



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109043392 A

(43)申请公布日 2018.12.21

(21)申请号 201811261222.3

(22)申请日 2018.10.26

(71)申请人 浙江经贸职业技术学院

地址 310018 浙江省杭州市下沙学林街280号

(72)发明人 张波 叶素丹 包永华

(74)专利代理机构 北京酷爱智慧知识产权代理有限公司 11514

代理人 王莹

(51) Int. Cl.

A23L 17/50(2016.01)

A23B 4/005(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

即食贻贝软罐头及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种即食贻贝软罐头及其制备方法,制备方法包括步骤:将贻贝清洗除沙后用水加热蒸煮,然后取肉,得到贻贝肉,并收集贻贝汤汁;将贻贝汤汁过滤澄清后,加入调味料,煮沸后放入贻贝肉,煮5~8min,得到汤煮调味后的贻贝肉;将汤煮调味后的贻贝肉冷却后依次进行称量装袋、排气封口、高温杀菌和合格检验,得到即食贻贝软罐头。本发明提供的制备方法能够最大限度保留贻贝新鲜口感,延长产品保质期,扩大消费地域,促进贻贝资源的增值利用和贻贝养殖业的健康发展。



1. 一种即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于,包括步骤:
将贻贝清洗除沙后用水加热蒸煮,然后取肉,得到贻贝肉,并收集贻贝汤汁;
将所述贻贝汤汁过滤澄清后,加入调味料,煮沸后放入所述贻贝肉,煮5~8min,得到汤煮调味后的贻贝肉;
将所述汤煮调味后的贻贝肉冷却后依次进行称量装袋、排气封口、高温杀菌和合格检验,得到所述即食贻贝软罐头。
2. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述清洗除沙具体包括步骤:将挑选的肥壮无伤残的活贻贝附着的泥沙和藻类清洗干净,然后置于淡盐水中浸泡12~16h;其中,所述淡盐水的质量浓度为1%。
3. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述取肉具体包括步骤:从加热蒸煮后张开的贻贝壳中取出贻贝肉,然后去除足丝;其中,所述贻贝肉包括闭壳肌。
4. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述调味料选自食盐、白砂糖、黄酒、味精和香料中的一种或多种。
5. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述调味料包括食盐、白砂糖、黄酒和孜然粉;其中,所述食盐的加入量为4%,所述白砂糖的加入量为6%,所述黄酒的加入量为5%,所述孜然粉的加入量为1.2%;
或所述调味料包括白砂糖、黄酒、食盐和泡椒;其中,所述白砂糖的加入量为6%,所述黄酒的加入量为5%,所述食盐的加入量为4%,所述泡椒的加入量为1.5%。
6. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述冷却是将所述汤煮调味后的贻贝肉冷却至40℃以下。
7. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述排气封口后袋内的真空度为0.08~0.1MPa。
8. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述高温杀菌的温度为110℃,所述高温杀菌的时间为20分钟。
9. 根据权利要求1所述的即食贻贝软罐头的制备方法,其特征在于:
所述合格检验包括破袋胀包情况检验和无菌抽样检验。
10. 权利要求1-9任一项所述的方法制备得到的即食贻贝软罐头。

即食贻贝软罐头及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种即食贻贝软罐头及其制备方法。

背景技术

[0002] 贻贝又名淡菜,海红,属软体动物瓣鳃纲贻贝科,是我国沿海常见的一种海生贝类。贻贝具有很高的营养价值,其蛋白质含量丰富,享有“海中鸡蛋”的美称,具有降血压、降血脂、抗动脉粥样硬化,抗衰老、预防癌症、促进机体发育等作用,是一种对健康极为有利的水产贝类。

[0003] 贻贝收获时间集中,采捕期短,收获后不易保存,除了少部分新鲜流通外,国内外市场对贻贝的加工利用主要局限于冷冻外运或制成干品。这些沿用传统方法而生产属粗级加工品,价值低,销量有限,这也大大限制了贻贝的经济价值。同时,由于水产品在某程度上都存在着土腥味、腥臭味等不良气味,也限制了贻贝的消费群体。

发明内容

[0004] 针对现有技术中的缺陷,本发明目的在于提供一种即食贻贝软罐头及其制备方法,该方法能够最大限度保留贻贝新鲜口感,延长产品保质期,扩大消费地域,促进贻贝资源的增值利用和贻贝养殖业的健康发展。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供的技术方案为:

[0006] 本发明提供了一种即食贻贝软罐头的制备方法,包括步骤:将贻贝清洗除沙后用水加热蒸煮,然后取肉,得到贻贝肉,并收集贻贝汤汁;将贻贝汤汁过滤澄清后,加入调味料,煮沸后放入贻贝肉,煮5~8min,得到汤煮调味后的贻贝肉;将汤煮调味后的贻贝肉冷却后依次进行称量装袋、排气封口、高温杀菌和合格检验,得到即食贻贝软罐头。需要说明的是,煮的时间不要过长,否则出肉率偏低,且影响产品的口感;装袋时注意防止将碎贻贝壳、藻类等混入软罐头内,最好采用专用工具撑开袋子以防止物料污染袋口,影响封口强度而造成废品。

[0007] 优选地,清洗除沙具体包括步骤:将挑选的肥壮无伤残的活贻贝附着的泥沙和藻类清洗干净,然后置于淡盐水中浸泡12~16h;其中,淡盐水的质量浓度为1%。需要说明的是,优选选取肥壮无伤残的活贻贝作为原料,剔除破壳贻贝和死贝;置于池内淡盐水中是为了吐净内脏中泥沙。

[0008] 优选地,取肉具体包括步骤:从加热蒸煮后张开的贻贝壳中取出贻贝肉,然后去除足丝;其中,贻贝肉包括闭壳肌。需要说明的是,将清洗后的贻贝捞至干净的锅内,加一定量的水进行加热蒸煮,以贻贝壳张开,肉已成型易剥离为准;用小刀将贻贝肉取下,应包括闭壳肌,然后去除足丝,注意保持贻贝肉组织的完整性和肉粒的美观。

[0009] 优选地,调味料选自食盐、白砂糖、黄酒、味精和香料中的一种或多种。

[0010] 优选地,调味料包括食盐、白砂糖、黄酒和孜然粉;其中,食盐的加入量为4%,白砂糖的加入量为6%,黄酒的加入量为5%,孜然粉的加入量为1.2%;或调味料包括白砂糖、黄

酒、食盐和泡椒；其中，白砂糖的加入量为6%，黄酒的加入量为5%，食盐的加入量为4%，泡椒的加入量为1.5%。

[0011] 优选地，冷却是将汤煮调味后的贻贝肉冷却至40℃以下。

[0012] 优选地，排气封口后袋内的真空度为0.08~0.1MPa。需要说明的是，采用真空封口机对包装袋进行抽真空并封口，排除袋内残留气体，真空度维持在0.09MPa左右。

[0013] 优选地，高温杀菌的温度为110℃，高温杀菌的时间为20分钟。需要说明的是，装袋封口后要尽快杀菌，杀菌操作规程要严格执行，以免引起次品。

[0014] 优选地，合格检验包括破袋胀包情况检验和无菌抽样检验。需要说明的是，产品杀菌冷却后，及时检查是否有破袋胀包情况；同时抽样在36±1℃作商业无菌检验，合格后即可进行成品包装。

[0015] 本发明还提供了根据上述方法制备得到的即食贻贝软罐头。

[0016] 本发明提供的技术方案，具有如下的有益效果：(1) 本发明提供的即食贻贝软罐头的制备方法，在保留贻贝其原有营养价值前提下，利用黄酒、盐、白砂糖等调味品和食品添加剂调制出独特风味，有效消除腥臭味，更适合广大消费者使用，有效扩大了贻贝的消费区域，促进贻贝资源的增值利用和贻贝养殖业的健康发展；(2) 本发明提供的即食贻贝软罐头是以多层复合薄膜而制成的蒸煮作为容器，将加工调整后的食品装入其中，并经排气、密封、加热杀菌而制成的新型罐藏食品，其特点是通过高温短时间杀菌，能够较长时间保存食品的色、香、味，并具有体积小、重量轻、运输携带方便、容易开启、耐贮藏等优点，深受消费者的喜爱。

[0017] 本发明的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出，部分将从下面的描述中变得明显，或通过本发明的实践了解到。

附图说明

[0018] 图1为本发明实施例1中制备得到的即食贻贝软罐头的示意图。

具体实施方式

[0019] 下面将结合本发明实施例中的附图，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。以下实施例仅用于更加清楚地说明本发明的技术方案，因此只是作为示例，而不能以此来限制本发明的保护范围。

[0020] 下述实施例中的实验方法，如无特殊说明，均为常规方法。下述实施例中所用的试验材料，如无特殊说明，均为自常规商店购买得到的。以下实施例中的定量试验，均设置三次重复实验，数据为三次重复实验的平均值或平均值±标准差。

[0021] 本发明提供一种即食贻贝软罐头的制备方法，包括步骤：

[0022] (1) 原料验收：选取肥壮无伤残的活贻贝作为原料，剔除破壳贻贝和死贝；

[0023] (2) 清洗除沙：将活贻贝附着的泥沙、藻类等清洗干净，然后置于池内淡盐水（浓度为1%）中浸泡12~16h，以吐净内脏中泥沙；

[0024] (3) 蒸煮取肉：将清洗后的贻贝放置夹层锅中加水加热蒸煮，直至肉已成型易剥离；取出贻贝肉后去除足丝，保持贻贝肉完整；并将贻贝汤汁回收待用；

[0025] (4) 汤煮调味：将回收的贻贝汤汁过滤并澄清后，加入调味料，煮沸后放入贻贝肉，

煮5~8min,加热时间不要过长,否则出肉率偏低,且影响产品的口感;其中,调味料包括食盐、白砂糖、黄酒和孜然粉;其中,食盐的加入量(食盐和贻贝汤汁的质量比)为4%,白砂糖的加入量为6%,黄酒的加入量为5%,孜然粉的加入量为1.2%;或调味料包括白砂糖、黄酒、食盐和泡椒;其中,白砂糖的加入量为6%,黄酒的加入量为5%,食盐的加入量为4%,泡椒的加入量为1.5%;

[0026] (5) 称量装袋:把汤煮调味后的贻贝肉冷却至40℃以下,按一定的重量称量装袋;装袋时注意防止将碎贻贝壳、藻类等混入软罐头内,最好采用专用工具撑开袋子以防止物料污染袋口,影响封口强度而造成废品;

[0027] (6) 排气封口:采用真空封口机对包装袋进行抽真空并封口,排除袋内残留气体,真空度维持在0.09MPa左右;

[0028] (7) 高温杀菌:装袋封口后要尽快杀菌,杀菌温度为110℃,杀菌时间为20min;杀菌操作规程要严格执行,以免引起次品;

[0029] (8) 产品检验:产品杀菌冷却后,及时检查是否有破袋胀包情况。同时抽样在 36 ± 1 ℃作商业无菌检验,合格后即可进行成品包装。

[0030] 下面结合具体实施例对本发明提供的即食贻贝软罐头的制备方法作进一步说明。

[0031] 实施例1

[0032] 本实施例提供一种即食贻贝软罐头的制备方法,包括步骤:

[0033] (1) 原料验收:选取肥壮无伤残的活贻贝作为原料,剔除破壳贻贝和死贝;

[0034] (2) 清洗除沙:将活贻贝附着的泥沙、藻类等清洗干净,然后置于池内淡盐水(浓度为1%)中浸泡16h,以吐净内脏中泥沙;

[0035] (3) 蒸煮取肉:将清洗后的贻贝放置夹层锅中加水加热蒸煮,直至肉已成型易剥离;取出贻贝肉后去除足丝,保持贻贝肉完整;并将贻贝汤汁回收待用;

[0036] (4) 汤煮调味:将回收的贻贝汤汁过滤并澄清后,加入食盐(4%),煮熟后放入贻贝肉,后续加入白砂糖(6%)、黄酒(5%)、孜然粉(1.2%),煮6min,捞出冷却待装袋;

[0037] (5) 称量装袋:把汤煮调味后的贻贝肉冷却至40℃以下,按一定的重量称量装袋;装袋时注意防止将碎贻贝壳、藻类等混入软罐头内,最好采用专用工具撑开袋子以防止物料污染袋口,影响封口强度而造成废品;

[0038] (6) 排气封口:采用真空封口机对包装袋进行抽真空并封口,排除袋内残留气体,真空度维持在0.09MPa左右;

[0039] (7) 高温杀菌:装袋封口后要尽快杀菌,杀菌温度为110℃,杀菌时间为20min;杀菌操作规程要严格执行,以免引起次品;

[0040] (8) 产品检验:产品杀菌冷却后,及时检查是否有破袋胀包情况。同时抽样在 36 ± 1 ℃作商业无菌检验,合格后即可进行成品包装。

[0041] 实施例2

[0042] 本实施例提供一种即食贻贝软罐头的制备方法,包括步骤:

[0043] (1) 原料验收:选取肥壮无伤残的活贻贝作为原料,剔除破壳贻贝和死贝;

[0044] (2) 清洗除沙:将活贻贝附着的泥沙、藻类等清洗干净,然后置于池内淡盐水(浓度为1%)中浸泡16h,以吐净内脏中泥沙;

[0045] (3) 蒸煮取肉:将清洗后的贻贝放置夹层锅中加水加热蒸煮,直至肉已成型易剥

离;取出贻贝肉后去除足丝,保持贻贝肉完整;并将贻贝汤汁回收待用;

[0046] (4) 汤煮调味:将回收的贻贝汤汁过滤并澄清后,加入食盐(4%),煮熟后放入贻贝肉,后续加入白砂糖(6%)、黄酒(5%)、泡椒(1.5%),煮8min,捞出冷却待装袋;

[0047] (5) 称量装袋:把汤煮调味后的贻贝肉冷却至40℃以下,按一定的重量称量装袋;装袋时注意防止将碎贻贝壳、藻类等混入软罐头内,最好采用专用工具撑开袋子以防止物料污染袋口,影响封口强度而造成废品;

[0048] (6) 排气封口:采用真空封口机对包装袋进行抽真空并封口,排除袋内残留气体,真空度维持在0.09MPa左右;

[0049] (7) 高温杀菌:装袋封口后要尽快杀菌,杀菌温度为110℃,杀菌时间为20min;杀菌操作规程要严格执行,以免引起次品;

[0050] (8) 产品检验:产品杀菌冷却后,及时检查是否有破袋胀包情况。同时抽样在 36 ± 1 ℃作商业无菌检验,合格后即可进行成品包装。

[0051] 本发明提供的即食贻贝软罐头的制备方法,在保留贻贝其原有营养价值前提下,利用黄酒、盐、白砂糖等调味品和食品添加剂调制出独特风味,有效消除腥臭味,更适合广大消费者使用,有效扩大了贻贝的消费区域,促进贻贝资源的增值利用和贻贝养殖业的健康发展。本发明提供的即食贻贝软罐头是以多层复合薄膜而制成的蒸煮作为容器,将加工调整后的食品装入其中,并经排气、密封、加热杀菌而制成的新型罐藏食品,其特点是通过高温短时间杀菌,能够较长时间保存食品的色、香、味,并具有体积小、重量轻、运输携带方便、容易开启、耐贮藏等优点,深受消费者的喜爱。

[0052] 需要注意的是,除非另有说明,本申请使用的技术术语或者科学术语应当为本发明所属领域技术人员所理解的通常意义。除非另外具体说明,否则在这些实施例中阐述的部件和步骤的相对步骤、数字表达式和数值并不限制本发明的范围。在这里示出和描述的所有示例中,除非另有规定,任何具体值应被解释为仅仅是示例性的,而不是作为限制,因此,示例性实施例的其他示例可以具有不同的值。

[0053] 在本发明的描述中,需要理解的是,术语“第一”、“第二”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此,限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本发明的描述中,“多个”的含义是两个以上,除非另有明确具体的限定。

[0054] 最后应说明的是:以上各实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的范围,其均应涵盖在本发明的保护范围当中。

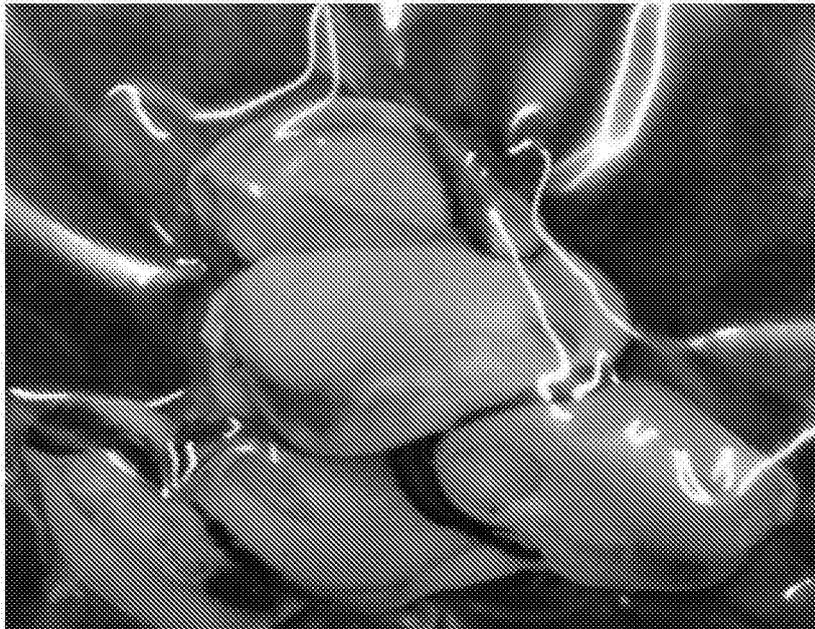


图1