



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102078011 A

(43) 申请公布日 2011.06.01

(21) 申请号 201010585005.7

(22) 申请日 2010.12.13

(71) 申请人 蓬莱京鲁渔业有限公司

地址 265609 山东省烟台市蓬莱经济开发区
哈尔滨路 8 号

(72) 发明人 牟伟丽 杨应进 李宁 柯昌松
张道旭

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限
公司 11212

代理人 杨立

(51) Int. Cl.

A23L 1/333 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种可常温保存的即食海参的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种可常温保存的即食海参的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：1) 选择优质淡干刺参于水中浸泡；2) 将浸泡后的海参剖腹处理；3) 将剖腹后的海参预煮；4) 将预煮后的海参置于 PH 调整液中，于 20 ~ 30℃ 浸泡，其 PH 值为 5.3 ~ 6.5；5) 将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐，并加入适量调味料，抽取罐内气体，使真空压达到 0.06 ~ 0.08MPa，充分渗透 10 ~ 25 分钟进行调味；6) 将调味后的海参装袋，然后将其进行变温压差杀菌；7) 将变温压差杀菌后的海参包装，检验即可。本发明的有益效果是：该方法制备的海参，可常温保存，即开即食，并且营养保证口感良好。

1. 一种可常温保存的即食海参的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - 1) 选择优质淡干刺参于水中浸泡;
 - 2) 将浸泡后的海参剖腹处理;
 - 3) 将剖腹后的海参预煮;
 - 4) 将预煮后的海参置于 PH 调整液中,于 20 ~ 30℃ 浸泡,其 PH 值为 5.3 ~ 6.5;
 - 5) 将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐,并加入适量调味料,抽取罐内气体,使真空压达到 0.06 ~ 0.08MPa,充分渗透 10 ~ 25 分钟进行调味;
 - 6) 将调味后的海参装袋,然后将其进行变温压差杀菌;
 - 7) 将变温压差杀菌后的海参包装,检验即可。
2. 根据权利要求 1 所述的可常温保存的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤 2) 中的所述的海参与水的重量比为 1 :10,浸泡 18 ~ 26 小时。
3. 根据权利要求 1 所述的可常温保存的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤 3) 中的所述的预煮于水温 90 ~ 95℃,预煮 10 ~ 40 分钟。
4. 根据权利要求 1 所述的可常温保存的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤 4) 中所述预煮后的海参为 30g 以下,浸泡 6 ~ 8 小时;
或所述预煮后的海参为 30g 以上,浸泡 8 ~ 12 小时。
5. 根据权利要求 1 所述的可常温保存的即食海参的制备方法,其特征在于,所述步骤 6) 中所述的变温压差杀菌于 1.3 ~ 1.5 个大气压下,先于 101 ~ 115℃ 杀菌 10 ~ 30 分钟后,再调整到 115 ~ 125℃ 继续杀菌 3 ~ 15 分钟。

一种可常温保存的即食海参的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种可常温保存的即食海参的制备方法，属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 海参作为海味八珍之首，在人们心目中具有很高的地位，由于其具有明显的保健功能而不断的被人们开发，正在一步步地为更多的人所接受。再通过近几年来各海参企业的大力推广，部分消费者对海参产品的认识也从过去的不知道到知道，从过去的盲目消费到现在的理性消费，从过去对海参产品的简单认识到现在的深入了解。同时随着人们生活水平的提高，对健康的重视程度也越来越高，加上海参成品加工方法的科学化和多样化，也使得海参能够走向更为广阔的内陆市场，让更多的人接受海参。

[0003] 近几年大连和山东的海参产量也达到了历史最高点，去年大连海参产量达到2万吨，增长速度高达30%，按照600万常住人口计算，平均每人食用海参3公斤。这都足以说明海参市场的红火程度。但是就全国而言，海参的消费人群主要还是集中在辽宁、山东、吉林、黑龙江、北京、广东及香港等地，在大连、青岛、烟台、威海等地，海参市场已经较为成熟，而其它地区的大部分消费者对海参产品的了解还是处于陌生或者听说阶段。

[0004] 由于传统的粗加工而成的原生态海参食用起来比较繁琐，而且不易保鲜保质，尤其是内陆地区的消费者，对海参的发制方法更是摸不着头脑。此外，由于海参的特殊形态，在产品的运输和储藏上也有一定的问题。针对这种状况，海参生产企业推出了“精细加工”的策略：即食海参、海参罐头、冻干即食、海参粉胶囊、海参肽胶囊、海参酒等一系列以海参为原料的海参新产品应运而生。

[0005] 然而，由于海参成分的特殊性及加工工艺的复杂性，导致当今市场至今没有常温保存的即食海参。

发明内容

[0006] 本发明针对现有技术的不足，提供一种可常温保存的即食海参的制备方法，以获得一种可常温保存，口感良好，营养丰富，即开即食的海参。

本发明解决上述技术问题的技术方案如下：一种可常温保存的即食海参的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

- 1) 选择优质淡干刺参于水中浸泡；
- 2) 将浸泡后的海参剖腹处理；
- 3) 将剖腹后的海参预煮；
- 4) 将预煮后的海参置于PH调整液中，于20～30℃浸泡，其PH值为5.3～6.5；
- 5) 将于PH调整液浸泡的海参加入密闭气罐，并加入适量调味料，抽取罐内气体，使真空压达到0.06～0.08MPa，充分渗透10～25分钟进行调味；
- 6) 将调味后的海参装袋，然后将其进行变温压差杀菌；
- 7) 将变温压差杀菌后的海参包装，检验即可。

[0007] 本发明的有益效果是：该方法制备的海参，可常温保存，即开即食，并且营养保证口感良好。

[0008] 在上述技术方案的基础上，本发明还可以做如下改进。

[0009] 进一步，所述步骤 2) 中的所述海参与水的重量比为 1 :10，浸泡 18 ~ 26 小时。

[0010] 采用上述进一步方案的有益效果是，采用该条件浸泡的海参，口感好，软硬适中。

[0011] 进一步，所述步骤 3) 中的所述预煮于水温 90 ~ 95℃，预煮 10 ~ 40 分钟。

[0012] 进一步，所述步骤 4) 中当所述预煮后的海参为 30g 以下时，浸泡 6 ~ 8 小时；或当所述预煮后的海参为 30g 以上时，浸泡 8 ~ 12 小时。

[0013] 采用上述进一步方案的有益效果是，采用该条件下浸泡的海参，能够保证营养，口感良好。

[0014] 进一步，所述步骤 6) 中所述的变温压差杀菌于 1.3 ~ 1.5 个大气压下，先于 101 ~ 115℃杀菌 10 ~ 30 分钟后，再调整到 115 ~ 125℃继续杀菌 3 ~ 15 分钟。

[0015] 采用上述进一步方案的有益效果是，采用该方法杀菌的海参，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。

具体实施方式

[0016] 以下对本发明的原理和特征进行描述，所举实例只用于解释本发明，并非用于限定本发明的范围。

[0017] 实施例 1

选择优质淡干刺参于水中浸泡 22 小时，所述海参与水的重量比为 1 :10；将浸泡后的海参剖腹处理；将剖腹后的海参于水温 93±1℃，预煮 25 分钟；将预煮后的海参置于 PH 调整液中，于 25℃浸泡，其 PH 值为 5.9，所述预煮后的海参为 35g，浸泡 10 小时；将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐，并加入适量调味料，抽取罐内气体，使真空压达到 0.06MPa，充分渗透 15 分钟进行调味；将调味后的海参保装袋，然后将其于 1.3 个大气压下，先于 103℃杀菌 20 分钟后，再调整到 115℃继续杀菌 10 分钟；7) 将变温压差杀菌后的海参包装，检验，即可。

[0018] 上述制得的即食海参，可常温保存 10 个月，并且可即开即食，而且口感良好。

[0019] 实施例 2

选择优质淡干刺参于水中浸泡 20 小时，所述海参与水的重量比为 1 :10；将浸泡后的海参剖腹处理；将剖腹后的海参于水温 94±1℃，预煮 20 分钟；将预煮后的海参置于 PH 调整液中，于 25℃浸泡，其 PH 值为 6.1，所述预煮后的海参为 25g，浸泡 7 小时；将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐，并加入适量调味料，抽取罐内气体，使真空压达到 0.07MPa，充分渗透 20 分钟进行调味；将调味后的海参保装袋，然后将其于 1.4 个大气压下，先于 110℃杀菌 15 分钟后，再调整到 120℃继续杀菌 8 分钟；7) 将变温压差杀菌后的海参包装，检验，即可。

[0020] 上述制得的即食海参，可常温保存 10 个月，并且可即开即食，而且口感良好。

[0021] 实施例 3

选择优质淡干刺参于水中浸泡 26 小时，所述海参与水的重量比为 1 :10；将浸泡后的海参剖腹处理；将剖腹后的海参于水温 95±1℃，预煮 10 分钟；将预煮后的海参置于 PH 调整液中，于 30℃浸泡，其 PH 值为 6.5，所述预煮后的海参为 25g，浸泡 8 小时；将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐，并加入适量调味料，抽取罐内气体，使真空压达到 0.08MPa，充分

渗透 25 分钟进行调味 ; 将调味后的海参装袋, 然后将其于 1.5 个大气压下, 先于 115℃ 杀菌 30 分钟后, 再调整到 125℃ 继续杀菌 3 分钟 ; 7) 将变温压差杀菌后的海参包装, 检验, 即可。

[0022] 上述制得的即食海参, 可常温保存 10 个月, 并且可即开即食, 而且口感良好。

[0023] 实施例 4

选择优质淡干刺参于水中浸泡 18 小时, 所述海参与水的重量比为 1 : 10 ; 将浸泡后的海参剖腹处理 ; 将剖腹后的海参于水温 90±1℃, 预煮 40 分钟 ; 将预煮后的海参置于 PH 调整液中, 于 30℃ 浸泡, 其 PH 值为 5.3, 所述预煮后的海参为 25g, 浸泡 6 小时 ; 将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐, 并加入适量调味料, 抽取罐内气体, 使真空压达到 0.075MPa, 充分渗透 10 分钟进行调味 ; 将调味后的海参装袋, 然后将其于 1.5 个大气压下, 先于 115℃ 杀菌 30 分钟后, 再调整到 120℃ 继续杀菌 8 分钟 ; 7) 将变温压差杀菌后的海参包装, 检验, 即可。

[0024] 上述制得的即食海参, 可常温保存 10 个月, 并且可即开即食, 而且口感良好。

[0025] 实施例 5

选择优质淡干刺参于水中浸泡 18 小时, 所述海参与水的重量比为 1 : 10 ; 将浸泡后的海参剖腹处理 ; 将剖腹后的海参于水温 90℃ ±1, 预煮 30 分钟 ; 将预煮后的海参置于 PH 调整液中, 于 30℃ 浸泡, 其 PH 值为 5.6, 所述预煮后的海参为 35g, 浸泡 8 小时 ; 将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐, 并加入适量调味料, 抽取罐内气体, 使真空压达到 0.08MPa, 充分渗透 15 分钟进行调味 ; 将调味后的海参装袋, 然后将其于 1.5 个大气压下, 先于 115℃ 杀菌 20 分钟后, 再调整到 120℃ 继续杀菌 8 分钟 ; 7) 将变温压差杀菌后的海参包装, 检验, 即可。

[0026] 上述制得的即食海参, 可常温保存 10 个月, 并且可即开即食, 而且口感良好。

[0027] 实施例 6

选择优质淡干刺参于水中浸泡 20 小时, 所述海参与水的重量比为 1 : 10 ; 将浸泡后的海参剖腹处理 ; 将剖腹后的海参于水温 92±1℃, 预煮 20 分钟 ; 将预煮后的海参置于 PH 调整液中, 于 30℃ 浸泡, 其 PH 值为 5.5, 所述预煮后的海参为 35g, 浸泡 12 小时 ; 将于 PH 调整液浸泡的海参加入密闭气罐, 并加入适量调味料, 抽取罐内气体, 使真空压达到 0.08MPa, 充分渗透 10 分钟进行调味 ; 将调味后的海参装袋, 然后将其于 1.5 个大气压下, 先于 115℃ 杀菌 30 分钟后, 再调整到 120℃ 继续杀菌 8 分钟 ; 7) 将变温压差杀菌后的海参包装, 检验, 即可。

[0028] 上述制得的即食海参, 可常温保存 10 个月, 并且可即开即食, 而且口感良好。

[0029] 以上所述仅为本发明的较佳实施例, 并不用以限制本发明, 凡在本发明的精神和原则之内, 所作的任何修改、等同替换、改进等, 均应包含在本发明的保护范围之内。