



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103859003 A

(43) 申请公布日 2014. 06. 18

(21) 申请号 201410130701. 7

(22) 申请日 2014. 04. 02

(71) 申请人 蔡祥山

地址 362712 福建省泉州市石狮市祥芝镇祥
北路 170 号

(72) 发明人 蔡祥山 蔡鸿波 蔡鸿涛

(51) Int. Cl.

A23B 7/00 (2006. 01)

A23B 7/04 (2006. 01)

A23B 7/148 (2006. 01)

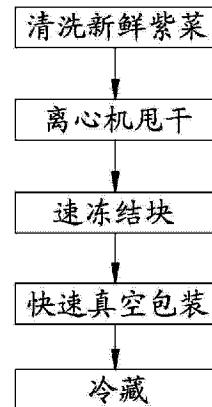
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种紫菜的保鲜方法

(57) 摘要

本发明公开一种紫菜的保鲜方法，由如下步骤组成：①将从海里获得的新鲜紫菜清洗干净；②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干，以去除紫菜表面的水分，再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份；③将一份份的紫菜相互独立地置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块；④在小于或等于 10℃的恒温环境下，对速冻结块的每份紫菜进行快速真空包装；⑤将真空包装好后的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。本发明可以最大限度地确保紫菜的新鲜度，让人们可以随时随地享受到新鲜紫菜。



1. 一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,由如下步骤组成:

①将从海里获得的新鲜紫菜洗干净;

②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干,以去除紫菜表面的水分,再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份;

③将一份份的紫菜相互独立地置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块;

④在小于或等于 10℃的恒温环境下,对速冻结块的每份紫菜进行快速真空包装;

⑤将真空包装好后的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。

2. 如权利要求 1 所述的一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,在步骤①中,采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净。

3. 如权利要求 1 所述的一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,在步骤①中,采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净。

4. 一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,由如下步骤组成:

①将从海里获得的新鲜紫菜洗干净;

②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干,以去除紫菜表面的水分,再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份;

③将一份份的紫菜在 25℃以下的温度下包装成袋;

④将包装好的紫菜置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块;

⑤再将结块后且包装好的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。

5. 如权利要求 4 所述的一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,在步骤①中,采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净。

6. 如权利要求 4 所述的一种紫菜的保鲜方法,其特征在于,在步骤①中,采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净。

一种紫菜的保鲜方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保鲜方法领域,更具体的说涉及一种紫菜的保鲜方法,其可以最大程度地保持紫菜的新鲜度,确保人们可以食用到新鲜紫菜。

背景技术

[0002] 紫菜,是海中互生藻类的统称。紫菜属海产红藻。叶状体由包埋于薄层胶质中的一层细胞组成,深褐、红色或紫色。同时紫菜还可以入药,制成中药,具有化痰软坚、清热利水、补肾养心的功效。

[0003] 目前,新鲜紫菜一般是通过晒干再封装的方式保存下来,待人们需要食用紫菜时,则需从封装好的包装袋中取出部分紫菜,然后用清水浸泡之后再食用,对于新鲜紫菜,则往往只能在相应季节而且是海边的居民才能享受得到,着实影响了紫菜的实际品质,并让大好商机白白错过。

[0004] 针对上述问题,本申请人苦心研究,遂有本案产生。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种紫菜的保鲜方法,以解决现有技术人们无法随时随地享受新鲜紫菜的问题。

[0006] 为了达成上述目的,本发明的第一解决方案是:

[0007] 一种紫菜的保鲜方法,其中,由如下步骤组成:

[0008] ①将从海里获得的新鲜紫菜清洗干净;

[0009] ②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干,以去除紫菜表面的水分,再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份;

[0010] ③将一份份的紫菜相互独立地置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块;

[0011] ④在小于或等于 10℃的恒温环境下,对速冻结块的每份紫菜进行快速真空包装;

[0012] ⑤将真空包装好后的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。

[0013] 进一步,在步骤①中,采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净。

[0014] 进一步,在步骤①中,采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净。

[0015] 本发明的第二解决方案是:

[0016] 一种紫菜的保鲜方法,其中,由如下步骤组成:

[0017] ①将从海里获得的新鲜紫菜清洗干净;

[0018] ②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干,以去除紫菜表面的水分,再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份;

[0019] ③将一份份的紫菜在 25℃以下的温度下包装成袋;

[0020] ④将包装好的紫菜置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块;

[0021] ⑤再将结块后且包装好的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。

[0022] 进一步,在步骤①中,采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净。

- [0023] 进一步，在步骤①中，采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净。
- [0024] 采用上述结构后，本发明涉及的一种紫菜保鲜方法，其至少具有如下有益效果：
- [0025] 一、本发明采用离心机对清洗干净的紫菜进行甩干，如此大大缩短了去除紫菜表面水分所需的时间，确保了紫菜的新鲜度。
- [0026] 二、将紫菜按份置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块，由于紫菜本身较松散，其可以里外同时冻结，确保紫菜里外质量的一致性；另外冻结成块后的紫菜份同时还兼具便于包装的特点，同时采用低温速冻的方式，可以让紫菜迅速处于一个低温保鲜状态，降低紫菜新鲜度下降的程度；
- [0027] 三、选择在 10℃的恒温环境下对每份紫菜进行快速包装，且将快速包装的步骤设置在速冻结块之后，可以确保包装袋周围紫菜的质量，由于包装时需要采用加热融化包装袋的方式封口，如此封口处会产生较多的热量，由于刚从零下 25℃的温度下出来，此部分热量将会直接被综合掉，如此让整份紫菜均处于一个新鲜状态；
- [0028] 四、本发明在人们食用紫菜之前，紫菜会一直处于零下 10℃以下的温度下冷藏，如此可以大大确保紫菜的新鲜度。

附图说明

- [0029] 图 1 为本发明涉及一种紫菜的保鲜方法第一实施例的流程示意图；
- [0030] 图 2 为本发明涉及一种紫菜的保鲜方法第二实施例的流程示意图。

具体实施方式

- [0031] 为了进一步解释本发明的技术方案，下面通过具体实施例来对本发明进行详细阐述。
- [0032] 如图 1 所示，其为本发明涉及一种紫菜的保鲜方法的第一实施例，其是由如下步骤组成：
- [0033] ①将从海里获得的新鲜紫菜清洗干净；优选地，采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净；作为替代的方案，还可以采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净；
- [0034] ②再将洗干净的紫菜在离心机中甩干，以去除紫菜表面的水分，再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份；采用离心机对清洗干净的紫菜进行甩干，如此大大缩短了去除紫菜表面水分所需的时间，确保了紫菜的新鲜度；
- [0035] ③将一份份的紫菜相互独立地置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块；
- [0036] ④在小于或等于 10℃的恒温环境下，对速冻结块的每份紫菜进行快速真空包装；
- [0037] ⑤将真空包装好后的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。
- [0038] 这样，本发明将紫菜按份置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块，由于紫菜本身较松散，其可以里外同时冻结，确保紫菜里外质量的一致性；另外冻结成块后的紫菜份同时还兼具便于包装的特点，同时采用低温速冻的方式，可以让紫菜迅速处于一个低温保鲜状态，降低紫菜新鲜度下降的程度；
- [0039] 另外，选择在 10℃的恒温环境下对每份紫菜进行快速包装，且将快速包装的步骤设置在速冻结块之后，可以确保包装袋周围紫菜的质量，由于包装时需要采用加热融化包

装袋的方式封口，如此封口处会产生较多的热量，由于刚从零下 25℃的温度下出来，此部分热量将会直接被综合掉，如此让整份紫菜均处于一个新鲜状态；

[0040] 再者，本发明在人们食用紫菜之前，紫菜会一直处于零下 10℃以下的温度下冷藏，如此可以大大确保紫菜的新鲜度。

[0041] 如图 2 所示，其为本发明涉及一种紫菜的保鲜方法的第二实施例，其由如下步骤组成：

[0042] ①将从海里获得的新鲜紫菜清洗干净；优选地，采用当前紫菜同一海域中的净化海水对紫菜进行洗净；作为替代的方案，还可以采用与海水一样咸度的咸水对紫菜进行洗净；

[0043] ②再将清洗干净的紫菜在离心机中甩干，以去除紫菜表面的水分，再将甩干后的紫菜制作成以重量计的多份；

[0044] ③将一份份的紫菜在 25℃以下的温度下包装成袋；

[0045] ④将包装好的紫菜置入小于等于零下 25℃的温度下速冻结块；

[0046] ⑤再将结块后且包装好的紫菜在零下 10℃以下的温度下冷藏起来。

[0047] 其与第一实施例的区别在于先包装后速冻，其相对来说紫菜保鲜度略差些，但是仍然相对于传统紫菜保存方法来说，具有保鲜效果好的特点。

[0048] 另外，人们在食用经过上述保鲜的紫菜时，最好采用自然解冻的方式解冻，由于紫菜叶很薄，采用水等介质浸泡容易变质，影响食用质量。

[0049] 上述实施例和图式并非限定本发明的产品形态和式样，任何所属技术领域的普通技术人员对其所做的适当变化或修饰，皆应视为不脱离本发明的专利范畴。

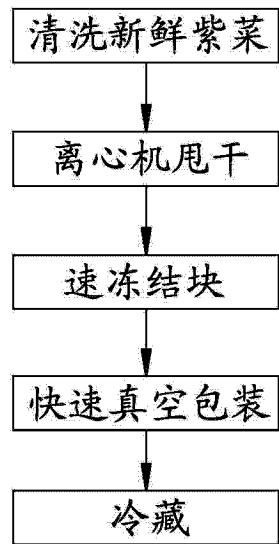


图 1

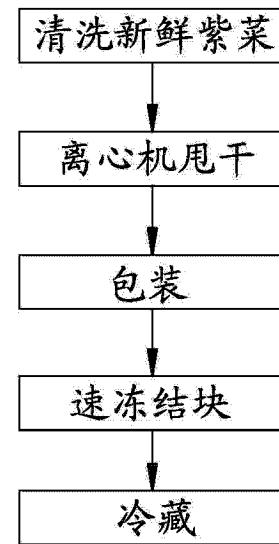


图 2