



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103005527 A

(43) 申请公布日 2013.04.03

(21) 申请号 201310001969.6

(22) 申请日 2013.01.06

(71) 申请人 苏州市多润多农业科技有限公司

地址 215144 江苏省苏州市相城区北桥街道
凤北荡路丰泾村委会西

(72) 发明人 孙涛 孙土根 周健

(51) Int. Cl.

A23L 1/33 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

南美白对虾的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种南美白对虾的加工工艺,包括:选料、清洗、腌制、密封步骤,所述的腌制步骤为:按配方配制配料液,米酒 75 ~ 85kg、52 度白酒 22 ~ 27kg、川椒 500 ~ 700g、八角 500 ~ 600g、豆蔻 450 ~ 550g、红豆蔻 500 ~ 550g、枸杞子 550 ~ 650g、天麻 20g、草果 900 ~ 1100g、维生素 E 15g、维生素 C 10g。将清洗沥干水份后的南美白对虾 100kg 投入上述配料液中,密封容器,并置阴凉处,存放 8 天后上下翻动一次,二十天后即可食用。本发明采用天然药材作配料,加工过程均在常温下进行,所得虾制品易于保管、运输。制得的虾产品色如鲜虾、肉质细嫩、味道鲜美、酒香浓郁、香中带甜、营养丰富,开封后保藏期为 3 天,蛋白质较鲜虾流失量在 5% 以内。

1. 一种南美白对虾的加工工艺,包括选料、清洗、腌制、密封步骤,其特征在于所述的腌制步骤为:

1) 配料液的配制

按以下配方配制配料液,混合均匀,备用:

米酒 75 ~ 85kg、52 度白酒 22 ~ 27kg、川椒 500 ~ 700g、八角 500 ~ 600g、豆蔻 450 ~ 550g、红豆蔻 500 ~ 550g、枸杞子 550 ~ 650g、天麻 20g、草果 900 ~ 1100g、维生素 E 15g、维生素 C 10g;

2) 虾的腌制

将清洗沥干水份后的南美白对虾 100kg 投入配料液中,以配料液浸没虾为准,立即密封容器,使虾体隔绝空气,并置阴凉处,存放 8 天后上下翻动一次,二十天后即可食用。

2. 根据权利要求 1 所述的南美白对虾的加工工艺,其特征在于所述配料液的配方优选为:

米酒 80kg、52 度白酒 25kg、川椒 600g、八角 550g、豆蔻 500g、红豆蔻 500g、枸杞子 600g、天麻 20g、草果 1000g、维生素 E 15g、维生素 C 10g。

南美白对虾的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明设计一种食品加工工艺,特别设计一种虾的加工工艺。

背景技术

[0002] 南美白对虾 (*Penaeus vannamei* Boone) 1988 年引入我国后迅速遍及全国。目前,南美白对虾的养殖技术已渐成熟,产量逐年增长,国内国际市场非常广阔。南美白对虾具有个体大、生长快、营养需求低、抗病力强、对水环境因子变化的适应能力较强,对饲料蛋白含量要求低、出肉率高达 65% 以上、离水存活时间长等优点,是目前世界上三大养殖对虾中单产量最高的虾种。目前人们一般对其直接炒食或煮食,也有人将活虾风干或冷冻后待需时食用,但如此操作,不易保鲜,营养丧失,食用时口味欠佳。现在市场销售的虾产品罐头时常发生罐头中的虾黑变,磷酸铵镁结晶析出等现象,市场销售受到一定制约,如何使南美白对虾生产后保持理想肉质和口感,是亟待解决的问题。

发明内容

[0003] 本发明的发明目的是为了克服现有技术的不足,提供一种南美白对虾的加工工艺,加工过程简单,制品口味鲜美。

[0004] 本发明是通过以下技术方案来实现的:一种南美白对虾的加工工艺,包括选料、清洗、腌制、密封步骤,所述的腌制步骤为:

[0005] 1) 配料液的配制

[0006] 按以下配方配制配料液,混合均匀,备用:

[0007] 米酒 75 ~ 85kg、52 度白酒 22 ~ 27kg、川椒 500 ~ 700g、八角 500 ~ 600g、豆蔻 450 ~ 550g、红豆蔻 500 ~ 550g、枸杞子 550 ~ 650g、天麻 20g、草果 900 ~ 1100g、维生素 E 15g、维生素 C 10g;

[0008] 2) 虾的腌制

[0009] 将清洗沥干水份后的南美白对虾 100kg 投入配料液中,以配料液浸没虾为准,立即密封容器,使虾体隔绝空气,并置阴凉处,存放 8 天后上下翻动一次,二十天后即可食用。

[0010] 本发明的有益效果是:本发明采用天然药材作配料,加工过程均在常温下进行,虾制品易于保管、运输,制得的虾产品色如鲜虾、内质细嫩、味道鲜美、酒香浓郁、香中带甜、营养丰富,虾产品开封后保藏期为 3 天,蛋白质较鲜虾流失量在 5% 以内。

具体实施方式

[0011] 下面将详细说明本发明的具体实施方式:

[0012] 一种南美白对虾的加工工艺,采用活南美白对虾按以下步骤加工:

[0013] 1、按以下配方配制配料液:

[0014] 米酒 80kg、52 度白酒 25kg、川椒 600g、八角 550g、豆蔻 500g、红豆蔻 500g、枸杞子 600g、天麻 20g、草果 1000g、维生素 E 15g、维生素 C 10g 将以上配料混合均匀后,备用。

[0015] 2、虾的处理：

[0016] (1) 清洗：根据生产量取 10-13 克 / 只的南美白对虾，放在能流水的清洁池里静养，以每升水均散 10 克细盐，待 3 小时后，让虾吐尽体内粪便，用活水将虾体冲洗干净、盛放在箩筐内沥干水份。

[0017] (2) 腌制：将清洗沥干水份后的南美白对虾 100kg 投入配料液中，立即封严坛口，使虾体与空气隔绝，并置阴凉处，存放 8 天后上下翻动一次，再分装小坛内，密封坛口，二十天后即开使用，同时也可上货架。制得的虾色如鲜虾，放在盘中栩栩如生。肉质细嫩，味道鲜美，酒香浓郁，香中带甜，营养丰富。

[0018] 以上已以较佳实施例公开了本发明，然其并非用以限制本发明，凡采用等同替换或者等效变换方式所获得的技术方案，均落在本发明的保护范围之内。