

(19)中华人民共和国国家知识产权局



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107581530 A

(43)申请公布日 2018.01.16

(21)申请号 201710808868.8

(22)申请日 2017.09.09

(71)申请人 青岛晨翔食品有限公司

地址 266400 山东省青岛市黄岛区寨子山路317号

(72)发明人 杨梅

(74)专利代理机构 北京维正专利代理有限公司
11508

代理人 劳海萍

(51)Int.Cl.

A23L 17/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23B 4/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

海鱼罐头及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种海鱼罐头，其技术方案要点是按重量份数计，鱼肉64-80份、花椒1-2份、辣椒1-2份、艾叶1-2份、茵陈4-8份、黄芪5-9份，达到了添加多种组分的配合提升鱼肉美味程度的同时，还能抑制湿症人群湿气的增加以及湿疹、痒疹、瘙痒的发生，让本身体质不适宜食用海鱼的人群能够很好的食用鱼肉而不会对自己的身体积累更多的湿气。

1. 一种海鱼罐头,按重量份数计,其特征在于:鱼肉64-80份、花椒1-2份、辣椒1-2份、艾叶1-2份、茵陈4-8份、黄芪5-9份。
2. 根据权利要求1所述的海鱼罐头,其特征在于:所述鱼罐头还添加有调节鱼肉口味的调味辅料。
3. 根据权利要求2所述的海鱼罐头,其特征在于:调味辅料大豆油3-7份、白砂糖2-6份、食用盐1-3份、味精1-3份、米醋1-3份、八角1-3份、葱1-3份、姜1-2份、蒜1-2份。
4. 根据权利要求1-3所述的海鱼罐头,其特征在于:所述鱼罐头还包括有甘草添加物2-6份。
5. 根据权利要求4所述的海鱼罐头,其特征在于:所述甘草添加物为炙甘草。
6. 根据权利要求1所述的海鱼罐头,其特征在于:还包括有陈皮2-6份和茯苓2-4份。
7. 根据权利要求1所述的海鱼罐头,其特征在于:鱼肉为鳕鱼、鲅鱼、带鱼、黄花鱼、沙丁鱼、鲨鱼、鲸鱼、三文鱼、金枪鱼、海鲈、秋刀鱼中的一种或几种组合。
8. 一种海鱼罐头的制作方法,其特征在于:包括有以下生产步骤:
 - S1:首先筛选合格的各种原料,并对原料进行清理;
 - S2:对鱼肉进行腌制,腌制时长30min-2h;
 - S3:对鱼肉进行油炸,油炸温度:90±2℃;油炸时间:3±1分钟,然后进行烹饪,其间使用花椒、辣椒、艾叶、茵陈、黄芪以及所有辅料;
 - S4:对烹饪好的鱼肉连带其他辅料装入已经灭菌的包装瓶内,并进行密封;
 - S5:对已经密封的包装瓶进行红外杀菌和冷却,其中杀菌压力:0.1-0.12Mpa;杀菌时间:10±2分钟;
 - S6:静置10分钟,对包装瓶进行包装、检验和入库。

海鱼罐头及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及海鱼加工领域,特别涉及一种海鱼罐头及其制作方法。

背景技术

[0002] 由于海鱼含有丰富的不饱和脂肪酸和矿物质,如钙、铁、锌等微量元素,而且还含有维生素a.b.c等,对人体的健康具有诸多益处,例如减少心脏病危险,海鱼中的欧米茄-3脂肪酸可以有效的控制冠心病降低胆固醇,海鱼中的多不饱和脂肪酸把胆固醇从血管中带走,从而降低体内胆固醇的含量降血脂,海鱼中的多不饱和脂肪酸能持续降低血脂水平;海鱼所含的DHA能促进视力健全发展和人脑发育及智能发展,亦是神经系统成长不可或缺的养分;并且海鱼还具有有助于发育和提高免疫力的能力,海鱼肉含丰富的蛋白质和矿物质,具有均衡营养,能调节体内水分平衡,提高免疫力,帮助伤口复原及愈合;对于吸烟的人群而言还能减少香烟的危害,海鱼肉中含有的多种氨基酸可遏制动脉硬化,减少吸烟者患心脏病和中风的可能性。

[0003] 现有的可参考公开号为CN106261056A的中国专利,其公开了一种秋刀鱼罐头,由以下按重量份配比的原料组成:秋刀鱼肉200-250份、料酒20-30份、精盐5-10份、大蒜2-5份、生姜2-5份、冰糖5-10份、酱油2-5份、陈皮4-8份、玉米淀粉3-6份、清水适量、食用油适量。具体制作是将秋刀鱼剔骨取肉,切成段,以料酒、精盐腌制去腥后,用食用油煎炸,再加入大蒜、生姜、料酒、冰糖、酱油、陈皮、玉米淀粉、清水一起熬制的汤汁装罐密封而得。

[0004] 在实际的鱼类罐头销售和食用过程中,经常会遇到很多人虽然很喜欢食用但是由于医嘱而无法食用的情况,这主要是因为按照中医理论,鱼肉中含有较大的湿气,俗话说:“一口鱼肉一口湿,一口肉一口毒”的说法中就指出了鱼肉本身的问题,寒凉体质的人群对寒、湿等阴邪的易感性较强,食用湿气较大的食物很容易引起湿滞,而对于已经带有湿症的人群更是容易加重病情,引起多种并发的皮肤疾病,例如湿疹、痒疹等,而目前国内很多鱼罐头的加工制作中还没有考虑到这些影响人体健康的因素。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种海鱼罐头,起到了添加多种组分的配合提升鱼肉美味程度的同时,这些的组分还能抑制湿症人群湿气的增加以及湿疹、痒疹、瘙痒的发生,让本身体质不适宜食用海鱼的人群能够很好的食用鱼肉而不会对自己的身体积累更多的湿气。

[0006] 本发明的上述技术目的是通过以下技术方案得以实现的:一种海鱼罐头,按重量份数计,鱼肉64-80份、花椒1-2份、辣椒1-2份、艾叶1-2份、茵陈4-8份、黄芪5-9份。

[0007] 通过上述技术方案,深海鱼肉的肉质鲜美、深受很多人的喜爱,但是海鱼根据中医理论对于体质虚寒的人群而言是发物,容易引起这类人体内的湿气激增,并导致各种皮肤病的病发和复发,通过添加多种组分的配合起到了提升鱼肉美味程度的同时,这些的组分还能抑制湿症人群湿气的增加以及湿疹、痒疹、瘙痒的发生,让本身体质不适宜食用海鱼的人群能够很好的食用鱼肉而不会对自己的身体积累更多的湿气。

- [0008] 较佳的，所述鱼罐头还添加有调节鱼肉口味的调味辅料。
- [0009] 较佳的，大豆油3-7份、白砂糖2-6份、食用盐1-3份、味精1-3份、米醋1-3份、八角1-3份、葱1-3份、姜1-2份、蒜1-2份。
- [0010] 通过上述技术方案，多种调节口味的调味辅料主要是让鱼肉拥有更加美味的口感，能够让鱼肉更加受人喜爱。
- [0011] 较佳的，所述鱼罐头还包括有甘草添加物2-6份。
- [0012] 较佳的，所述甘草添加物为炙甘草。
- [0013] 通过上述技术方案，甘草本身有两种炮制方式，而这两种炮制方式后的甘草有一定的区别，而炙甘草的用处是甘温益脾，气血双补，提高脾胃的功能，同时中和鱼肉中的寒凉特性。
- [0014] 较佳的，还包括有陈皮2-6份和茯苓2-4份。
- [0015] 通过上述技术方案，陈皮和茯苓都是针对脾虚且带有湿气的人群，中医的常识中有一口鱼一口湿、一口肉一口毒的说法，鱼肉本身对于体内湿气重的人具有很大的负担，而通过添加的陈皮和茯苓可以健脾利湿，减少鱼肉对于体湿人群的不利影响。
- [0016] 较佳的，鱼肉为鳕鱼、鲅鱼、带鱼、黄花鱼、沙丁鱼、鲨鱼、鲸鱼、三文鱼、金枪鱼、海鲈、秋刀鱼中的一种或几种组合。
- [0017] 通过上述技术方案，选用上述这些品种的鱼类都是具有很高异种蛋白的肉类，还具有很高的维生素E、维生素C和胡萝卜素含量、同时还具有DHA(二十二碳六烯酸)和EPA(二十碳五烯酸)，促进儿童智力发育，提高视网膜的反射能力，强化和改善视力的效果。
- [0018] 本发明的目的二：一种深海鱼罐头的加工制作方法，包括有以下生产步骤：
- S1：首先筛选合格的各种原料，并对原料进行处净；
- S2：对鱼肉进行腌制，腌制时长30min-2h；
- S3：对鱼肉进行油炸，油炸温度：90±2℃；油炸时间：3±1分钟，然后进行烹饪，其间使用花椒、辣椒、牛膝、干姜、肉桂以及所有辅料；
- S4：对烹饪好的鱼肉连带其他辅料装入已经灭菌的包装瓶内，并进行密封；
- S5：对已经密封的包装瓶进行红外杀菌和冷却，其中杀菌压力：0.1-0.12Mpa；杀菌时间：10±2分钟；
- S6：静置10分钟，对包装瓶进行包装、检验和入库。
- [0019] 通过上述技术方案，选用合理的方式对鱼肉进行加工和保存可以很好的对鱼肉进行加工以及保存，从而让罐头在具有比较好味道的同时还能够存放较长的时间。
- [0020] 综上所述，本发明具有以下有益效果：
- 1、甘草本身有“十方九草”之称，主要是因为其调和药性的作用，在本配方中有热性和温性的药物和鱼肉这种性寒食物，只有通过甘草起到调节阴阳的作用才能让各种组分达到调和均一，适宜人体吸收和利用；
- 2、寒凉体质的人常伴随有湿症，陈皮和茯苓的作用对于湿症有比较好的疗效，同时有理气健脾的作用，增强脾脏功能，最终到达通过脾脏自身的功能带走体内的湿气。

具体实施方式

- [0021] 以下对本发明作进一步详细说明。

[0022] 以下所有物品均采购自市场。

[0023] 实施例1:一种海鱼罐头,按重量g数计,鳕鱼的鱼肉80g、花椒2g、辣椒2g、艾叶2g、茵陈8g、黄芪9g、大豆油7g、白砂糖6g、食用盐3g、味精3g、米醋3g、八角3g、葱3g、姜2g、蒜2g、炙甘草6g、陈皮6g、茯苓4g。

[0024] 实施例2:一种海鱼罐头,按重量g数计,鲅鱼的鱼肉64g、花椒1g、辣椒1g、艾叶1g、茵陈4g、黄芪5g、大豆油3g、白砂糖2g、食用盐1g、味精1g、米醋1g、八角1g、葱1g、姜1g、蒜1g、炙甘草2g、陈皮2g、茯苓2g。

[0025] 实施例3:一种海鱼罐头,按重量g数计,三文鱼的鱼肉72g、花椒1.5g、辣椒1.5g、艾叶1.5g、茵陈6g、黄芪7g、大豆油5g、白砂糖4g、食用盐2g、味精2g、米醋2g、八角2g、葱2g、姜1.5g、蒜1.5g、炙甘草4g、陈皮4g、茯苓3g。

[0026] 实施例4:一种海鱼罐头,按重量g数计,金枪鱼的鱼肉64g、花椒1g、辣椒1g、艾叶2g、茵陈8g、黄芪9g、大豆油7g、白砂糖6g、食用盐3g、味精3g、米醋3g、八角3g、葱3g、姜2g、蒜2g、炙甘草6g、陈皮6g、茯苓4g。

[0027] 实施例5:一种海鱼罐头,按重量g数计,沙丁鱼的鱼肉80g、花椒2g、辣椒2g、艾叶1g、茵陈4g、黄芪5g、大豆油3g、白砂糖2g、食用盐1g、味精1g、米醋1g、八角1g、葱1g、姜1g、蒜1g、炙甘草2g、陈皮2g、茯苓2g。

[0028] 鱼罐头的加工制作方法,包括有以下生产步骤:

S1:首先筛选合格的各种原料,并对原料进行处净;

S2:对鱼肉进行腌制,腌制时长30min~2h;

S3:对鱼肉进行油炸,油炸温度:90±2℃;油炸时间:3±1分钟,然后进行烹饪,其间使用花椒、辣椒、牛膝、干姜、肉桂以及所有辅料;

S4:对烹饪好的鱼肉连带其他辅料装入已经灭菌的包装瓶内,并进行密封;

S5:对已经密封的包装瓶进行红外杀菌和冷却,其中杀菌压力:0.1~0.12Mpa;杀菌时间:10±2分钟;

S6:静置10分钟,对包装瓶进行包装、检验和入库。

[0029] 产品经检测符合企业质量标准和国家食品卫生标准,每100g含热量 1642 千焦、蛋白质 8.61g、脂肪 1.34g、膳食纤维 6.89g(其中可溶性膳食纤维 1g、不可溶膳食纤维 5.89g)、灰分 6.08g、碳水化合物 81.45g。

[0030] 对比例实验

对比例1:一种海鱼罐头,按重量g数计,三文鱼的鱼肉72g、花椒1.5g、辣椒1.5g、大豆油5g、白砂糖4g、食用盐2g、味精2g、米醋2g、八角2g、葱2g、姜1.5g、蒜1.5g、炙甘草4g、陈皮4g、茯苓3g。

[0031] 对比例2:一种海鱼罐头,按重量g数计,三文鱼的鱼肉72g、花椒1.5g、辣椒1.5g、艾叶1.5g、茵陈6g、黄芪7g、大豆油5g、白砂糖4g、食用盐2g、味精2g、米醋2g、八角2g、葱2g、姜1.5g、蒜1.5g、炙甘草4g。

[0032] 对比例3:一种海鱼罐头,按重量g数计,三文鱼的鱼肉72g、花椒1.5g、辣椒1.5g、艾叶1.5g、茵陈6g、黄芪7g、大豆油5g、白砂糖4g、食用盐2g、味精2g、米醋2g、八角2g、葱2g、姜1.5g、蒜1.5g、陈皮4g、茯苓3g。

[0033] 口感调查试验

分别在哈尔滨、合肥、上海、青海和海口5个城市各随机调研300人，分别对实施例1-5和对比例1-3所述鱼罐头的色泽、汤汁、组织状态、香气、硬度、滋味和其他指标进行综合评分评价：好为90-100分，较好为80-90分，中等为70-80分，较差60-70分，差为60分以下。被调查者一致认可所述罐头感官味道咸香中带有辛辣，风味独特，受人欢迎。

[0034] 其中，统计结果为90%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的的色泽好或较好；89%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的汤汁好或较好；91%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的组织状态好或较好；88%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的香气好或较好；95%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的硬度好或较好；88%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的滋味好或较好；93%的人认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的其他指标好或较好。

[0035] 另外，在哈尔滨的60人中，93%认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的整体评价好或较好；在合肥的60人中，96%认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的整体评价好或较好；在上海的60人中，94%认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的整体评价好或较好；在青海的60人中，99%认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的整体评价好或较好；在海口的60人中，98%认为所述实施例和对比例中鱼肉罐头的整体评价好或较好。由此可见，本发明所述鱼肉罐头在国内北部地区、中部地区、西部地区、东部地区和南部地区均获得了良好的评价。

[0036] 药用功效试验

1、董某某，36岁，脾胃不和、且体内湿气较重、舌苔肥大，并曾经得过湿疹，日常事情比较多，在连续食用上述实施例中海鱼罐头1个月后，体内湿气状况变化不大，同时免疫力得到改善，身体机能得到提高；而在食用了对比例3中的鱼肉罐头后，体内湿气轻微有增长，而食用了对比例1中的鱼肉罐头后，不仅湿气大幅度增加，同时还导致湿疹复发，而食用对比例2中，湿气有所增长。

[0037] 2、张某某，29岁，脾胃虚寒，有湿症皮肤疾病，在食用了对比例1中海鱼后会在体表发生过敏反应出现小红点，在食用在上述对比例2、3中海鱼罐头后，过敏反应不明显，瘙痒明显减轻，而食用了实施例中的鱼肉罐头后，并无不良反应产生。

[0038] 本具体实施例仅仅是对本发明的解释，其并不是对本发明的限制，本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改，但只要在本发明的权利要求范围内都受到专利法的保护。