



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103229957 B

(45) 授权公告日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201310174022. 5

(22) 申请日 2013. 05. 10

(73) 专利权人 亚洲渔港供应链管理(大连)有限公司

地址 116011 辽宁省大连市西岗区海达北街
91 号 6 层

(72) 发明人 姜晓 袁智峰

(74) 专利代理机构 大连东方专利代理有限责任
公司 21212

代理人 贾汉生 李馨

(51) Int. Cl.

A23L 1/164(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1586280 A, 2005. 03. 02, 全文.

CN 102948664 A, 2013. 03. 06, 全文.

CN 102599428 A, 2012. 07. 25, 说明书实施例

1.

CN 102934770 A, 2013. 02. 20, 全文.

将太无二. 水果干饭团. 《美味寿司大全》. 中国轻工业出版社, 2010, 第 59 页.

将太无二. 寿司. 《美味寿司大全》. 中国轻工业出版社, 2010, 第 19-20、37-38、59-60、117 页.

审查员 罗美琪

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种用于营养水果寿司的寿司米饭及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种用于营养水果寿司的寿司米饭及其制备方法以及应用,属于食品加工技术领域。该水果寿司米饭是由大米 80 ~ 130 份、食盐 1 ~ 5 份、色拉油 1 ~ 3 份、寿司醋 10 ~ 45 份、水果干 5 ~ 30 份、水 100 ~ 150 份组成,其将寿司醋浸泡好的大米经蒸煮后再加入水果干混合均匀制成。本发明的寿司米饭制备方法简单,外表晶莹剔透,保水性好,因各种水果干的加入,香气更加浓郁,口感良好,老少皆宜,当配合新鲜水果或罐头水果做成水果寿司时,其外观色彩绚丽,造型精致,产品的口感和味道更为良好,达到普通的水果寿司未能达到的感官效果。

CN 103229957 B

1. 一种用于营养水果寿司的寿司米饭,其特征在于,其原料按质量份,由下述组分组成:

大米	100
食盐	3
色拉油	1.7
寿司醋	30
水果干	15
水	130;

所述寿司米饭的制备方法,包括如下步骤:

①淘洗:按比例准确称取大米,用自来水反复淘洗 3~4 次后沥干水分;

②浸泡:按照配料比例将食盐和一半质量份的寿司醋放入到水中混合均匀后作为浸泡液,将淘洗后的大米放入到浸泡液中浸泡 30min 待用;

③蒸煮:按配料比例将色拉油添加到步骤②所得的大米浸泡液中,搅拌均匀并确保大米处于同一水平面上后进行蒸煮,先高温蒸煮 10~15min,再低温蒸煮 15~20min,米饭煮好后保温 20min,再将另一半的寿司醋淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入水果干充分搅拌均匀即可;

在步骤③中所述高温为 100℃,所述低温为 80℃。

2. 根据权利要求 1 所述的寿司米饭,其特征在于,所述水果干为梨、桃、苹果、香蕉、菠萝、芒果、木瓜,哈密瓜、猕猴桃、李子、杏、枣、无花果、樱桃、圣女果中的一种或几种以任何比例混合的混合物;所述寿司醋为白菊醋。

3. 一种营养水果寿司,其特征在于,所述营养水果寿司按如下方法制备:

(1) 按照权利要求 1 所述的方法准备寿司米饭;

(2) 将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司米饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的海鲜配料后,再放入寿司米饭质量 30~40%的水果和 6~10%的奶油奶酪,摆好后,卷起寿司卷帘并用力压紧,取出即得营养水果寿司卷。

4. 根据权利要求 3 所述的营养水果寿司,其特征在于,步骤(2)所述的营养水果寿司卷外侧的一面再次摆放好经切割好的水果。

5. 根据权利要求 3 所述的营养水果寿司,其特征在于,所述水果为新鲜水果或罐头制品中的一种或几种以任意比例混合的混合物。

一种用于营养水果寿司的寿司米饭及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种寿司米饭及利用该寿司米饭制备营养水果寿司的制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 寿司是一种带菜码的米饭团,是一种最具有代表性的日本民族料理,它是米饭、醋、鱼贝类海产品配以各种时令蔬菜巧妙组合而成。鱼贝类海产品作为寿司饭团的菜码,既增添了寿司的价值与美感,又增强了食欲。而且,海产品中含有大量的蛋白质、氨基酸、维生素、矿物质、铁、钙等原素,是日本人摄取蛋白质、保持人体各种营养平衡的主要来源之一。寿司是一种典型的醋味食品,其制作和食用时大量的醋酸对人体健康十分有利,醋酸经过加工后产生的乳酸,不仅起到对生冷食品的杀菌消毒保鲜作用,而且有助于清除肠壁病菌,帮助消化。并且,海产品的多种营养成分,具有医治疾病、促进健康的效用功能,有研究表明日本老人的长寿与长期食用寿司有着很重要的关系。

[0003] 最传统的寿司主要是以生鱼、米饭和精盐为原料,经过长达几个月的腌渍和发酵制成的。随着社会的飞速发展,至今这种用传统方法制作的寿司已不多见。目前大多日本寿司均采用醋拌米饭的方法来加工其主料,根据不同人的口味来变换添加酸萝卜和干瓢等辅料,但不管是传统还是现代的寿司,醋饭和生鱼的组合仍然是寿司制作当中创意最多的部分。

[0004] 随着科学技术的进步,人们生活水平的提高,人们的生活和工作节奏也日益加快,营养价值高且方便快捷的食品也越来越受消费者的青睐。近年来,食品营养保健受到更多研究者的关注,营养健康又方便快捷的食品也成了食品研发人员追求的目标。寿司所含热量低、脂肪低、味道新鲜,这种精致的食物无疑是当今最健康、最具营养的食品之一。而水果,众所周知,富含各种维生素等营养物质,丰富天然色泽和口味老少皆宜,是人们饮食生活中总必不可少的一大类。常见的苹果、葡萄、橘子、香蕉、哈密瓜、芒果、草莓、香山楂等等随着技术的发展均可以制成各种水果罐头和水果干,适用于长期保存,可以让人们一年四季都能吃到不同的水果。在寿司产品中如能合理的搭配以各种水果,不但可以大大增加其营养价值,丰富其品种和口味,也为水果的增值利用开拓了一个新的市场。这对于寿司这种健康营养产品在中国市场的推广必将具有巨大的推动作用。目前,市面上也有一些加入新鲜水果或罐头水果的水果寿司,但一般作为寿司米饭以外的辅料来使用,并没有直接加入到寿司米饭上,成品水果寿司的米饭香气与水果香气的味道不和谐,香味不明显,水果寿司还没有被广泛的消费者接受,很有必要开发在味道和香味上,容易被消费者接受的、且营养丰富的水果寿司。

[0005] 寿司米饭,中国专利 CN1586280. A 公开了一种添加盐、糖、白醋等调味料制作寿司米饭的方法;中国专利 CN1248886. A 公开了一种可采用不同的炊制方法来生产用于低温流通的寿司米饭的制作方法。整体来看,对于寿司产品中米饭的制作大多集中在改进其淀粉品质等方面,米饭的品种单一缺乏更多的创新。另一方面,现有的寿司米饭的制备方法比较

复杂,所需时间比较长,不适合大规模的标准化生产。此外,目前寿司米饭多是加入一些添加剂对其品质进行改良方面,这在增加了生产成本的同时也增加了食品安全性的风险。

发明内容

[0006] 鉴于对以上问题的深入研究,本发明旨在提供一种用于营养水果寿司的寿司米饭及其制备方法,以及利用该寿司米饭制备营养水果寿司的方法。本发明的寿司米饭与传统的寿司米饭比较起来,米饭晶莹透亮,保水性良好,具有水果的香气,口感良好,老少皆宜。利用本发明的寿司米饭制成的营养水果寿司,外观色彩绚丽,造型精致,营养丰富,经鸡蛋皮包裹后的寿司很好的去除了海苔食后浓烈的海腥味道。

[0007] 本发明的一种用于营养水果寿司的寿司米饭,其原料按质量份,由下述组分组成:

[0008]

大米	80~130
食盐	1~5
色拉油	1~3
寿司醋	10~45
水果干	5~30
水	100~150。

[0009] 本发明所述的寿司米饭,其原料按质量份,优选由下述组分组成:

[0010]

大米	85~120
食盐	2~4
色拉油	1.5~2.5
寿司醋	20~35

[0011]

水果干	10~20
水	110~130。

[0012] 本发明所述的寿司米饭,其原料按质量份,更优选由下述组分组成:

[0013]

大米	100
食盐	3
色拉油	1.7
寿司醋	30
水果干	15
水	130。

[0014] 本发明所述水果干优选为梨、桃、苹果、香蕉、菠萝、芒果、木瓜,哈密瓜、猕猴桃、李子、杏、枣、无花果、樱桃、圣女果中的一种或几种以任何比例混合的混合物。

[0015] 本发明所述寿司醋为白菊醋。

[0016] 本发明的另一目的是提供一种上述寿司米饭的制备方法,包括如下步骤:

[0017] ①淘洗:按比例准确称取大米,用自来水反复淘洗 3~4 次后沥干水分。

[0018] ②浸泡:按照配料比例将食盐和一半质量份的寿司醋放入到水中混合均匀后作为浸泡液,将淘洗后的大米放入到浸泡液中浸泡 30min 待用;

[0019] ③蒸煮:按配料比例将色拉油添加到步骤②所得的大米浸泡液中,搅拌均匀并确保大米处于同一水平面上后进行蒸煮,先高温蒸煮 10~15min,再低温蒸煮 15~20min,米饭煮好后保温 20min,再将另一半的寿司醋淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入水果干充分搅拌均匀即可。

[0020] 所述制备方法中,在步骤③中所述高温为 100℃,所述低温为 80℃。

[0021] 本发明的又一目的是提供一种利用本发明的寿司米饭制成的营养水果寿司及其制备方法。

[0022] 所述营养水果寿司可以按如下方法制备:

[0023] (1) 按照上述的方法准备寿司米饭;

[0024] (2) 将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司米饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的海鲜配料后,再放入寿司米饭质量 30~40% 的水果和 6~10% 的奶油奶酪,摆好后,卷起寿司卷帘并用力压紧,取出即得营养水果寿司卷。

[0025] 所述制备方法中,步骤(2)所述营养水果寿司卷外侧的一面再次摆放好经切割好的水果,制得的营养水果寿司外观更为色彩绚丽,营养更为丰富;所述寿司卷外侧一面上摆放的水果为新鲜水果或罐头制品中的一种或几种以任何比例混合的混合物,优选选自牛油果、梨、桃、苹果、香蕉、菠萝、芒果、木瓜,哈密瓜、猕猴桃。

[0026] 所述制备方法中,步骤(2)所述寿司卷内所用水果为新鲜水果或罐头制品中的一种或几种以任何比例混合的混合物,所述水果优选选自牛油果、梨、桃、苹果、香蕉、菠萝、芒果、木瓜,哈密瓜、猕猴桃。

[0027] 所述制备方法中,步骤(2)所述海鲜配料为市面上可以得到的新鲜海鲜材料,优选采用三文鱼或蟹足棒。

[0028] 所述制备方法中,步骤(2)中寿司的卷制方法,可以采用多种卷帘或卷制方法,将寿司卷制成各种形状、大小。

[0029] 本发明的有益效果是:①采用本发明的方法制备的寿司米饭制备方法更为简单,

外表晶莹剔透,保水性好,因各种水果干的加入,香气更加浓郁,口感良好,老少皆宜,当配合新鲜水果或罐头水果做成水果寿司时,产品的口感和味道更为良好,达到普通的水果寿司未能达到的感官效果。②本发明提供的营养水果寿司采用鸡蛋皮来作为寿司的包裹物,很好的克服了传统寿司海苔食后带来的海腥味等不舒适感,这对于寿司产业在中国的发展将起到巨大的推动作用。③本发明提供的营养水果寿司外观色彩绚丽,造型精致,更能引起人们的购买欲望,外表和内容物中水果丰富的维生素增加了寿品的营养价值。

具体实施方式

[0030] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明,但不以任何方式限制本发明。

[0031] 下述实施例中所述试验方法,如无特殊说明,均为常规方法;所述试剂和材料,如无特殊说明,均可从商业途径获得,或可以常规方法制备。

[0032] 下述实施例以营养水果寿司为例说明本发明的具体实施方式:

[0033] 一、营养水果寿司的制备

[0034] 1) 寿司米饭的制备:

[0035] 所述寿司米饭,其原料按质量份,由下述组分组成:

[0036]

大米	80~130
食盐	1~5
色拉油	1~3

[0037]

寿司醋	10~45
水果干	5~30
水	100~150。

[0038] 其中所述寿司醋采用日本 M. SUKAN 公司的白菊醋。

[0039] 制备方法为:

[0040] ①淘洗:准确称取原料大米,用自来水反复淘洗 3~4 次后沥干水分。

[0041] ②浸泡:按照配料比例将食盐和一半质量份的寿司醋放入到水中混合均匀后作为浸泡液,将淘洗后的大米放入到浸泡液中浸泡 30min 待用;

[0042] ③蒸煮:按配料比例将色拉油添加到步骤②所得的大米浸泡液中,搅拌均匀并确保大米处于同一水平面上后进行蒸煮,先高温蒸煮 10~15min,再低温蒸煮 15~20min,米饭煮好后保温 20min,再将另一半的寿司醋淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入水果干充分搅拌均匀即可。

[0043] 2) 寿司卷制:将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的三文鱼或蟹足棒等配料后,再放入寿司饭质量 30~40% 的水果和 6~10% 的奶油奶酪,摆好后,卷起寿司卷帘并用力压紧,取出即得到长圆柱状的寿司卷;在所述寿司卷的外侧一面还可以摆放好各种经切割好的水果。

[0044] 3) 切割保存:将做好的寿司卷用寿司专用刀切割成 2cm 的小段后真空包装保存。

[0045] 步骤 2) 中寿司卷外的水果用刀切成长 5 ~ 6cm* 宽 1.5 ~ 2cm* 厚 0.5 ~ 0.6cm 的条片状。

[0046] 二、营养水果寿司感官评价方法

[0047] 根据水果寿司食用感觉的差异,特设定如下感官评定方法:评定小组由 8 名从事食品行业的专业人士组成,男女各 4 人,组织品尝时间在饭前 1h 或饭后 2h 进行,品尝前评定小组人员需保持稳定的情绪,轻松的心情,不得进食其他味道重的食物,不得吸烟,不得喝酒,每品尝完一个样品均需用清水漱口后才可进行下一个样品的品尝。每一轮品尝样品数量不得超过 6 个,两轮品尝间需间隔 1h 进行。对营养水果寿司的评价主要从香气、色泽、形态、味道、营养等 5 个方面来进行评分,根据各个评分员的分数来计算平均分,总分 = 香气平均分 *0.2+ 色泽平均分 *0.2+ 形态平均分 *0.2+ 味道平均分 *0.2+ 营养平均分 *0.2。具体权重及分值细则如表 1 所示。

[0048] 表 1 水果寿司品质感官评价表

[0049]

感官	权	一级	二级	三级
----	---	----	----	----

[0050]

指标	重	7-10 分	4-6 分	1-3 分
香味	0.2	香味浓郁	香味一般	无香味或有异味
色泽	0.2	米饭色泽晶莹剔透, 水果色彩搭配美观	米饭颜色正常,水 果色彩搭配一般	米饭颜色发白发污,水 果色彩搭配单一
形态	0.2	形状摆放规整美观	形状一般	形状不好
味道	0.2	米饭香气与水果香气 混合和谐	味道一般	味道不和谐
营养	0.2	营养丰富	营养一般	营养不好

[0051] 对于上述的米饭感官指标及评分标准,在各个级别分数段内,品质越优者分数越高,反之,则分数越低。

[0052] 实施例 1

[0053] 按照质量份,将淘洗后的大米 80 份、食盐 1 份、寿司醋 5 份加入到 100 份水中进行浸泡,30min 后加入色拉油 1 份、进行蒸煮,蒸煮后保温 20min,再将寿司醋 5 份淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入葡萄、苹果、梨子和猕猴桃的水果干共 8 份(葡萄、苹果、梨子和猕猴桃的比例为 2:2:2:2)充分搅拌制成寿司米饭,将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,再放入寿司饭质量 30% 的菠萝与草莓(其中菠萝占 17%,草莓 13%),再加入 7% 的奶油奶酪,摆好后切成长圆柱状的寿司卷,在寿司卷的一面交替摆放切割好的芒果和牛油果。将做好的寿司卷用寿司专用刀切割成 2cm 的小段真

空包装。

[0054] 实施例 2

[0055] 按照质量份,将淘洗后的大米 90 份、食盐 1 份、寿司醋 10 份加入到 120 份水中进行浸泡,30min 后加入色拉油 1 份进行蒸煮,蒸煮后保温 20min,再将寿司醋 10 份淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入橘子、苹果、菠萝、木瓜和香蕉的水果干共 10 份(橘子、苹果、菠萝、木瓜和香蕉的比例为 2:2:2:2:2)充分搅拌制成寿司米饭,将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的三文鱼配料后,再放入寿司饭质量 35% 的香蕉与芒果(其中香蕉占 15%,芒果占 20%),再加入 8% 的奶油奶酪,摆好后切成长圆柱状的寿司卷,在寿司卷的一面交替摆放切割好的黄桃和白桃罐头制品。将做好的寿司卷用寿司专用刀切割成 2cm 的小段真空包装。

[0056] 实施例 3

[0057] 按照质量份,将淘洗后的大米 100 份、食盐 3 份、寿司醋 12.5 份加入到 130 份水中进行浸泡,30min 后加入色拉油 2 份进行蒸煮,蒸煮后保温 20min,再将寿司醋 12.5 份淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入葡萄、苹果、李子、大枣、哈密瓜和香蕉的水果干共 10 份(葡萄、苹果、李子、大枣、哈密瓜和香蕉的比例为 2:2:1:1:2:2)充分搅拌制成寿司米饭,将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的蟹足棒配料后,再放入寿司饭质量 38% 的牛油果与芒果(其中牛油果 16%,芒果占 22%),再加入 11% 的奶油奶酪,摆好后切成长圆柱状的寿司卷,在寿司卷的一面交替摆放切割好的草莓、黄桃和白桃罐头制品。将做好的寿司卷用寿司专用刀切割成 2cm 的小段真空包装。

[0058] 实施例 4

[0059] 按照质量份,将淘洗后的大米 110 份、食盐 4 份、寿司醋 15 份加入到 140 份水中进行浸泡,30min 后加入色拉油 2 份进行蒸煮,蒸煮后保温 20min,再将寿司醋 15 份淋洒在米饭上,搅拌均匀后放凉至室温,最后加入苹果、圣女果、梨子和哈密瓜的水果干共 14 份(苹果、圣女果、梨子和哈密瓜的比例为 4:3:3:4)充分搅拌制成寿司米饭,将一片寿司用鸡蛋皮放于寿司卷帘上,寿司饭铺满压平在整片鸡蛋皮上,放上切好的三文鱼配料后,再放入寿司饭质量 40% 的木瓜、猕猴桃和菠萝(其中木瓜占 15%,猕猴桃占 12%,菠萝占 13%),再加入 10% 的奶油奶酪,摆好后切成长圆柱状的寿司卷,在寿司卷的一面交替摆放切割好的菠萝、芒果和草莓。将做好的寿司卷用寿司专用刀切割成 2cm 的小段真空包装。

[0060] 对照例 1

[0061] 在所做的寿司米饭中不加入任何的水果干,其他操作同实施例 3 完全相同。

[0062] 对照例 2

[0063] 在所做的寿司米饭中不加入任何的水果干,其他操作同实施例 4 完全相同。

[0064] 对照例 3

[0065] 在所做的寿司卷内不加入任何水果,其他操作同实施例 3 完全相同。

[0066] 对照例 4

[0067] 在所做的寿司卷外不加入任何水果,其他操作同实施例 3 完全相同。

[0068] 对照例 5

[0069] 在所做的寿司米饭、寿司卷内以及寿司卷外均不加入任何的水果干和水果,其他

操作同实施例 3 完全相同。

[0070] 感官评价结果：

[0071] 对以上制备的水果寿司采用上述的感官评价指标由专业人士进行打分评价，具体评分结果如表 2 所示。

[0072] 表 2 水果寿司感官评分表

实例	感官评分				
	香味	色泽	形态	味道	营养
实施例 1	8.5	8.8	9.0	8.7	9.3
实施例 2	8.7	9.0	9.1	9.4	9.3
实施例 3	9.2	9.5	9.4	9.6	9.6
实施例 4	9.2	9.4	9.3	9.7	9.7
对照例 1	5.6	8.5	8.9	5.1	7.3
对照例 2	5.6	8.4	8.9	5.1	7.2
对照例 3	5.9	8.5	7.8	5.9	7.2
对照例 4	5.9	5.4	4.6	5.8	6.5
对照例 5	4.5	4.9	4.5	4.9	4.9

[0074] 从以上的实验结果可以看出：

[0075] 添加了水果的寿司产品在香味、色泽、形态、味道、营养等五大方面均获得了较高的感官评分，并且随着工艺中各个配料添加比例的不断优化，其感官评分也愈加优良。通过本发明制得的水果寿司，香气浓郁，色彩绚丽，造型精致，营养丰富，口感良好。对照例 1 和 2 表示，当寿司米饭中不加入干水果时，即使作为寿司辅料使用相同的水果的种类和量（即普通的水果寿司），其香味、味道、营养等感官指标明显低于用本发明的寿司米饭制成的营养水果寿司，说明本发明的寿司米饭作为制作水果寿司的米饭，具有其独有的特点，极好的配合于作为寿司辅料的其他水果，达到普通水果寿司未能达到的感官效果。对照例 3 和 4 表示，虽然使用了本发明的寿司米饭，但在寿司卷内或寿司卷外不配合使用水果时，均影响其感官评分值，说明本发明的寿司米饭配合其他水果作为辅料时得到最好的感官效果，且各部位水果对于本发明的水果寿司产品的影响是相互协同的作用。对照例 5 表示，未添加水果的传统寿司产品在感官评分上明显不如本发明的水果寿司。