

(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 103798839 B

(45) 授权公告日 2015.05.13

(21) 申请号 201410083742.5

CN 1475158 A, 2004.02.18, 权利要求 1-7.

(22) 申请日 2014.03.10

审查员 赵文娟

(73) 专利权人 福建岳海水产食品有限公司

地址 352102 福建省宁德市蕉城区飞鸾工业
集中区 1 号

(72) 发明人 罗联钰 石晓明

(74) 专利代理机构 福州市鼓楼区博深专利代理

事务所(普通合伙) 35214

代理人 林志峰

(51) Int. Cl.

A23L 1/325(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1817235 A, 2006.08.16, 权利要求 1.

CN 1701721 A, 2005.11.30, 权利要求 7-10.

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种即食海参的制备方法

(57) 摘要

本发明属于水产食品加工技术领域,具体涉及一种即食海参的制备方法,包括如下步骤:1)海参原料处理、清洗;2)海参杀青:水温 90-98℃,海参与水的质量比为 1:4-5,杀青时间 25-50 分钟;3)腌制:将步骤 2) 杀青后海参用食用盐腌制 8-16 小时;4) 将步骤 3) 所得海参脱盐;5) 低温发制:将步骤 4) 所得海参置于 0-4℃ 纯净水中发制 20-24h;6) 将步骤 5) 所得海参加入冻汁包装即得即食海参。本发明即食海参的制备方法不用高温高压杀菌,省去泡发的步骤、且海参不使用料液烹调,配合冻汁食用,味道鲜美、口感好,保持了海参原有的弹性和口感,为消费者提供了一种营养、美味、方便的即食海参产品。

1. 一种即食海参的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

1) 海参原料处理、清洗;

2) 将步骤1)所得海参杀青:水温90-98℃,海参与水的质量比为1:4-5,杀青时间25-50分钟;

3) 腌制:将步骤2)杀青后海参用食用盐腌制8-16小时;

4) 将步骤3)所得海参脱盐;

5) 低温发制:将步骤4)所得海参置于0-4℃纯净水中发制20-24h;

6) 将步骤5)所得海参加入冻汁包装即得即食海参,所述冻汁的制备方法如下:

(1) 鸡肉12-16份,猪脚8-10份,丁香0.4-0.6份,八角0.4-0.6份,葱3-5份,姜3-5份,将上述质量份比的原料加入2-3倍的水,快速升温至95-100度得汤汁,捞掉汤汁面上的泡沫,再加入香辛料,文火炖3-4小时后,冷却到35-40℃,再放到冷库冷却到4℃,除去汤汁液面的油脂得高汤;

(2) 步骤(1)所得高汤40-60份,海藻胶0.6-0.8份,卡拉胶0.4-0.6份,黄原胶0.3-0.6份,磷酸盐0.6-0.8份,柠檬酸0.05-0.1份,食盐1.2-1.5份,味精0.2-0.4份,白砂糖0.6-0.8份,将上述质量份比的原料混合均匀,90℃恒温搅拌5分钟,加入酸度调节剂,100目过滤后即得冻汁。

2. 根据权利要求1所述的即食海参的制备方法,其特征在于,所述海参原料为鲜海参,盐渍海参或干海参。

3. 根据权利要求1所述的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤3具体为:将步骤2)杀青后海参装入容器中,在容器底层铺食用盐后铺海参,每一层海参表面均匀铺一层食用盐,表面一层用食用盐覆盖以不漏海参为准,腌制8-16小时。

4. 根据权利要求1所述的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤4具体为:将步骤3)所得海参置于脱盐机内,脱盐机通入5-10m³/s的空气,水和海参的质量比为3-5:1,脱盐时间1-3小时。

5. 根据权利要求1所述的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤6)具体为:将步骤5)所得海参切成截面积为1cm²的方丁或条状,装入pp材料袋后,填充冻汁封口,封口后的即食海参袋于85-95℃下杀菌15-20分钟;杀菌后的成品用冰水快速冷却到15-20℃以下得成品。

一种即食海参的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于水产食品加工技术领域，具体涉及一种即食海参的制备方法。

背景技术

[0002] 海参是一种营养丰富的保健品，现代营养学研究表明，海参是高蛋白质、高矿物质，低脂肪、低糖、无胆固醇的营养食品。近年来的研究更是发现海参中含有大量的活性物质，如海参胶原蛋白、海参黏多糖、海参毒素等，这些成分具有良好的抗衰老、抗肿瘤、提高机体免疫力、降低血清胆固醇和甘油三酯水平的生理活性。

[0003] 海参生长周期长、数量少、难以捕获；人工养殖条件要求苛刻，海参成品率较低，成本高。并且海参出海后对存活环境要求较为严格，不易运输，因此，在较大市场范围销售，尤其是远离海岸线的内陆地区，需要对海参进行合理的加工。

[0004] 目前常见的海参深加工产品的制备方法有：非即食的海参原品，比如盐渍海参或干参等；纯海参产品，比如将海参原来体通过冷干、冻干等方式制成粉末，装入胶囊；海参提取物产品，比如海参胶囊、海参口服液；即食海参产品，如罐装海参、袋装海参等。

[0005] 上述这些方法中，非即食的海参原品食用时需清水浸泡、泡发，食用方法繁琐不说，且营养成分经过几番折腾也大打折扣；海参粉或提取物的制品，无法保留海参原来的风味；现有的即食海参产品中，为了使其烂熟，使用添加剂，使营养损失，且为非健康食品，或者熟化后的海参多存在口感硬、不易嚼烂的情况，这样又使海参中的大量营养成分难以吸收。再者，海参原本无味，尤其是海参体壁肥厚，更难入味，一般是将其切断或切碎，再需经多种烹饪手法使之入味，这样一来，不仅加工繁琐，而且破坏海参所固有的营养，使部分营养损失。

发明内容

[0006] 基于上述现有技术的不足，本发明的目的在于提供一种不用高温高压杀菌、不用发泡、直接食用、多糖等营养成分不流失的即食海参的制备方法。

[0007] 本发明的技术方案为提供一种即食海参的制备方法，包括如下步骤：

[0008] 1) 海参原料处理、清洗；

[0009] 2) 将步骤1)所得海参杀青：水温90-98℃，海参与水的质量比为1:4-5，杀青时间25-50分钟；

[0010] 3) 腌制：将步骤2)杀青后海参用食用盐腌制8-16小时；

[0011] 4) 将步骤3)所得海参脱盐；

[0012] 5) 低温发制：将步骤4)所得海参置于0-4℃纯净水中发制20-24h；

[0013] 6) 将步骤5)所得海参加入冻汁包装即得即食海参，所述冻汁的制备方法如下：

[0014] (1) 鸡肉12-16份，猪脚8-10份，丁香0.4-0.6份，八角0.4-0.6份，葱3-5份，姜3-5份，将上述质量份比的原料加入2-3倍的水，快速升温至95-100度得汤汁，捞掉汤汁面上的泡沫，加入香辛料，加热3-4小时后，冷却到35-40℃，再放到冷库冷却到4℃，除去汤汁

液面的油脂得高汤；

[0015] (2) 步骤(1)所得高汤 40-60 份,海藻胶 0.6-0.8 份,卡拉胶 0.4-0.6 份,黄原胶 0.3-0.6 份,磷酸盐 0.6-0.8 份,柠檬酸 0.05-0.1 份,食盐 1.2-1.5 份,味精 0.2-0.4 份,白砂糖 0.6-0.8 份,将上述质量份比的原料混合均匀,90℃恒温搅拌 5 分钟,加入酸度调节剂,100 目过滤后即得冻汁。

[0016] 优选的,上述的即食海参的制备方法中,所述海参原料为鲜海参,盐渍海参或干海参。

[0017] 优选的,上述的即食海参的制备方法中,所述步骤 3 具体为:将步骤 2)杀青后海参装入容器中,在容器底层铺食用盐后铺海参,每一层海参表面均匀铺一层食用盐,表面一层用食用盐覆盖以不漏海参为准,腌制 8-16 小时。

[0018] 优选的,上述的即食海参的制备方法中,所述步骤 4 具体为:将步骤 3)所得海参置于脱盐机内,脱盐机通入 5-10m³/s 的空气,水和海参的质量比为 3-5:1,脱盐时间 1-3 小时。

[0019] 优选的,上述的即食海参的制备方法中,所述步骤 6) 具体为:将步骤 5 所得海参切成截面积为 1cm²的方丁或条状,装入 pp 材料袋填充冻汁后封口,封口后的即食海参袋于 85-95℃下杀菌 15-20 分钟;杀菌后的产品用冰水快速冷却到 15-20℃以下得成品。

[0020] 本发明有益效果:本发明即食海参的制备方法不用高温高压杀菌,海参不使用料液烹调,不用泡发,直接配合冻汁食用,味道鲜美、口感好,保持了海参原有的弹性和口感,且制得的海参多糖等营养成分不流失、为消费者提供了一种营养、美味、方便的即食海参产品。本发明方法制备的即食海参还可长期保藏,保质期可达 40-60 天,克服了使用现有技术加工海参存在海参的质地硬、口感不佳、贮藏时间短等缺点。

具体实施方式

[0021] 为详细说明本发明的技术内容、构造特征、所实现目的及效果,以下结合实施方式详予说明。

[0022] 实施例 1

[0023] 本发明即食海参的制备方法包括下列步骤:

[0024] 1、海参前处理:将鲜海参剖开去除内脏,用水冲洗剖开处;(也可以用采用盐渍海参、干海参等形式的海参,经水发、清洗待用。)

[0025] 2、杀青:水温 95℃,海参与水的质量比为 1:4,杀青时间 40 分钟;

[0026] 3、腌制:杀青后海参装入泡沫箱中,在泡沫箱加入 2kg 食用盐,一层海参,均匀铺一层食用盐,最后一层用食用盐覆盖以不漏海参为准,腌制 12 小时;

[0027] 4、脱盐:在脱盐机通入 8m³/s 的空气,水和海参的质量比为 4:1,脱盐时间 2 小时;

[0028] 5、低温发制:捞出脱盐后的海参,置于 2℃纯净水中发制 23h;

[0029] 6、高汤制备:鸡肉 12kg,猪脚 8kg,丁香 0.4kg,八角 0.4kg,葱 3-5kg,姜 3kg。将上述调味料加入 2-3 倍的煮海参的水或(纯净水),快速升温至 95-100 度得汤汁,捞掉汤汁面上的泡沫,在加入香辛料,文火炖 3-4 小时,冷却到 35-40℃,在放到冷库冷却到 4℃,除去汤汁液面的油脂以备用。

[0030] 冻汁的制备:上述高汤 40kg、海藻胶 6kg、卡拉胶 4kg、黄原胶 3kg、磷酸盐 7kg、柠檬酸 0.05kg、食盐 1.2kg、味精 0.2kg、白砂糖 0.6kg。将高汤将在夹层锅烧开,开转搅拌器,

边搅拌边均匀倒入混合好的海藻胶、卡拉胶、黄原胶、磷酸盐、食盐、味精等物料,90℃左右恒温搅拌5分钟。加入酸度调节剂,充分混匀后100目过滤备用。

[0031] 加入的海藻胶、卡拉胶、黄原胶,具有良好的凝胶性、抗热性、稳定性等优点,使制作出来的海参冻胶体抗热稳定、富有弹性、营养保健,大大改善了传统冻胶体在储藏和口感方面的不足。

[0032] 加入磷酸盐,进一步改善了海参的肉质及冻胶保水性,提高了海参在后期煮制的柔嫩度改善口感。

[0033] 7.将上述步骤5中所得海参切成方丁或条状;切成1*1cm海参丁;

[0034] 包装封口:根据客户要求一杯30-60克,用全自动填充封口机。

[0035] 包装工艺:具体方法:选择PP杯为海参制品的最小外包装。采用全自动填充封口机,对即食海参进行包装,自动送杯→自动下海参丁→自动填充冻汁→自动打印生产日期→自动封口→自动剪切→自动收边角膜,最后分割成独立的产品。

[0036] 方法的优点在于:1.PP材料耐高温,能满足杀菌要求;具透明性,可直接观察海参和冻汁,杯子立体,外观美观;撕开封口膜即可食用,食用方便。

[0037] (该包装工艺实现自动送杯、下海参丁、填充冻汁、封口印字、切割一体化、自动化生产,在操作上智能化控制,生产效率高。)

[0038] 温和杀菌:封口后的海参于85-95℃下,杀菌15-20分钟。

[0039] 采用温和杀菌的海参,既不会造成营养流失、又延长了货架期,并且保证海参的组织弹性,吃起来口感更佳。

[0040] 冷却:杀菌后的产品用冰水快速冷却到15-20℃以下,即成品;

[0041] 入库冷藏:将包装好的海参制品放入冷藏库内保存,冷藏库温度设定在-4--2℃,保质期150-180天。

[0042] 保质期:-1-2℃,保质期40-60天。

[0043] pp材料,即聚丙烯通常为半透明无色固体,无臭无毒,耐热、耐腐蚀,制品可用蒸汽消毒,能满足杀菌要求,其还具透明性,可直接观察海参和冻汁,外观美观,使用时撕开封口膜即可,使海参制品食用方便。

[0044] 实施例2

[0045] 本发明即食海参的制备方法包括下列步骤:

[0046] 1)海参原料处理、清洗;所述海参原料为鲜海参,盐渍海参或干海参。

[0047] 2)将步骤1)所得海参杀青:水温98℃,海参与水的质量比为1:5,杀青时间50分钟;

[0048] 3)腌制:将步骤2)杀青后海参保入容器中,在容器底层铺食用盐后铺海参,每一层海参表面均匀铺一层食用盐,表面一层用食用盐覆盖以不漏海参为准,腌制16小时。

[0049] 4)将步骤3)所得海参置于脱盐机内,脱盐机通入10m³/s的空气,水和海参的质量比为5:1,脱盐时间3小时。

[0050] 5)低温发制:将步骤4)所得海参置于4℃纯净水中发制24h;

[0051] 6)将步骤5)所得海参切成截面积为1cm²的方丁或条状,装入pp材料袋填充冻汁后封口得即食海参袋,封口后的即食海参袋于95℃下杀菌20分钟;杀菌后的产品用冰水快速冷却到20℃以下得成品。

[0052] 所述冻汁的制备方法如下：

[0053] (1) 鸡肉 16 份, 猪脚 10 份, 丁香 0.6 份, 八角 0.6 份, 葱 5 份, 姜 5 份, 将上述质量份比的原料加入 3 倍的水, 快速升温至 99 度得汤汁, 捞掉汤汁面上的泡沫, 再加入香辛料, 文火炖 4 小时, 冷却到 40℃, 在放到冷库冷却到 4℃, 除去汤汁液面的油脂得高汤；

[0054] (2) 步骤 1 所得高汤 60 份, 海藻胶 0.8 份, 卡拉胶 0.6 份, 黄原胶 0.6 份, 磷酸盐 0.8 份, 柠檬酸 0.1 份, 食盐 1.5 份, 味精 0.4 份, 白砂糖 0.8, 将上述质量份比的原料混合均匀, 90℃恒温搅拌 5 分钟, 加入酸度调节剂, 100 目过滤后即得冻汁。

[0055] 实施例 3

[0056] 本发明即食海参的制备方法包括下列步骤：

[0057] 1、海参原料处理、清洗；

[0058] 2、将步骤 1 所得海参杀青：水温 90℃, 海参与水的质量比为 1:4, 杀青时间 25 分钟；

[0059] 3、腌制：将步骤 2 杀青后海参用食用盐腌制 8 小时；

[0060] 4、将步骤 3 所得海参脱盐；

[0061] 5、低温发制：将步骤 4 所得海参置于 0℃纯净水中发制 20；

[0062] 6、将步骤 5 所得海参切成截面积为 1cm²的方丁或条状, 装入 pp 材料袋填充冻汁后封口得即食海参袋, 封口后的即食海参袋于 85℃下杀菌 15 分钟; 杀菌后的产品用冰水快速冷却到 15℃以下得成品。

[0063] 所述冻汁的制备方法如下：

[0064] (1) 鸡肉 12 份, 猪脚 8 份, 丁香 0.4 份, 八角 0.4 份, 葱 3 份, 姜 3 份, 将上述质量份比的原料加入 2 倍的水, 快速升温至 95 度得汤汁, 捞掉汤汁面上的泡沫, 再加入香辛料, 350-450 度文火炖 3 小时后, 冷却到 35℃, 再放到冷库冷却到 4℃, 除去汤汁液面的油脂得高汤；

[0065] (2) 步骤 1 所得高汤 40 份, 海藻胶 0.6 份, 卡拉胶 0.4 份, 黄原胶 0.3 份, 磷酸盐 0.6 份, 柠檬酸 0.05 份, 食盐 1.2 份, 味精 0.2 份, 白砂糖 0.6 份, 将上述质量份比的原料混合均匀, 90℃恒温搅拌 5 分钟, 加入酸度调节剂, 100 目过滤后即得冻汁。

[0066] 以上所述仅为本发明的实施例, 并非因此限制本发明的专利范围, 凡是利用本发明说明书内容所作的等效结构或等效流程变换, 或直接或间接运用在其他相关的技术领域, 均同理包括在本发明的专利保护范围内。