼氨基酸营养液中不含金枪鱼肉质的杂质而且溶液的营养价值也很高,整个生产方法保证了金枪鱼氨基酸营养液的纯度,使用方便。

附图说明

[0039] 图 1 为本发明的操作流程图。

具体实施方式

[0040] 如图 1 所示,一种金枪鱼氨基酸营养液的生产方法,包括如下步骤:

[0041] a、金枪鱼碎料制备:将多条金枪鱼清洗干净,并通过碎料机碾碎,金枪鱼碎粒的平均粒度为 6-8mm;

[0042] b、脱水:将碾碎后的金枪鱼碎粒放入到脱水机中进行脱水处理 5-10min;

[0043] c、酸水解:将脱水后的金枪鱼碎粒放入到容器中,并放入质量份与金枪鱼碎粒质量份为 1 : 1 的盐酸溶液搅拌后静置;

[0044] d、脱酸:向 c 步骤的混合物料中加入清水进行多次冲洗,每次加入的清水的质量份与混合物料的质量份为 1 : 1;

[0045] e、一次板框压滤:将经过多次清洗后的混合物料通过板框进行过滤并挤压,过滤完成后收集一次滤液并取出滤渣;

[0046] f、水解滤液:向 8 步骤收集到的一次滤液中加入碱性溶液,并搅拌,控制混合后溶液的 PH 值为 4-5,静置 5-10min,加入活性炭脱色;

[0047] g、二次板框压滤:将 f 步骤中脱色后的溶液通过板框进行过滤并挤压,并加入清水水洗,在过滤完成后收集二次滤液并取出滤渣;

[0048] h、滤液浓缩:二次滤液在真空条件下进行滤液浓缩处理;

[0049] i、离心脱盐:对浓缩后的二次滤液进行离心处理,及时取出离心后产生的盐分,对离心液进行多次反复的滤液浓缩和离心脱盐的循环处理,直到离心产生的盐分质量低于离心液质量的 1% 为止;

[0050] j、成品前离心脱盐:将 i 步骤产生的离心液存放静置 2-6 个月,进行离心脱盐处理,对离心液进行数据分析;

[0051] k、对离心液进行包装并成品。

[0052] 在本发明中,酸水解工序中盐酸溶液的浓度为 0.1mol/L,脱酸工序在真空条件下进行,水解滤液工序中加入的碱性溶液优选为氢氧化钠溶液。

[0053] 该金枪鱼氨基酸营养液的生产方法主要是针对活的金枪鱼进行一系列的工艺处理,将板框压滤产生的滤渣用于生产食品罐头,而板框压滤产生的滤液进行多次反复的滤液浓缩和离心脱盐的循环处理,得到金枪鱼氨基酸营养液,金枪鱼氨基酸营养液中不含金枪鱼肉质的杂质而且溶液的营养价值也很高,整个生产方法保证了金枪鱼氨基酸营养液的纯度,使用方便。

[0054] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下本发明还会有各种变化和改进,这些变化和

改进都落入要求保护的本发明的范围内。本发明要求的保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。

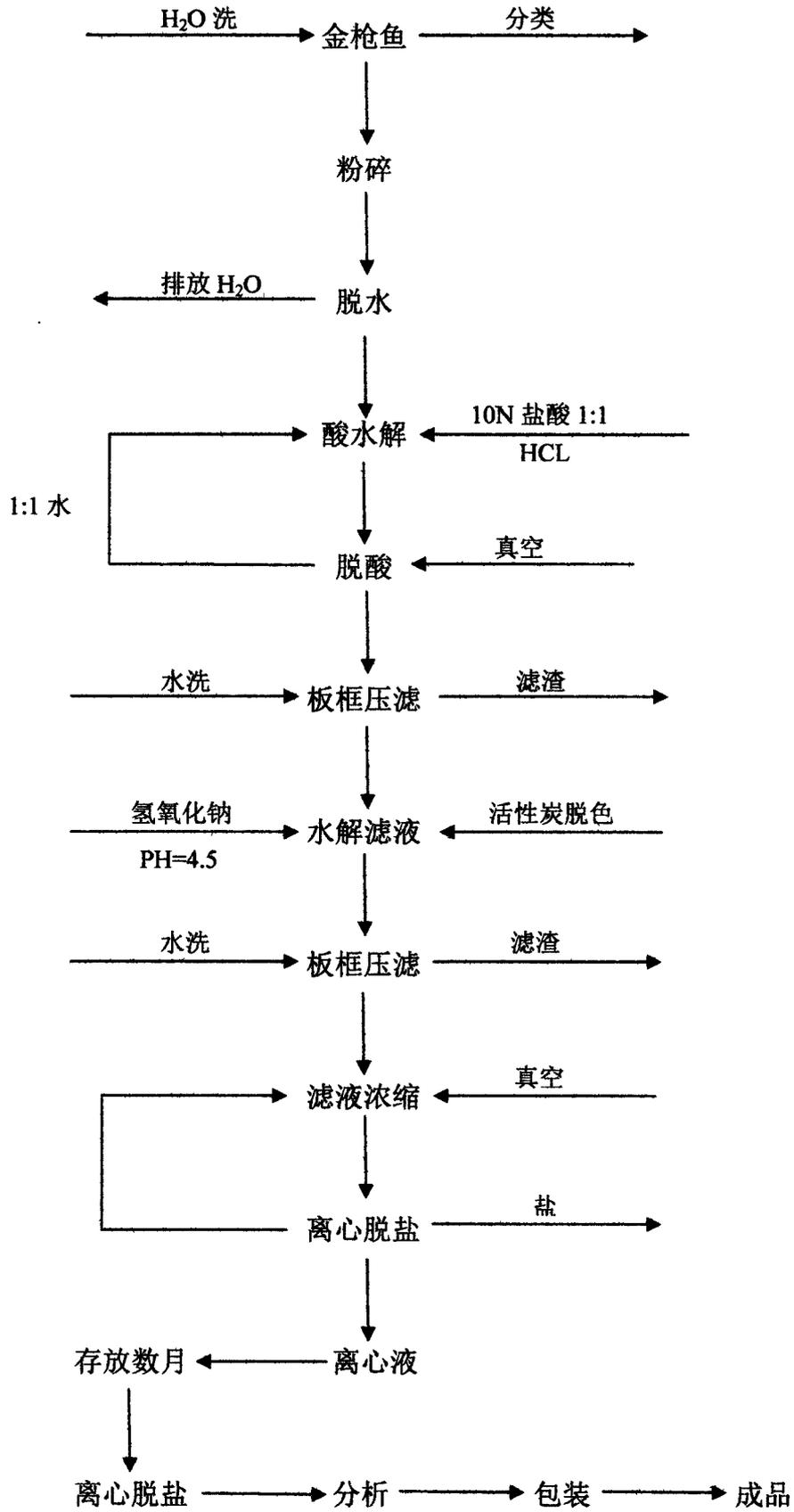


图 1