



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101904518 B

(45) 授权公告日 2012.04.18

(21) 申请号 201010257053.3

段传胜 等. 淡水鱼鱼糜加工的研究进展与
关键性技术探讨.《农产品加工. 学刊》. 2007, (第
7期), 52-58.

(22) 申请日 2010.08.19

审查员 唐惠敏

(73) 专利权人 江南大学

地址 214122 江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道
1800 号

(72) 发明人 杨瑞金 赵伟 张文斌 华霄
罗晓玲

(74) 专利代理机构 江苏英特东华律师事务所
32229

代理人 肖勤裕 邵鋆

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101073416 A, 2007.11.21, 全文.

CN 1843211 A, 2006.10.11, 全文.

李乃胜 等. 鱼糜生物发酵技术.《中国海
洋水产品现代加工技术与质量安全》. 海洋出版
社, 2010, (第1版), 347.

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种发酵微波膨化鱼糜休闲食品及其生产方
法

(57) 摘要

一种发酵微波膨化鱼糜休闲食品,其特征在
于包括鱼糜、氯化钠、蔗糖、起酥油、孜然、洋葱
粉、五香粉、料酒、鸡蛋、淀粉、酵母、乳化剂、TG
酶,它们的质量百分比分别为 16.5~78.5%、1~3%、
2~6%、1~5%、0.1~1%、0.1~1%、5~25%、1~5%、
10~30%、1~5%、0.1~1%、0.1~0.5%。制备时,主要步
骤包括:原料处理、碱盐漂洗、脱水、斩拌、成型、
发酵、微波加热。其中发酵步骤在 10~50℃温度下
采用接种面包酵母发酵,放置 1~24 小时。

B

CN 101904518 B

1. 一种发酵微波膨化鱼糜休闲食品的制备方法,其特征在于包括鱼糜和斩拌配料,其中斩拌配料包括盐、蔗糖、起酥油、孜然、洋葱粉、五香粉、料酒、鸡蛋、淀粉、酵母、乳化剂、TG 酶,它们的质量百分比分别为 16.5%~78.5%、1~3%、2~6%、1~5%、0.1~1%、0.1~1%、0.1~1%、5~25%、1~5%、10~30%、1~5%、0.1~1%、0.1~0.5%;制备该食品的步骤包括:

(1) 原料处理:将鱼的鱼内脏、主骨、皮剔除,只留鱼肉,把鱼肉剁碎成碎肉;

(2) 碱盐漂洗:用碱盐溶液对上述碎肉进行漂洗;

(3) 脱水:将上述漂洗后的碎肉在高速脱水机脱水数分钟;

(4) 斩拌:用组织破碎机将脱水后的鱼肉打碎,破碎至鱼浆,放入氯化钠,搅打一段时间后,放入斩拌配料,再搅打至均匀;

(5) 成型:采用塑料模具成型;

(6) 发酵:在 10~50℃温度下采用接种面包酵母发酵,放置 1~24 小时;

(7) 微波加热:用功率 100~800W 的微波加热 2~40 分钟。

2. 如权利要求 1 所述的发酵微波膨化鱼糜休闲食品的制备方法,其特征在于:步骤(1)所述的碎肉长宽高分别为 5mm。

3. 如权利要求 1 所述的发酵微波膨化鱼糜休闲食品的制备方法制得的食品。

一种发酵微波膨化鱼糜休闲食品及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种微波膨化鱼糜休闲食品及其生产方法,特别涉及发酵后再微波膨化的鱼糜休闲食品及其生产方法。

背景技术

[0002] 目前针对水产品的加工利用主要还停留在冻品及鲜销上,个别作为食品的加工手段主要还是油炸、烟熏、发泡剂膨化以及真空包装上,主要产品还是鱼干、鱼丸等。

[0003] 传统的加工手段对海产品资源综合利用率低,且由于经过油炸、烟熏或使用化学品发泡等,其加工后的產品安全卫生性存在一定缺陷,另外原有的营养成分也被破坏的比较多且口味不佳。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种微波膨化鱼糜休闲食品及其生产方法,以克服现有技术中上述提到的不足。

[0005] 为实现上述目的,本发明通过以下技术方案实现:

[0006] 一种发酵微波膨化鱼糜休闲食品,其特征在于包括鱼糜 16.5~78.5%、氯化钠 1~3%、蔗糖 2~6%、起酥油 1~5%、孜然 0.1~1%、洋葱粉 0.1~1%、五香粉 0.1~1%、料酒 5~25%、鸡蛋 1~5%、淀粉 10~30%、酵母 1~5%、乳化剂 0.1~1%、TG 酶 0.1~0.5%,其中占比都是质量百分比。

[0007] 上述发酵微波膨化鱼糜休闲食品的生产方法,其特征在于包括以下步骤:

[0008] (1) 原料处理:将鱼的鱼内脏、主骨、皮剔除,只留鱼肉,把鱼肉剁碎成碎肉,碎肉长宽高在 5mm 左右;

[0009] (2) 碱盐漂洗:用碱盐溶液对上述碎肉进行漂洗,所述碱盐为 NaCl、NaHCO₃ 等;

[0010] (3) 脱水:将上述漂洗后的碎肉在高速脱水机脱水数分钟;

[0011] (4) 斩拌:用组织破碎机将脱水后的鱼肉打碎,破碎至鱼浆,放入氯化钠,搅打一段时间后,放入斩拌配料,再搅打至均匀,其中斩拌配料包括:盐 1~3%、蔗糖 2~6%、起酥油 1~5%、孜然 0.1~1%、洋葱粉 0.1~1%、五香粉 0.1~1%、料酒 5~25%、鸡蛋 1~5%、淀粉 10~30%、酵母 1~5%、乳化剂 0.1~1%、TG 酶 0.1~0.5%;

[0012] (5) 成型:采用塑料模具成型;

[0013] (6) 发酵:在 10~50℃温度下采用接种面包酵母发酵,放置 1~24 小时;

[0014] (7) 微波加热:用功率 100~800W 的微波加热 2~40 分钟。

[0015] 本发明的有益效果在于:产品不需要油炸、烟熏等处理,安全卫生;采用预发酵技术,提高了产品膨化率,改善产品风味;产品质量高,利用微波加热,最大限度的保存原料原有的营养成分,同时膨化食品内多呈多孔状,有利于胃肠消化酶的渗入,提高了食品的消化吸收率;增加了水产品的附加值,带动水产养殖业和水产品加工等行业的发展。

具体实施方式

[0016] 实施例一

[0017] 取海水鱼进行加工,具体步骤如下:

[0018] (1)原料处理:将鱼的鱼内脏、主骨、皮剔除,只留鱼肉,把鱼肉剁碎成碎肉,碎肉长宽高在5mm左右;

[0019] (2)碱盐漂洗:用NaHCO₃碱盐溶液对上述碎肉进行漂洗;

[0020] (3)脱水:将上述漂洗后的碎肉在高速脱水机脱水数分钟;

[0021] (4)斩拌:用组织破碎机将脱水后的鱼肉打碎,破碎至鱼浆,放入氯化钠,搅打一段时间后,放入斩拌配料,再搅打至均匀,其中斩拌配料包括:盐2.5%;蔗糖:4%;淀粉:20%;酵母(占淀粉):3%;起酥油:2%;乳化剂:0.12%;孜然:0.4%;洋葱粉:0.5%;五香粉0.15%;料酒10%;鸡蛋:2%;TG酶:0.1%;

[0022] (5)成型:采用塑料模具成型;

[0023] (6)发酵:在10℃温度下采用接种面包酵母发酵,放置24小时;

[0024] (7)微波加热:用功率100W的微波加热40分钟。

[0025] 所得产品酥脆,膨化率高,色泽诱人,营养价值高。

[0026] 实施例二

[0027] 取淡水鱼进行加工,具体步骤如下:

[0028] (1)原料处理:将鱼的鱼内脏、主骨、皮剔除,只留鱼肉,把鱼肉剁碎成碎肉,碎肉长宽高在5mm左右;

[0029] (2)碱盐漂洗:用NaCl碱盐溶液对上述碎肉进行漂洗;

[0030] (3)脱水:将上述漂洗后的碎肉在高速脱水机脱水数分钟;

[0031] (4)斩拌:用组织破碎机将脱水后的鱼肉打碎,破碎至鱼浆,放入氯化钠,搅打一段时间后,放入斩拌配料,再搅打至均匀,其中斩拌配料包括:盐2%;蔗糖:3%;淀粉:15%;酵母(占淀粉):5%;起酥油:1%;乳化剂:0.2%;孜然:0.1%;洋葱粉:0.2%;五香粉0.2%;料酒5%;鸡蛋:5%;TG酶:0.3%;

[0032] (5)成型:采用塑料模具成型;

[0033] (6)发酵:在50℃温度下采用接种面包酵母发酵,放置1小时;

[0034] (7)微波加热:用功率800W的微波加热2分钟。

[0035] 所得产品酥脆,膨化率高,色泽诱人,营养价值高。