(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 104397769 A
(43)申请公布日 2015.03.11

(21)申请号 201410763705.9

(22)申请日 2014.12.11

(71)申请人 福建海壹食品饮料有限公司
地址 350300 福建省福州市福清市融侨经济技术开发区宏路上郑村

(72)发明人 卞智英

(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 林志峥

(51)Int.Cl.
A23L 1/326(2006.01)
A23L 1/214(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种常温流通即食鱼豆腐及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及即食鱼制品领域，具体涉及一种常温流通即食鱼豆腐及其制备方法。所述常温流通即食鱼豆腐，包括如下质量百分比的原料制备而成：冻鱼糜50-70%；马铃薯淀粉7-9%；大豆油5-6%；食盐1-3%；白糖0.7-1.2%；味精0.5-1%；魔芋胶0.1-0.2%；其余为水。本发明常温流通即食鱼豆腐制备方法制作的鱼豆腐可在常温条件下流通，制备原料中包括魔芋胶而未使用分离蛋白，提高了鱼豆腐的热稳定性，减少水的添加量，得到的鱼豆腐弹性、韧性好，结构品质高；本发明所得鱼豆腐未经卤制，更好的保留了鱼豆腐原有的鱼肉香味，可在常温下保存，并且开袋就可以食用，方便，味道鲜美，营养丰富。

CN 104397769 A

1. 一种常温流通即食鱼豆腐，其特征在于，包括如下质量百分比的原料制备而成：冻鱼糜 50-70%；马铃薯淀粉 7-9%；大豆油 5-6%；食盐 1-3%；白糖 0.7-1.2%；味精 0.5-1%；魔芋胶 0.1-0.2%；其余为水。

2. 根据权利要求 1 所述的常温流通即食鱼豆腐，其特征在于，包括如下质量百分比的原料制备而成：冻鱼糜 60%；马铃薯淀粉 8%；大豆油 5.5%；食盐 2%；白糖 1%；味精 0.7%；魔芋胶 0.15%；其余为水，所述水的温度为 0-5℃。

3. 权利要求 1-2 任一项所述的常温流通即食鱼豆腐的制备方法，其特征在于，包括如下步骤：

(1) 擂溃：冻鱼糜斩碎成末，加入食盐擂溃；

(2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

(3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，斩拌得糕状物料；

(4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中成型，蒸煮，得到鱼豆腐干坯；

(5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 160-170℃的温度下油炸 10-20s；

(6) 将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装、杀菌后得到常温流通即食鱼豆腐。

4. 根据权利要求 3 所述的常温流通即食鱼豆腐的制备方法，其特征在于，包括如下步骤：

(1) 擂溃：冻鱼糜在半解冻状态下用斩拌机斩碎成末，加入食盐擂溃 8-15min，将鱼糜中的盐溶性蛋白和胶原性蛋白充分擂溃出来，温度控制在 0-10℃；

(2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

(3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，所述水的温度为 0℃，斩拌 5-15min 得糕状物料；

(4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中抹平、拍实成型，80-100℃蒸煮 25-30min，得到鱼豆腐干坯；

(5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 160-170℃的温度下油炸 10-20s；

(6) 真空包装、杀菌：将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装，并在 120℃下杀菌 25-30min，冷却后得到常温流通的即食鱼豆腐。

一种常温流通即食鱼豆腐及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及即食鱼制品领域，具体涉及一种常温流通即食鱼豆腐及其制备方法。

背景技术

[0002] 我国是鱼类生产和消费大国，鱼产品的品种很多，既有鲜活产品、初级加工的冷藏包装的净菜类产品，也有深加工类型的鱼类制品。在众多的鱼类深加工制品中，鱼豆腐就是其中的一种。鱼豆腐是鱼制品的一种，鱼豆腐是一种高蛋白、低脂肪、营养丰富的食品，具有金黄色的良好外观，消除了鱼肉的腥臭味，受到众多消费者的青睐。鱼豆腐以鱼肉（或鱼糜）为主要原料，采用绞泥、挤压成型、熟化等工艺加工而成

[0003] 近年来，随着人民生活水平的提高，生活节奏的加快，人们对食品的要求不断提高，食用方便，营养价值高，质构舒适的食品越来越受到消费者的欢迎。以往生产的鱼糜制品大部分需要冷藏，食用时需要烹饪。而现有的常温贮藏即食调理风味鱼豆腐干的制作方法为原料经过擂溃、加料搅拌、斩拌、成型、蒸熟、真空油炸、卤制、真空包装、杀菌后得到。上述方法具有以下缺点：1、水添加量大；2、真空油炸操作复杂；3、卤制掩盖鱼豆腐本身所具有的鱼肉香味并且会导致营养成分流失。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是：提供一种水分含量低，鱼豆腐结构品质高的常温流通即食鱼豆腐及其制备方法。

[0005] 为了解决上述技术问题，本发明采用的技术方案为：提供一种常温流通即食鱼豆腐，包括如下质量百分比的原料制备而成：冻鱼糜 50-70％；马铃薯淀粉 7-9％；大豆油 5-6％；食盐 1-3％；白糖 0.7-1.2％；味精 0.5-1％；魔芋胶 0.1-0.2％；其余为水。

[0006] 本发明的另一技术方案为提供一种上述的常温流通即食鱼豆腐的制备方法，包括如下步骤：

[0007] (1) 擂溃：冻鱼糜斩碎成末，加入食盐擂溃；

[0008] (2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

[0009] (3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，斩拌得糕状物料；

[0010] (4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中成型，蒸煮，得到鱼豆腐干坯；

[0011] (5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 160-170℃的温度下油炸 10-20s；

[0012] (6) 将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装、杀菌后得到常温流通即食鱼豆腐。

[0013] 本发明的有益效果在于：本发明常温流通即食鱼豆腐制备方法制作的鱼豆腐可在常温条件下流通，制备原料中包括魔芋胶而未使用分离蛋白，提高了鱼豆腐的热稳定性，减少水的添加量，得到的鱼豆腐弹性、韧性好，结构品质高；本发明所得鱼豆腐未经卤制，更好的保留了鱼豆腐原有的鱼肉香味，可在常温下保存，并且开袋就可以食用，方便，味道鲜美，

营养丰富。

具体实施方式

[0014] 为详细说明本发明的技术内容、所实现目的及效果，以下结合实施方式予以说明。

[0015] 本发明最关键的构思在于：制备原料选择魔芋胶未使用分离蛋白，提高了鱼豆腐的热稳定性可以减少水的添加量，得到的鱼豆腐弹性、韧性好，结构品质高。

[0016] 本发明的技术方案为提供一种常温流通即食鱼豆腐制作方法，各原料质量百分比为：

[0017]

冻鱼糜	50%-70%
马铃薯淀粉	7%-9%

[0018]

大豆油	5%-6%
食盐	1%-3%
白糖	0.7%-1.2%
味精	0.5%-1%
魔芋胶	0.1%-0.2%

[0019] 其余为水，所述水的温度为 0-5℃。

[0020] 所述的常温流通即食鱼豆腐的制作方法，工艺步骤如下：

[0021] (1) 擂溃：冻鱼糜在半解冻状态下用斩拌机斩碎成末，加入食盐擂溃 8-15min，将鱼糜中的盐溶性蛋白和胶原性蛋白充分擂溃出来，温度控制在 10℃以下；

[0022] (2) 加料搅拌：按配方加入大豆油糖、盐、味精等小料，搅拌均匀；

[0023] (3) 加其余物料并斩拌：按配方加入魔芋胶、马铃薯淀粉和冰水，斩拌 5-15min 直至成为均匀细腻的糕状；

[0024] (4) 成型、蒸熟制作成坯：将糕状物料放到模具中抹平、拍实，然后 80-100℃蒸煮 25-30min，得到鱼豆腐干坯；

[0025] (5) 油炸：将蒸熟的鱼豆腐在 160-170℃的温度下油炸 10-20s；

[0026] (6) 真空包装、杀菌：将油炸后的鱼豆腐真空包装，并在 120℃下杀菌 25-30min，冷却后即得到常温流通的即食鱼豆腐。

[0027] 本发明制作的鱼豆腐可在常温条件下流通，开袋即食，方便，味道鲜美，营养丰富，魔芋胶的使用提高了鱼豆腐的热稳定性，得到的鱼豆腐弹性、韧性好；本发明未经卤制，更好的保留了鱼豆腐原有的鱼肉香味，可在常温下保存，并且开袋就可以食用。

[0028] 实施例 1

[0029] 一种常温流通即食鱼豆腐制作方法，包括以下步骤：

[0030] 按以下比例称取原料：

[0031]

冻鱼糜	50%;
马铃薯淀粉	7%;
大豆油	5%;

[0032]

食盐	1%;
白糖	0.7%;
味精	0.5%;
魔芋胶	0.1%;

[0033] 其余为冰水；

[0034] (1) 擂溃：冻鱼糜在半解冻状态下用斩拌机斩碎成末，加入食盐擂溃 8min，将鱼糜中的盐溶性蛋白和胶原性蛋白充分擂溃出来，温度控制在 5℃；

[0035] (2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

[0036] (3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，所述水的温度为 0℃，斩拌 5min 得糕状物料；

[0037] (4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中抹平、拍实成型，80℃蒸煮 25min，得到鱼豆腐干坯；

[0038] (5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 160℃的温度下油炸 20s；

[0039] (6) 真空包装、杀菌：将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装，并在 120℃下杀菌 25min，冷却后得到常温流通的即食鱼豆腐。

[0040] 实施例 2

[0041] 一种常温流通即食鱼豆腐制作方法，包括以下步骤：

[0042] 按以下比例称取原料：

[0043]

冻鱼糜	60%
马铃薯淀粉	8%
大豆油	5.5%
食盐	2%
白糖	1%
味精	0.7%
魔芋胶	0.15%

[0044] 其余为水，所述水的温度为 0℃。

[0045] 所述的常温流通即食鱼豆腐的制作方法，工艺步骤如下：

[0046] (1) 擂溃：冻鱼糜在半解冻状态下用斩拌机斩碎成末，加入食盐擂溃 10min，将鱼糜中的盐溶性蛋白和胶原性蛋白充分擂溃出来，温度控制在 8℃；

[0047] (2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

[0048] (3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，所述水的温度为 0℃，斩拌 10min 得糕状物料；

[0049] (4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中抹平、拍实成型，90℃蒸煮 27min，得到鱼豆腐干坯；

[0050] (5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 1605℃的温度下油炸 15s；

[0051] (6) 真空包装、杀菌：将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装，并在 120℃下杀菌 27min，冷却后得到常温流通的即食鱼豆腐。

[0052] 实施例 3

[0053] 一种常温流通即食鱼豆腐制作方法，包括以下步骤：

[0054] 按以下比例称取原料：

[0055]

冻鱼糜	70%
马铃薯淀粉	9%
大豆油	6%
食盐	3%
白糖	1.2%
味精	1%
魔芋胶	0.2%

[0056] 其余为水，所述水的温度为 5℃。

[0057] 所述的常温流通即食鱼豆腐的制作方法，工艺步骤如下：

[0058] (1) 擂溃：冻鱼糜在半解冻状态下用斩拌机斩碎成末，加入食盐擂溃 8-15min，将鱼糜中的盐溶性蛋白和胶原性蛋白充分擂溃出来，温度控制在 5℃；

[0059] (2) 加料搅拌：将步骤 (1) 所得冻鱼糜加入大豆油、白糖、食盐、味精，搅拌均匀；

[0060] (3) 加其余物料并斩拌：将步骤 (2) 所得冻鱼糜加入魔芋胶、马铃薯淀粉和水，所述水的温度为 0℃，斩拌 5-15min 得糕状物料；

[0061] (4) 成型、蒸熟制作成坯：将步骤 (3) 所得糕状物料放到模具中抹平、拍实成型，80-100℃蒸煮 25-30min，得到鱼豆腐干坯；

[0062] (5) 油炸：将步骤 (4) 所得鱼豆腐干坯在 160-170℃的温度下油炸 10-20s；

[0063] (6) 真空包装、杀菌：将步骤 (5) 所得鱼豆腐干坯真空包装，并在 120℃下杀菌 25-30min，冷却后得到常温流通的即食鱼豆腐。

[0064] 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同变换，或直接或间接运用在相关的技术领域，均同理包括在本发明的专利保护范围内。