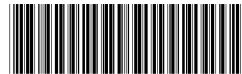


(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101579142 B

(45) 授权公告日 2012. 02. 29

(21) 申请号 200910012238. 5

CN 1891082 A, 2007. 01. 10,

(22) 申请日 2009. 06. 24

审查员 董艳红

(73) 专利权人 傅建华

地址 116000 辽宁省大连市中山区解放路  
724-8 号 3-5-1

(72) 发明人 傅建华

(74) 专利代理机构 大连东方专利代理有限责任  
公司 21212

代理人 李洪福

(51) Int. Cl.

A23L 3/36 (2006. 01)

A23L 3/00 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1475158 A, 2004. 02. 18, 全文 .

CN 1582774 A, 2005. 02. 23, 全文 .

CN 101181081 A, 2008. 05. 21, 实施例 1.

CN 1653960 A, 2005. 08. 17, 实施例 1.

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种海参冷冻保鲜的方法

(57) 摘要

本发明所述的一种海参冷冻保鲜的方法, 特别是涉及一种采用脱盐方法对海参进行加工、冷冻, 实现海参冷冻保鲜储存的新工艺; 包括以下步骤: 剖腹去肠、浸泡去盐、热煮定型、脱盐降温、单体速冻、真空包装。本发明是采用淡水反复浸泡脱盐的工艺, 使鲜海参体内盐分降到相当于鱼肉的含盐量, 当冷冻时则非常容易完全达到冰点, 不使海参体内的自溶酶产生作用, 从而达到海参不出现自溶现象。本发明具有海参脱盐淡化率高、海参冷冻效果好、海参不自己溶化、易于保存、海参营养价值不流失、食用方便等特点。

B

CN 101579142

1. 一种海参冷冻保鲜的方法,其特征在于:对海参进行剖腹去肠、淡水脱盐、冷冻保鲜;

包括以下步骤:

(1)、剖腹去肠:将鲜活的海参剖开腹腔后去肠,并将腹内的泥沙用水清洗干净;

(2)、浸泡去盐:用淡水洗净后的海参,再反复用淡水浸泡去盐,反复换水连续达到20-30分钟;

(3)、热煮定型:将用淡水浸泡去盐后的海参放入沸腾的淡水中煮1-2分钟,使海参的形体固定;

(4)、脱盐降温:出锅后的海参继续用淡水浸泡,并不断的换水,其浸泡时间为20-30分钟,使海参体内的盐分达到极低的程度,并将海参的温度降至20-25度;

(5)、单体速冻:将定型后经淡水再次浸泡脱盐降温的海参单体摆放在冷冻箱内进行单体速冻;

(6)、真空包装:速冻完毕后,将海参采用真空包装,然后转入正常冷冻保存即可。

## 一种海参冷冻保鲜的方法

### 技术领域

[0001] 本发明所述的一种海参冷冻保鲜的方法,特别是涉及一种采用脱盐方法对海参进行加工、冷冻,实现海参冷冻保鲜储存的新工艺。

### 背景技术

[0002] 海参的储存,自古以来都是采用盐腌渍或者晒干。直到科学发展的今天,人们仍然沿读着这种传统的保存工艺。虽然市场上有少量的即食海参的制品,但是因单价较高而不能普及市场。腌渍或晒干这两种海参制品在古时是因为没有冷冻设备,在没有别的办法的情况下才采用的工艺。而科学发展的今天继续采用这两种落后的传统方法储存就存在着以下问题:(1)海参同其它海产品一样,比如鱼、虾,古时是因没有冷冻设备,为了长期保存只好将新鲜的鱼虾制成咸鱼、咸虾、鱼干、虾干。但是通过这种方式存放的鱼虾与新鲜鱼虾味道就大不相同了;要想再加工如新海鲜一样的美味佳肴就不太容易了。海参也是同样,一道采用活海参制作的菜肴的美味程度和利用腌渍或晒干的海参制品制作的菜肴的美味程度是完全不同的。(2)腌渍或干海参,要成为菜肴的原料,必须采用水泡去盐、水煮、水发等工艺;以此方法去腥,达到无腥味口感好的效果方可入菜,如此一来就使得非常有营养的滋补品中的营养成分严重流失。针对现有技术中所存在的问题研制一种新的采用脱盐方法对海参进行冷冻保鲜储存的新工艺是十分必要的。

### 发明内容

[0003] 鉴于现存的问题,本发明的目的是采用冷冻保鲜的方法保存海参。本发明是采用淡水反复浸泡脱盐的工艺,使鲜海参体内盐分降到相当于鱼肉的含盐量,当冷冻时则非常容易完全达到冰点,不使海参体内的自溶酶产生作用,从而达到海参不出现自溶现象。本发明具有海参脱盐淡化率高、海参冷冻效果好、海参不自己溶化、易于保存、海参营养价值不流失、食用方便等特点。

[0004] 本发明所述的一种海参冷冻保鲜的方法,其特征在于:对海参进行剖腹去肠、淡水脱盐、冷冻保鲜。本发明的实现包括以下步骤:

[0005] (1)、剖腹去肠:将鲜活的海参剖开腹腔后去肠,并将腹内的泥沙用水清洗干净;

[0006] (2)、浸泡去盐:用淡水洗净后的海参,再反复用淡水浸泡去盐,反复换水连续达到20-30分钟左右;

[0007] (3)、热煮定型:将用淡水浸泡去盐后的海参放入沸腾的淡水中煮1-2分钟,使海参的形体固定;

[0008] (4)、脱盐降温:出锅后的海参继续用淡水浸泡,并不断的换水,其浸泡时间为20-30分钟,使海参体内的盐分达到极低的程度,并将海参的温度降至20-25度左右;

[0009] (5)、单体速冻:将定型后经淡水再次浸泡脱盐降温的海参单体摆放在冷冻箱内进行单体速冻;

[0010] (6)、真空包装:速冻完毕后,将海参采用真空包装,然后转入正常冷冻保存即可。

[0011] 本发明的特点及有益效果如下：

[0012] 1、本发明所述的海参由两类营养物质组成：(1) 固体蛋白等，水煮以后形成海参的固体形状。(2) 游离态的营养物质，水煮后被游离分解到水溶液中。比如海参多糖，皂苷、氨基酸、胶原蛋白等。经过 40—50 分钟的水煮及 3—4 天的水发，大量的游离物营养被游离溶解到水中而被倒掉。保留下来的只有固体的营养物。如果我们在家煲鸡汤、煲鱼汤，煲好后将汤倒掉而只留下鸡肉，鱼肉去吃，别人看我们这样做一定会认为这是营养的最大浪费。其实我们吃水发海参的道理如同煲鱼汤中肉与汤的关系一样。然而在我们主动倒掉非常有营养价值的海参汤时，却没有人想到营养流失的问题。而本发明完全解决了海参营养价值不流失的难题。

[0013] 2、多年来，许多人都想采用冷冻保存海参的方法，结果都是因为海参易溶化，不易保存而失败；经本发明人多年研究发现海参体内的海水含量比鱼虾类要大出很多倍，盐份含量高。采用与其它海产品同样的冷冻温度来冷冻海参，不容易使海参冻实，也就是说不能完全达到冰点。另外，海参体内有一种特殊的物质叫自溶酶，当海参没有完全达到冰点时，自溶酶便逐渐的使海参自溶，现象如同腐烂状态，因此人们再不敢采用冷冻保鲜的方法保存海参。本发明是采用淡水反复浸泡脱盐的工艺，使海参体内盐分降到相当于鱼肉的含盐量，非常容易完全达到冰点，不使海参体内的自溶酶产生作用，从而达到海参不出现自溶现象。而本发明则完全解决了海参不自溶化、易于保存的难题。

[0014] 3、采用本发明工艺的冻鲜海参，方便运输、易保存、食用效果如同鲜活海参、不单味道好营养流失很少。经我们多年实践证明只要采用零下 12C° 以下的低温来保存此海参，可保存多年不变质，不变味。

## 具体实施方式

[0015] 本发明的具体实施方法如下：以加工 10 公斤海参为例，其具体的步骤如下：

[0016] (1)、剖腹去肠：将鲜活的海参剖开腹腔后去肠，并将腹内的泥沙用水清洗干净，10 公斤的海参经过去肠、去泥沙，清洗干净后的重量大约剩 5—6 公斤；

[0017] (2)、浸泡去盐：用淡水洗净后的海参，再反复用淡水浸泡去盐，反复换水连续达到 20—30 分钟左右；

[0018] (3)、热煮定型：将用淡水浸泡去盐后的海参放入沸腾的淡水中煮 1—2 分钟，使海参的形体固定，经热煮定型后的海参的重量大约为 3—4 公斤；

[0019] (4)、脱盐降温：出锅后的海参继续用淡水浸泡，并不断的换水，其浸泡时间为 20—30 分钟，使海参体内的盐分达到极低的程度，并将海参的温度降至 20—25 度左右；

[0020] (5)、单体速冻：将定型后经淡水再次浸泡脱盐降温的海参单体摆放在冷冻箱内进行单体速冻；

[0021] (6)、真空包装：速冻完毕后，将海参采用真空包装，每袋的重量为 0.5 公斤，然后转入正常冷冻保存即可。