



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102349667 B

(45) 授权公告日 2013.03.20

(21) 申请号 201110331777.2

(22) 申请日 2011.10.27

(73) 专利权人 百洋水产集团股份有限公司

地址 530007 广西壮族自治区南宁市高新技术开发区创新西路 16 号

(72) 发明人 孙忠义 陆桂梅 米顺利 陈莹
陆田 肖碧红 杨立

(74) 专利代理机构 广西南宁公平专利事务所有
限责任公司 45104

代理人 黄永校

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006.01)

审查员 武莎

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

鱼肉干休闲食品的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鱼肉干休闲食品的加工方法,以带皮罗非鱼或鲮鱼等无肌间刺的鱼为原料,经过切段、漂洗、腌制、烘烤、炒制调味等步骤,制得满足现代健康食品的要求的鱼肉干休闲食品。与传统方法相比,本发明减少了化学药剂的使用,降低了产品油脂含量,产品味道可口,迎合了现代绿色环保、健康安全的饮食消费理念。

1. 一种鱼肉干休闲食品的加工方法,其特征在于该加工方法包括以下步骤:

<1> 修剪洗净的罗非鱼或鲮鱼鱼片,切掉边缘的鱼鳍及鱼肚,横向竖直切成厚 1 ~ 2.5cm 的条状;

<2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1:1 放入 0.2%~0.5%的食盐水中漂洗 30min ~ 1h,去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

<3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片,加入调味料腌制 30min ~ 1h,腌制温度为 4℃,调味料为食盐、白砂糖、黄酒、姜汁中的一种或多种;

<4> 将步骤<3>腌制好的鱼片烘干,烘干采用烘箱进行,以温度梯度形式进行,先于 55℃烘 1h ~ 1.5h,升温至 75℃烘 2h,降温至 55℃烘 30min ~ 1h;

<5> 在步骤<4>烘干的鱼片中加入辅料炒制调味,辅料为天然香辛料、酱油、料酒、辣椒油、食用油、味精中的一种或多种。

2. 根据权利要求 1 所述的鱼肉干休闲食品的加工方法,其特征在于该加工方法还包括以下步骤:

<6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片装入铝箔袋进行无菌真空包装;

<7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

鱼肉干休闲食品的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及鱼类食品生产,尤其是一种鱼肉干休闲食品的加工方法。

背景技术

[0002] 中国大陆的罗非鱼养殖源于上世纪 50 年代,80 年代开始大规模养殖,如今已形成良好的养殖加工生产体系,产量已多年居世界第一,罗非鱼已成为我国最具竞争力的优势出口水产品。罗非鱼养殖区域主要集中在广东、广西、海南、福建和山东。罗非鱼肉味鲜美,肉质细嫩,含有多种不饱和脂肪酸和丰富的蛋白质,对大脑和身体发育极有好处。随着我国经济发展和人们生活水平提高,生活节奏不断加快,休闲食品已成为市场消费的热点之一。目前加工鱼肉干休闲食品大都采用传统的油炸方法,先使鱼肉变干,再调味加工制成,因而其油脂含量极高,不符合现代健康食品的要求。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种工艺简单、成本低廉、健康安全的鱼肉干休闲食品的加工方法。

[0004] 为解决上述技术问题本发明采用如下技术方案:鱼肉干休闲食品的加工方法包括以下步骤:

[0005] <1> 修剪洗净的鱼片,切掉边缘的鱼鳍及鱼肚,横向竖直切成厚 1 ~ 2.5cm 的条状;

[0006] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.2% ~ 0.5% 的食盐水中漂洗 30min ~ 1h,去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0007] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片,加入调味料腌制 30min ~ 1h,腌制温度为 4℃;

[0008] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片烘干;

[0009] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中加入辅料炒制调味。

[0010] 调味料为食盐、白砂糖、黄酒、姜汁中的一种或多种。

[0011] 辅料为天然香辛料、酱油、料酒、辣椒、花椒、胡椒、辣椒油、食用油、味精中的一种或多种。

[0012] 烘干采用烘箱进行,以温度梯度形式进行,先于 55℃ 烘 1h ~ 1.5h,升温至 75℃ 烘 2h,降温至 55℃ 烘 30min ~ 1h。

[0013] 该加工方法还包括以下步骤:

[0014] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片装入铝箔袋进行无菌真空包装;

[0015] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

[0016] 鱼片来自无肌间刺的鱼。

[0017] 鱼片来自罗非鱼或鲮鱼。

[0018] 本发明鱼肉干休闲食品的加工方法以带皮罗非鱼或鲮鱼等无肌间刺的鱼为原料,

经过切段、漂洗、腌制、烘烤、炒制调味等步骤,制得满足现代健康食品的要求的鱼肉干休闲食品,经济效益可观、市场前景广阔。与传统方法相比,本发明具有以下优点:

- [0019] 1. 采用食盐水漂洗去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味,所用调味料及辅料均采用天然材料,避免引入化学药剂,保障了食品安全,符合绿色环保食品生产要求;
- [0020] 2. 梯度烘干鱼肉,降低了鱼肉干的油脂含量,符合低油脂饮食的健康需求;
- [0021] 3. 工艺操作简单、成本较低、产品质量稳定,易实现规模化生产;
- [0022] 4. 产品色泽鲜亮、味道可口,迎合了现代饮食消费理念。

具体实施方式

[0023] 实施例 1

[0024] <1> 修剪洗净的罗非鱼鱼片,切掉边缘的鱼鳍及鱼肚,横向竖直切成厚 1.0cm 的条状;

[0025] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.2% 的食盐水中漂洗 1h,去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0026] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片,沥水至水流不成线性,加入鱼片重 1% 的食盐腌制 30min,腌制温度为 4℃;

[0027] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片摊开,采用烘箱进行烘干,以温度梯度形式进行,先于 55℃ 烘 1h,期间翻动一面,升温至 75℃ 烘 2h,降温至 55℃ 烘 30min;

[0028] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中按鱼片重加入辅料炒制调味,具体为 8% 的食用油,5% 的红辣椒,2.5% 的天然香辛料,6% 的酱油,3% 的辣椒油,1% 的料酒,0.2% 的味精;

[0029] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片按 20g/ 袋装入铝箔袋进行无菌真空包装;

[0030] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

[0031] 产品口感香辣,咸味适中,无腥味,无苦味。

[0032] 实施例 2

[0033] <1> 修剪洗净的鲮鱼鱼片,切掉边缘的鱼鳍及鱼肚,横向竖直切成厚 2cm 的条状;

[0034] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.3% 的食盐水中漂洗 1h,去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0035] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片,沥水至水流不成线性,加入鱼片重 1% 的食盐腌制 30min,腌制温度为 4℃;

[0036] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片摊开,采用烘箱进行烘干,以温度梯度形式进行,先于 55℃ 烘 1h,期间翻动一面,升温至 75℃ 烘 1h,降温至 55℃ 烘 30min;

[0037] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中按鱼片重加入辅料炒制调味,具体为 8% 的食用油,5% 的红辣椒,2.5% 的天然香辛料,6% 的酱油,3% 的辣椒油,1% 的料酒,0.2% 的味精;

[0038] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片按 30g/ 袋装入铝箔袋进行真空包装;

[0039] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

[0040] 产品口感香辣,咸味适中,无腥味,无苦味。

[0041] 实施例 3

[0042] <1> 修剪洗净的罗非鱼鱼片,切掉边缘的鱼鳍及鱼肚,横向竖直切成厚 1.5cm 的条状;

[0043] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.5% 的食盐水中漂洗 30min, 去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0044] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片, 沥水至水流不成线性, 加入鱼片重 1.5% 的食盐腌制 45min, 腌制温度为 4℃;

[0045] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片摊开, 采用烘箱进行烘干, 以温度梯度形式进行, 先于 55℃ 烘 1.25h, 期间翻动一面, 升温至 75℃ 烘 2h, 降温至 55℃ 烘 45min;

[0046] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中按鱼片重加入辅料炒制调味, 具体为 8% 的食用油, 3% 的红辣椒, 3% 的天然香辛料, 2% 的花椒, 0.3% 的胡椒, 4.5% 的酱油, 3% 的辣椒油, 1% 的料酒, 0.2% 的味精;

[0047] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片按 20g/ 袋装入铝箔袋进行无菌真空包装;

[0048] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

[0049] 产品口感麻辣, 咸味适中, 无腥味, 无苦味。

[0050] 实施例 4

[0051] <1> 修剪洗净的鲮鱼鱼片, 切掉边缘的鱼鳍及鱼肚, 横向竖直切成厚 2.5cm 的条状;

[0052] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.5% 的食盐水中漂洗 30min, 去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0053] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片, 沥水至水流不成线性, 加入鱼片重 1.5% 的食盐腌制 45min, 腌制温度为 4℃;

[0054] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片摊开, 采用烘箱进行烘干, 以温度梯度形式进行, 先于 55℃ 烘 1.25h, 期间翻动一面, 升温至 75℃ 烘 2h, 降温至 55℃ 烘 45min;

[0055] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中按鱼片重加入辅料炒制调味, 具体为 8% 的食用油, 3% 的红辣椒, 3% 的天然香辛料, 2% 的花椒, 0.3% 的胡椒, 4.5% 的酱油, 3% 的辣椒油, 1% 的料酒, 0.2% 的味精;

[0056] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片按 40g/ 袋装入铝箔袋进行无菌真空包装;

[0057] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。

[0058] 产品口感麻辣, 咸味适中, 无腥味, 无苦味。

[0059] 实施例 5

[0060] <1> 修剪洗净的罗非鱼鱼片, 切掉边缘的鱼鳍及鱼肚, 横向竖直切成厚 1.5cm 的条状;

[0061] <2> 将步骤<1>切好的鱼片以料液比 1 : 1 放入 0.3% 的食盐水中漂洗 45min, 去除鱼肉表面的粘液、血渍和土腥味;

[0062] <3> 用饮用水洗净步骤<2>漂洗过的鱼片, 沥水至水流不成线性, 加入鱼片重 1.5% 的食盐, 4% 的白砂糖, 1% 的黄酒, 0.7% 的姜汁腌制 1h, 腌制温度为 4℃;

[0063] <4> 将步骤<3>腌制好的鱼片摊开, 采用烘箱进行烘干, 以温度梯度形式进行, 先于 55℃ 烘 1.5h, 期间翻动一面, 升温至 75℃ 烘 2h, 降温至 55℃ 烘 1h;

[0064] <5> 在步骤<4>烘干的鱼片中按鱼片重加入辅料炒制调味, 具体为 8% 的食用油, 5% 的红辣椒, 3% 的天然香辛料, 0.2% 的花椒, 4.5% 的酱油, 3% 的辣椒油, 1% 的料酒, 0.2% 的味精;

- [0065] <6> 将步骤<5>炒制调味好的鱼片按 30g/ 袋装入铝箔袋进行无菌真空包装；
- [0066] <7> 将步骤<6>包装好的鱼片经辐照杀菌。
- [0067] 产品口感香甜,辣味,咸味适中,无腥味,无苦味。