



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072023 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610436807.9

A23L 33/10(2016.01)

(22)申请日 2016.06.20

A23L 33/135(2016.01)

(71)申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发区浮山路18号

(72)发明人 单正宏

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23L 17/00(2016.01)

A23L 17/20(2016.01)

A23L 13/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种西洋参龙眼益气补血鱼糕及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种西洋参龙眼益气补血鱼糕,由下列重量份的原料制成:淡水鱼180-200、五花猪肉50-60、淀粉18-20、黑桑椹7-8、菠菜15-17、葛根粉6-8、鲜牛奶15-20、麦胚粉8-10、米醋9-12、荸荠粉12-14、龟胶3-5、西洋参4-6、龙眼8-10、食用盐5-6、瓜尔胶10-12、嗜酸乳杆菌适量。本发明的鱼糕口感细腻,弹性、凝胶性好,将鱼鳞与中药一起煮制,一方面充分利用了鱼产品,增强了营养,另一方面可以中和彼此的气味和口感,而且进行了发酵处理后更加易于人体吸收。添加的黑桑椹、菠菜营养丰富,与西洋参、龙眼搭配还具有益气补血的保健功效。

1. 一种西洋参龙眼益气补血鱼糕，其特征在于，由下列重量份的原料制成：淡水鱼180-200、五花猪肉50-60、淀粉18-20、黑桑椹7-8、菠菜15-17、葛根粉6-8、鲜牛奶15-20、麦胚粉8-10、米醋9-12、荸荠粉12-14、龟胶3-5、西洋参4-6、龙眼8-10、食用盐5-6、瓜尔胶10-12、嗜酸乳杆菌适量。

2. 根据权利要求1所述的一种西洋参龙眼益气补血鱼糕的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1) 将所选淡水鱼去除鱼头、内脏和鱼鳞后洗净，留下鱼鳞备用，然后将洗净后的鱼肉和五花猪肉放入斩拌机中搅碎，得到混合肉糜备用；

(2) 将鱼鳞洗净后与龟胶、西洋参、龙眼一起加8-10倍的水煮60-70min，过滤出鱼鳞和药渣后将滤液继续加热浓缩，最后进行冷冻干燥后粉碎，得到保健鱼鳞冻干粉；

(3) 将黑桑椹、菠菜洗净后磨成浆，加入等重量的水和保健鱼鳞冻干粉，经110-120℃高温高压灭菌15-20min，然后降温至35-37℃后先调节混合物pH为6，然后接入5-6%的经过活化后的嗜酸乳杆菌发酵8-20h，干燥处理后进行超微化粉碎，得到营养鱼鳞冻酵素；

(4) 将混合肉糜放入擂溃机中，加入淀粉和食用盐后擂溃25-30min，然后再加入营养鱼鳞冻酵素、葛根粉、鲜牛奶、麦胚粉、米醋、荸荠、瓜尔胶，继续擂溃15-20min后放入模具，然后在35-40℃的水浴锅中放置50-60min成型；

(5) 将成型后的鱼糕放入蒸箱中，在85-90℃的温度下加热25-30min，自然冷却后按照包装要求切成小块后进行真空包装，高温灭菌后进行冷藏，即得。

## 一种西洋参龙眼益气补血鱼糕及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种西洋参龙眼益气补血鱼糕及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 鱼糕是以鱼为原料,经采肉、漂洗、脱水、绞肉、搅拌、调味、蒸制、冷却等工序制成的产品,肉质细嫩富有弹性,具有鲜鱼的芳香而无腥味,口味可根据个人喜好进行调配。鱼糕营养丰富,富含优质蛋白,易被人体吸收利用,含脂肪较少,且多为不饱和脂肪酸,对预防心血管疾病、调节血脂、降低血液胆固醇含量和血小板凝集性等具有重要作用,同时还能促进脑细胞发育,健脑益智。由于鱼糕是蒸制而熟,未经煎炒油炸,所以营养物质损失较少,富含维生素A、D、B1、B2 以及人体必需的多种无机盐,是符合现代人养生之道的营养佳肴。

[0003] 我国是淡水鱼的养殖大国,产量一直居世界前列,但据传统的消费习惯,淡水鱼基本以鲜活形式进入市场,加工品微乎其微,仅占总产量的3%左右。淡水鱼价格不高,深加工程度又很低,这是将淡水鱼视为低值鱼的主要原因。这种低值的后果就是导致渔农增产不增收,严重损害了渔农的积极性,不利于我国养鱼业的发展。对淡水鱼的精深加工及综合利用,将低值转化为高值,是现在食品行业的一个重要研究方向。

### 发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种西洋参龙眼益气补血鱼糕及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种西洋参龙眼益气补血鱼糕,由下列重量份的原料制成:淡水鱼180-200、五花猪肉50-60、淀粉18-20、黑桑椹7-8、菠菜15-17、葛根粉6-8、鲜牛奶15-20、麦胚粉8-10、米醋9-12、荸荠粉12-14、龟胶3-5、西洋参4-6、龙眼8-10、食用盐5-6、瓜尔胶10-12、嗜酸乳杆菌适量。

[0006] 所述的一种西洋参龙眼益气补血鱼糕的制备方法,包括以下步骤:

(1)将所选淡水鱼去除鱼头、内脏和鱼鳞后洗净,留下鱼鳞备用,然后将洗净后的鱼肉和五花猪肉放入斩拌机中搅碎,得到混合肉糜备用;

(2)将鱼鳞洗净后与龟胶、西洋参、龙眼一起加8-10倍的水煮60-70min,过滤出鱼鳞和药渣后将滤液继续加热浓缩,最后进行冷冻干燥后粉碎,得到保健鱼鳞冻干粉;

(3)将黑桑椹、菠菜洗净后磨成浆,加入等重量的水和保健鱼鳞冻干粉,经110-120℃高温高压灭菌15-20min,然后降温至35-37℃后先调节混合物pH为6,然后接入5-6%的经过活化后的嗜酸乳杆菌发酵8-20h,干燥处理后进行超微化粉碎,得到营养鱼鳞冻酵素;

(4)将混合肉糜放入擂溃机中,加入淀粉和食用盐后擂溃25-30min,然后再加入营养鱼鳞冻酵素、葛根粉、鲜牛奶、麦胚粉、米醋、荸荠、瓜尔胶,继续擂溃15-20min后放入模具,然后在35-40℃的水浴锅中放置50-60min成型;

(5)将成型后的鱼糕放入蒸箱中,在85-90℃的温度下加热25-30min,自然冷却后按照包装要求切成小块后进行真空包装,高温灭菌后进行冷藏,即得。

[0007] 本发明的优点是:本发明的鱼糕口感细腻,弹性、凝胶性好,将鱼鳞与中药一起煮制,一方面充分利用了鱼产品,增强了营养,另一方面可以中和彼此的气味和口感,而且进行了发酵处理后更加易于人体吸收。添加的黑桑椹、菠菜营养丰富,与西洋参、龙眼搭配还具有益气补血的保健功效。

### 具体实施方式

[0008] 一种西洋参龙眼益气补血鱼糕,由下列重量份(kg)的原料制成:淡水鱼180、五花猪肉50、淀粉18、黑桑椹7、菠菜15、葛根粉6、鲜牛奶15、麦胚粉8、米醋9、荸荠粉12、龟胶3、西洋参4、龙眼8、食用盐5、瓜尔胶10、嗜酸乳杆菌适量。

[0009] 所述的一种西洋参龙眼益气补血鱼糕的制备方法,包括以下步骤:

(1)将所选淡水鱼去除鱼头、内脏和鱼鳞后洗净,留下鱼鳞备用,然后将洗净后的鱼肉和五花猪肉放入斩拌机中搅碎,得到混合肉糜备用;

(2)将鱼鳞洗净后与龟胶、西洋参、龙眼一起加8倍的水煮60min,过滤出鱼鳞和药渣后将滤液继续加热浓缩,最后进行冷冻干燥后粉碎,得到保健鱼鳞冻干粉;

(3)将黑桑椹、菠菜洗净后磨成浆,加入等重量的水和保健鱼鳞冻干粉,经110℃高温高压灭菌15min,然后降温至35℃后先调节混合物pH为6,然后接入5%的经过活化后的嗜酸乳杆菌发酵8h,干燥处理后进行超微化粉碎,得到营养鱼鳞冻酵素;

(4)将混合肉糜放入擂溃机中,加入淀粉和食用盐后擂溃25min,然后再加入营养鱼鳞冻酵素、葛根粉、鲜牛奶、麦胚粉、米醋、荸荠、瓜尔胶,继续擂溃15min后放入模具,然后在35℃的水浴锅中放置50min成型;

(5)将成型后的鱼糕放入蒸箱中,在85℃的温度下加热25min,自然冷却后按照包装要求切成小块后进行真空包装,高温灭菌后进行冷藏,即得。