



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102028234 A

(43) 申请公布日 2011. 04. 27

(21) 申请号 201010543982. 0

(22) 申请日 2010. 11. 15

(71) 申请人 高厚基

地址 650000 云南省昆明市西山区安康路
51 号 1 栋 2 单元 402 号

(72) 发明人 高厚基

(74) 专利代理机构 昆明祥和知识产权代理有限公司 53114

代理人 和琳

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

野生菌类肉丸及其生产工艺

(57) 摘要

本发明属于食品加工技术领域,尤其是涉及一种野生菌类肉丸及其生产工艺。这种肉丸由重量份比为肉 40-43 份、淀粉 20-25 份、水 25-30 份、野生菌碎片 3-4 份、卡拉胶 1-1.5 份、食盐 45 份、味精 0.2-0.2 份、改良剂 0.1-0.15 份、胡椒粉 0.02-0.03 份通过肉丸成型、冷却、速冻等工艺制作而成。这种工艺的实施,使得该肉丸子具有口感鲜美,富有弹性,油而不腻,营养丰富,质量上乘。在肉丸中添加野生菌,既丰富了肉丸子的口感,同时也使肉丸的营养更均衡。

1. 一种野生菌类肉丸,其特征在于由重量份比为肉 40-45 份、淀粉 20—25 份、水 25—30 份、野生菌碎片 3—7 份、卡拉胶 1—1.5 份、食盐 4—5 份、味精 0.2—0.5 份、改良剂 0.1—0.3 份、胡椒粉 0.02-0.05 份通过肉丸成型、冷却、速冻等工艺制作而成。

2. 在如权利要求 1 所述的野生菌类肉丸,其特征在于所述的肉由后腿瘦肉和肥膘按照 7:3 的重量比构成。

3. 在如权利要求 1 所述的野生菌类肉丸,其特征在于所说的野生菌优选云南丽江产的松茸。

4. 制作如权利要求 1 或 2 或 3 所述的野生菌类肉丸的方法,其特征在于制作工艺具体如下:

(1) 选用经动检合格的后腿肉和肥膘,修去肌膜、淋巴、淤血、皮毛、脆骨和其它异物;

(2) 原料和辅料按照重量份比称重:肉 40-45 份、淀粉 20—25 份、水 25—30 份、野生菌碎片 3—7 份、卡拉胶 1—1.5 份、食盐 4—5 份、味精 0.2—0.5 份、改良剂 0.1—0.3 份、胡椒粉 0.02-0.05;

(3) 将分拣好的原料肉绞碎备用;

(4) 将松茸用 80—85℃的温水浸泡复水,时间 30min,结束后沥水约 5min,再用斩拌机斩碎备用;

(5) 利用肉丸成型机成型,水温控制在 80—85℃左右,时间 30min,然后把熟丸捞入冰水混合物中迅速降温 6—8min;

(6) 降温后冷却速冻,速冻温度 -25℃以下,速冻时间 60—90min,根据产品单粒大小来决定;

(7) 计量包装:在包装前做好包装材料、环境卫生和人员卫生的消毒,在工作前 2 个小时采用臭氧对环境进行消毒处理,整个包装环境的温度控制在 0-4℃;

(8) 检验:每批产品进行抽样检查,并抽样置于恒温箱中,在 37℃±1℃下保温 5—7 天,若无胀袋现象则该批次产品为合格产品,方可出厂销售。

野生菌类肉丸及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明属于肉制品加工技术领域,尤其是涉及一种野生菌类肉丸子及其生产工艺。

背景技术

[0002] 野生菌具有很高的营养价值和特殊的药用效果,随着人们的生活水平和消费理念的提升,野生菌类有着巨大的市场,其前景广阔,但野生菌不易储藏,因而受到很大的地域限制,于是产生了一些野生菌附加产品,如野生菌干片、干粉、野生菌油等产品,为了满足人们需求和更好的利用野生菌资源,需要研发更多的野生菌产品。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种风味独特的野生菌类肉丸及其制作方法。

[0004] 本发明的野生菌类肉丸,其特征在于由重量份比为肉 40-45 份、淀粉 20—25 份、水 25—30 份、野生菌碎片 3—7 份、卡拉胶 1—1.5 份、食盐 4—5 份、味精 0.2—0.5 份、改良剂 0.1—0.3 份、胡椒粉 0.02-0.05 份通过肉丸成型、冷却、速冻等工艺制作而成。

[0005] 在上述配方中,肉由后腿瘦肉和肥膘按照 7:3 的重量比构成。

[0006] 所说的野生菌优选云南丽江产的松茸。

[0007] 这种野生菌类肉丸的制作工艺具体如下:

- 1、选用经动检合格的后腿肉和肥膘,修去肌膜、淋巴、淤血、皮毛、脆骨和其它异物;
- 2、原料和辅料按照重量份比称重:肉 40-45 份、淀粉 20—25 份、水 25—30 份、野生菌碎片 3—7 份、卡拉胶 1—1.5 份、食盐 4—5 份、味精 0.2—0.5 份、改良剂 0.1—0.3 份、胡椒粉 0.02-0.05 份;
- 3、将分拣好的原料肉绞碎备用;
- 4、将松茸用 80—85℃的温水浸泡复水,时间 30min,结束后沥水约 5min,再用斩拌机斩碎备用;
- 5、利用肉丸成型机成型,水温控制在 80—85℃左右,时间 30min,然后把熟丸捞入冰水混合物中迅速降温 6—8min;
- 6、降温后冷却速冻,速冻温度 -25℃以下,速冻时间 60—90min,根据产品单粒大小来决定;
- 7、计量包装:在包装前做好包装材料、环境卫生和人员卫生的消毒,在工作前 2 个小时采用臭氧对环境进行消毒处理,整个包装环境的温度控制在 0-4℃;
- 8、检验:每批产品进行抽样检查,并抽样置于恒温箱中,在 37℃±1℃下保温 5—7 天,若无胀袋现象则该批次产品为合格产品,方可出厂销售。

该工艺的实施,使得该肉丸子具有口感鲜美,富有弹性,油而不腻,营养丰富,质量上乘。在肉丸中添加野生菌,既丰富了肉丸子的口感,同时也使肉丸的营养更均衡,云南省丽江产的野生松茸菌肉肥厚,具有香气,味道鲜美,是名贵的野生食用菌,大量的研究数据表

明其含有蛋白质、脂肪和多种氨基酸,含人体必须的氨基酸 8 种,还含维生素 B₁、B₂、C 和 P P。有很高的营养价值和特殊的药用效果。据过去的许多文献记载,松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰、驱虫等功效。现代科学研究表明,松茸还具有治疗糖尿病、抗癌等特殊作用。

[0008] 本发明的生产工艺与传统工艺相比,采用了清真屠宰,成熟法嫩化,切块后浸泡工序,而且增加了预煮、修整工序,使得所生产的罐头制品肉质软硬适度,质量优良,缩短灭菌时间,提高了生产效率。

具体实施方式

[0009] 实施例 1:

- 1、选用经动检合格的后腿肉和肥膘,修去肌膜、淋巴、淤血、皮毛、脆骨和其它异物;
- 2、原料和辅料按照重量份比称重:肉 42kg、淀粉 23 kg、水 26 kg、松茸碎片 3.5 kg、卡拉胶 1.4 kg、食盐 4.5 kg、味精 0.21 kg、改良剂 0.1 kg、胡椒粉 0.02 kg,其中肉由 29.4kg 后腿瘦肉和 12.6kg 肥膘组成;
- 3、将分拣好的原料肉绞碎备用;
- 4、将松茸用 80--85℃的温水浸泡复水,时间 30min,结束后沥水约 5min,再用斩拌机斩碎备用;
- 5、利用肉丸成型机成型,水温控制在 80--85℃左右,时间 30min,然后把熟丸捞入冰水混合物中迅速降温 6--8min;
- 6、降温后冷却速冻,速冻温度 -25℃以下,速冻时间 60--90min,根据产品单粒大小来决定;
- 7、计量包装:在包装前做好包装材料、环境卫生和人员卫生的消毒,在工作前 2 个小时采用臭氧对环境进行消毒处理,整个包装环境的温度控制在 0-4℃;
- 8、检验:每批产品进行抽样检查,并抽样置于恒温箱中,在 37℃±1℃下保温 5--7 天,若无胀袋现象则该批次产品为合格产品,方可出厂销售。

[0010] 此配方适合中老年人食用。

实施例 2: 肉 43kg、其中后腿瘦肉 30.1kg 和肥膘 12.9kg,淀粉 24 kg、水 27 kg、牛肝菌片 5 kg、卡拉胶 1.5 kg、食盐 5 kg、味精 0.25 kg、改良剂 0.1 kg、胡椒粉 0.03 kg,此配方适合大众消费,按照实施例 1 的方法制作。