

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710000901.0

[51] Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/015 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/03 (2006.01)

A23B 4/20 (2006.01)

[43] 公开日 2007年7月11日

[11] 公开号 CN 1994136A

[51] Int. Cl. (续)

A23B 4/06 (2006.01)

A23B 4/07 (2006.01)

A22C 25/17 (2006.01)

A22C 25/16 (2006.01)

A22C 25/00 (2006.01)

[22] 申请日 2007.1.8

[21] 申请号 200710000901.0

[71] 申请人 青岛亿路发集团有限公司

地址 266111 山东省青岛市城阳区棘洪滩青
大工业园

[72] 发明人 杨志勇

[74] 专利代理机构 北京金信立方知识产权代理有限公司

代理人 殷雷

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

冷冻调理水产品的生产方法

[57] 摘要

本发明涉及一种水产食品制品，具体地说，涉及一种水产食品制品的生产方法，提供了一种绿色、健康，并且能够保持新鲜水产品鲜味的冷冻调理水产品的加工方法，其在加工过程中采用滚揉的方式加入海藻糖，本发明的生产方法在生产过程中能抑制蛋白质的变性，从而保证产品在加热后保持水产品原有的新鲜度、口味，并且能抑制腥味的产生，可以在水产品，特别是海产品食品的加工领域内广泛应用。

-
1. 一种冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：其包括下列步骤：
 - 1) 将原料水产品进行预处理；
 - 2) 将经过步骤 1 处理的水产品加入海藻糖，静放；
 - 3) 配置浆料，浆料中放有海藻糖，搅拌均匀；
 - 4) 将步骤 2 的水产品控水、冷冻；
 - 5) 将步骤 4 的水产品进行裹浆、裹粉；
 - 6) 将步骤 5 的水产品油炸后冷冻，再进行包装。
 2. 根据权利要求 1 所述的冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：步骤 2 采用滚揉的方式加入海藻糖。
 3. 根据权利要求 2 所述的冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：步骤 2 是在低于 5 摄氏度的冰水中进行，滚揉时间为 10-20 分钟，且在 10-15 摄氏度环境下静放 20-40 分钟。
 4. 根据权利要求 1 所述的冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：步骤 3 配置浆料的温度控制在低于 10 摄氏度，搅拌时间设置在 5-15 分钟。
 5. 根据权利要求 1 所述的冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：油炸温度设置在 200 摄氏度以下。
 6. 根据权利要求 1 所述的冷冻调理水产品的生产方法，其特征在于：预处理包括半解冻、开片、去皮、去刺、检验。

冷冻调理水产品的生产方法

技术领域

本发明涉及一种水产食品制品，具体地说，涉及一种水产食品制品的生产方法。

背景技术

冷冻调理（以海产鱼类为原料）食品大多是指快餐类食品，加工方式是以煎、炸、烤为主，其特点是方便、快捷，适合快节奏生活状态下的消费群体。而在这三种加工方式中尤其是以油炸方式居多，当今社会，人们把油炸食品视为十大不健康食品之一，具体表现在：无营养、含有致癌物质，并且在食用过程中会被人体吸收，还有食用油炸食品过多会导致人体发胖、血脂过高等。而从水产品本身加工来看，经过解冻、加工、冷冻之后，部分水分和蛋白质会流失并且经过风干会使加工后的产品口感发干、发硬失去新鲜水产品特有的鲜味，以这种半成品作为原料水产调理食品会使食品的品质大打折扣。

发明内容

本发明的目的在于克服以上缺陷，提供了一种绿色、健康，并且能够保持新鲜水产品鲜味的冷冻调理食品的加工方法。

本发明的技术方案是这样的：其包括下列步骤：

- a) 将原料水产品进行预处理；
- b) 将经过步骤 1 处理的水产品加入海藻糖，静放；
- c) 配置浆料，浆料中放有海藻糖，搅拌均匀；
- d) 将步骤 2 的水产品控水、冷冻；
- e) 将步骤 4 的水产品进行裹浆、裹粉；
- f) 将步骤 5 的水产品油炸后冷冻，再进行包装。

步骤 2 采用滚揉的方式加入海藻糖。

步骤 2 是在低于 5 摄氏度的冰水中进行，滚揉时间为 10-20 分钟，且在 10-15 摄氏度环境下静放 20-40 分钟。

步骤 3 配置浆料的温度控制在低于 10 摄氏度，搅拌时间设置在 5-15 分钟。

油炸温度设置在 200 摄氏度以下。

预处理包括半解冻、开片、去皮、去刺、检验。

本发明的生产方法在生产过程中能抑制蛋白质的变性，从而保证产品在加热后保持水产品原有的新鲜度、口味，并且能抑制腥味的产生，可以在水产品，特别是海产品食品的加工领域内广泛应用。

具体实施方式

实施例 1:

本发明采用的水产品是鱼。

本发明的生产过程是这样的，首先取一定量的原料鱼将其半解冻，然后开片、去皮、去刺，进行检验，将海藻糖和 5 摄氏度的冰水混合，然后用滚揉的方法往原料鱼中添加海藻糖，滚揉 15 分钟后，然后将原料鱼在 12 摄氏度的环境下静放 30 分钟；静放的时候可以调浆料，将浆粉和海藻糖在 10 摄氏度的条件下混合，搅拌 10 分钟直到浆料均匀，然后将滚揉了海藻糖的原料鱼控水、冷冻，再将调好的浆料裹到处理好的鱼上，再裹粉，进行油炸，油温控制在 190 摄氏度，直到炸熟，然后冷却包装。

本发明的生产方法简单，并且海藻糖可以与氨基酸、蛋白质等共存加热不会发生褐变，并且耐热耐酸性很强，有抑制蛋白质变性、抑制脂类氧化变质等功效，对加工冷冻调理水产品有保持营养和改良品质的效果。

生产出来的冷冻调理水产品显现的优点具体表现在如下所述：

- 1) 加工过程中可以抑制蛋白质的变性，从而保证产品在加热过后能保持原有的新鲜度、口味；
- 2) 抑制脂质氧化变质，因为调理食品（油炸类）在酸化或受热分解时会产生过氧化物和挥发性醛等，使食品风味变差甚至失去食用价值，所以抑制脂肪变质是保证食品品质的重要环节，而海藻糖对油脂构成成分中的脂肪酸分解具有很好的作用；
- 3) 抑制鱼腥味的产生；
- 4) 生产冷冻调理食品所用的原料一般都是来自于深海捕捞的鱼类，这些鱼种体内还有高度的不饱和脂肪酸，不饱和脂肪酸对抑制人类心脑血管疾病的发生有很好的效果，并且可以补充体能，但是这种不饱和脂肪酸在加热过程中非常容易被分解，通过海藻糖可以防止这些成分的损失和分解；
- 5) 调理食品在加热过程中会有大量的油分被吸收，添加海藻糖之后就减少了油分的吸收，防止食用者因过度吸收油脂而发胖。

实施例 2:

本实施例和实施例 1 的区别在于, 首先取一定量的原料鱼将其半解冻, 然后开片、去皮、去刺, 进行检验, 将海藻糖和 4 摄氏度的冰水混合, 然后用滚揉的方法往原料鱼中添加海藻糖, 滚揉 12 分钟后, 然后将原料鱼在 10 摄氏度的环境下静放 25 分钟; 静放的时候可以调浆料, 将浆粉和海藻糖在 8 摄氏度的条件下混合, 搅拌 12 分钟直到浆料均匀, 然后将滚揉了海藻糖的原料鱼控水、冷冻, 再将调好的浆料裹到处理好的鱼上上, 再裹粉, 进行油炸, 油温控制在 180 摄氏度, 直到炸熟, 然后冷却包装, 即成成品。

实施例 3:

本实施例和实施例 1 的区别在于, 首先取一定量的原料鱼将其半解冻, 然后开片、去皮、去刺, 进行检验, 将海藻糖和 3 摄氏度的冰水混合, 然后用滚揉的方法往原料鱼中添加海藻糖, 滚揉 17 分钟后, 然后将原料鱼在 8 摄氏度的环境下静放 35 分钟; 静放的时候可以调浆料, 将浆粉和海藻糖在 6 摄氏度的条件下混合, 搅拌 8 分钟直到浆料均匀, 然后将滚揉了海藻糖的原料鱼控水、冷冻, 再将调好的浆料裹到处理好的鱼上上, 再裹粉, 进行油炸, 油温控制在 170 摄氏度, 直到炸熟, 然后冷却包装, 即成成品。

本发明的加工方法简单, 并且加工出的调理水产品绿色、健康, 可以在冷冻调理食品加工业内广泛使用。