



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104939168 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201510269877. 5

(22) 申请日 2015. 05. 26

(71) 申请人 安徽凯利粮油食品有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东县新城开发
区公园路 18 号

(72) 发明人 陈伟

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/015(2006. 01)

A23L 1/0522(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种酱香味鱼皮花生及其制备工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种酱香味鱼皮花生及其制备工艺,各原料组分之间的重量配比为:花生仁 80-120、海带干粉 10-15、豆豉酱 15-20、石榴 6-12、平菇汁 20-30、陈皮 1-3、白及 1-3、砂仁 2-4、红糖 4-8、小麦面粉 30-35、变性淀粉 25-30、乌梅提取物 0.5-1。本发明在花生仁经过臭氧两次熏蒸,将花生仁里面的黄曲霉毒素进行有效降解,将花生仁置于特制的中药滤汁中使其具备健胃的保健功效,此外,豆豉酱加入到糖浆中,使得鱼皮花生的口味更加独特,充满酱香味。

1. 一种酱香味鱼皮花生，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：花生仁 80-120、海带干粉 10-15、豆豉酱 15-20、石榴 6-12、平菇汁 20-30、陈皮 1-3、白及 1-3、砂仁 2-4、红糖 4-8、小麦面粉 30-35、变性淀粉 25-30、乌梅提取物 0.5-1。

2. 根据权利要求 1 所述的一种酱香味鱼皮花生的制备工艺，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

(1) 取花生仁放在烘箱中，烘至花生水分含量为 5-8%，取出，放在充满浓度为 5.5-6.5 mg/L 的臭氧中一次熏蒸 25-35 分钟；取出，得到一次降解后的花生仁；

(2) 将陈皮、白及和砂仁混合，加入加水至液面高出物料 8-10cm，煎煮 60-80min，过滤得中药滤汁；将一次降解后的花生仁放在中药滤汁中浸泡 20-40 分钟后，取出，放在烘箱中二次烘干至花生水分含量为 10-15%；取出，放在充满浓度为 7.5-8.5 mg/L 的臭氧中二次熏蒸 25-35 分钟；取出，得到二次降解后的花生仁；

(3) 将二次降解后的花生仁倒入平菇汁中煮 15-20 分钟后，捞出，待用；

(4) 将石榴和豆豉酱混合，绞成泥状，得到酱泥；将红糖、酱泥和乌梅提取物混合后加水调配成浓度为 45-55% 的酱香味糖浆；

(5) 将小麦面粉、海带干粉和变性淀粉以干粉形式完全混合；

(6) 将步骤三得到的花生仁放在糖衣锅中，在糖衣锅不断旋转的同时，逐步加入糖浆，并洒入混合粉，得到涂层花生；

(7) 将涂层花生放在烘烤炉中烘烤，烤制花生表面图层呈金褐色，取出，冷却至室温，得到酱香味鱼皮花生。

一种酱香味鱼皮花生及其制备工艺

[0001] 技术领域：

本发明主要涉及花生制备技术领域，尤其涉及一种酱香味鱼皮花生及其制备工艺。

[0002] 背景技术：

我国是世界上最大的花生生产国和出口国，花生在国民经济发展和对外贸易中占有重要地位。花生中含有约优质植物油和蛋白质，营养丰富，风味诱人，特别是富含不饱和脂肪酸、锌以及维生素、白藜芦醇、谷醇、辅酶 等天然功能成分，可预防心血管病、肿瘤和糖尿病，且健脑、益智、抗衰老。但是，目前不良的花生生产技术和管理的导致产品受到黄曲霉毒素等的污染。

[0003] 黄曲霉毒素是一种致癌、致畸、致突变的剧毒物质，开展花生中黄曲霉毒素降解技术研究对于减少黄曲霉毒素污染、保障农产品质量与食品安全等具有重要意义。根据黄曲霉毒素的化学性质，理论上三种去毒途径，即脱除毒素、把毒素变成无毒化合物、将毒素降解为无毒的小分子物质。常规的去毒方法主要有物理法、化学法、生物法。但是这三种去毒方法大多存在去毒效果差或影响花生品质的缺陷。

[0004] 另外，用花生为原料加工的食品种类很多。只经烘烤即可食用是花生的一大优点。传统小食鱼皮花生就是在花生仁表面涂上一层淀粉类浆料后，经烘烤而制成的一类果仁制品。因其原料易得，制备投资少，生产工艺简单，因而被广泛生产。但传统的鱼皮花生外涂层硬，不够酥脆，口感差，已不能适应当今市场发展的需要。

[0005] 发明内容：

本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷，提供一种酱香味鱼皮花生及其制备工艺，它不仅可有效去除花生中的黄曲霉毒素，而且制得的鱼皮花生外涂层酥脆、口感好。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种酱香味鱼皮花生，其特征在于：各原料组分之间的重量配比为：花生仁 80-120、海带干粉 10-15、豆豉酱 15-20、石榴 6-12、平菇汁 20-30、陈皮 1-3、白及 1-3、砂仁 2-4、红糖 4-8、小麦面粉 30-35、变性淀粉 25-30、乌梅提取物 0.5-1。

[0007] 一种酱香味鱼皮花生的制备工艺，其特征在于：依次按照以下步骤进行：

一、取花生仁放在烘箱中，烘至花生水分含量为 5-8%，取出，放在充满浓度为 5.5-6.5 mg/L 的臭氧中一次熏蒸 25-35 分钟；取出，得到一次降解后的花生仁；

二、将陈皮、白及和砂仁混合，加入加水至液面高出物料 8-10cm，煎煮 60-80min，过滤得中药滤汁；将一次降解后的花生仁放在中药滤汁中浸泡 20-40 分钟后，取出，放在烘箱中二次烘干至花生水分含量为 10-15%；取出，放在充满浓度为 7.5-8.5 mg/L 的臭氧中二次熏蒸 25-35 分钟；取出，得到二次降解后的花生仁；

三、将二次降解后的花生仁倒入平菇汁中煮 15-20 分钟后，捞出，待用；

四、将石榴和豆豉酱混合，绞成泥状，得到酱泥；将红糖、酱泥和乌梅提取物混合后加水调配成浓度为 45-55% 的酱香味糖浆；

五、将小麦面粉、海带干粉和变性淀粉以干粉形式完全混合；

六、将步骤三得到的花生仁放在糖衣锅中，在糖衣锅不断旋转的同时，逐步加入糖浆，

并洒入混合粉,得到涂层花生;

七、将涂层花生放在烘烤炉中烘烤,烤制花生表面图层呈金褐色,取出,冷却至室温,得到酱香味鱼皮花生。

[0008] 臭氧,是氧气的同素异形体,具有极强的氧化还原性,是一种常见的杀菌剂。由于氧化能力强,作用时间短,易分解产生氧气而不产生有害残留,可作为杀菌剂和防腐剂直接应用于食品工厂中。臭氧对黄曲霉毒素具有很好的去除效果,且降解产物不存在致突变性和致癌等毒性。臭氧氧化性强,具有很强的渗透性,作用时间短,易分解为氧气,不产生有害残留。

[0009] 臭氧熏蒸处理是介于物理和化学氧化双重作用的降解方法,具有发展成为一种应用于粮食实际储藏和加工过程中去除黄曲霉毒素的方法的潜在优势。并且经实验表明花生在最优条件下经臭氧处理后,其多酚和白藜芦醇含量并未有显著变化。说明该条件下,花生酸价、过氧化值、多酚含量和白藜芦醇含量均无显著变化。

[0010] 本发明,采用臭氧二次熏蒸的方法对花生进行处理,能有效降解花生中的黄曲霉毒素,并且经处理后的花生的品质并未受到影响。

[0011] 此外,乌梅提取物中含有柠檬酸等酸性物质,对黄曲霉毒素也具有一定的分解能力,更加有效减少花生中的黄曲霉毒素含量。

[0012] 本发明中,混合粉中含有变性淀粉,使得花生涂层生产出组织结构,使得外层的质地更加松脆。

[0013] 本发明的优点是:

本发明在花生仁经过臭氧两次熏蒸,将花生仁里面的黄曲霉毒素进行有效降解,将花生仁置于特制的中药滤汁中使其具备健胃的保健功效,此外,豆豉酱加入到糖浆中,使得鱼皮花生的口味更加独特,充满酱香味。

[0014] 具体实施方式:

一种酱香味鱼皮花生,各原料组分之间的重量配比为:花生仁 100、海带干粉 12、豆豉酱 18、石榴 8、平菇汁 25、陈皮 2、白及 2、砂仁 3、红糖 6、小麦面粉 32、变性淀粉 28、乌梅提取物 0.8。

[0015] 一种酱香味鱼皮花生的制备工艺,依次按照以下步骤进行:

一、取花生仁放在烘箱中,烘至花生水分含量为 5-8%,取出,放在充满浓度为 5.5-6.5 mg/L 的臭氧中一次熏蒸 25-35 分钟;取出,得到一次降解后的花生仁;

二、将陈皮、白及和砂仁混合,加入加水至液面高出物料 8-10cm,煎煮 60-80min,过滤得中药滤汁;将一次降解后的花生仁放在中药滤汁中浸泡 20-40 分钟后,取出,放在烘箱中二次烘干至花生水分含量为 10-15%;取出,放在充满浓度为 7.5-8.5 mg/L 的臭氧中二次熏蒸 25-35 分钟;取出,得到二次降解后的花生仁;

三、将二次降解后的花生仁倒入平菇汁中煮 15-20 分钟后,捞出,待用;

四、将石榴和豆豉酱混合,绞成泥状,得到酱泥;将红糖、酱泥和乌梅提取物混合后加水调配成浓度为 45-55% 的酱香味糖浆;

五、将小麦面粉、海带干粉和变性淀粉以干粉形式完全混合;

六、将步骤三得到的花生仁放在糖衣锅中,在糖衣锅不断旋转的同时,逐步加入糖浆,并洒入混合粉,得到涂层花生;

将涂层花生放在烘烤炉中烘烤,烤制花生表面图层呈金褐色,取出,冷却至室温,得到酱香味鱼皮花生。