



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104013029 B

(45) 授权公告日 2016.06.01

(21) 申请号 201410280813.0

CN 102078011 A, 2011.06.01,

(22) 申请日 2014.06.20

CN 1475158 A, 2004.02.18,

(73) 专利权人 大连海晏堂生物有限公司

审查员 王晶

地址 116000 辽宁省大连市旅顺口区五一路  
9号

(72) 发明人 焦健 邵俊杰

(74) 专利代理机构 大连东方专利代理有限责任  
公司 21212

代理人 贾汉生 李馨

(51) Int. Cl.

A23L 17/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 103070418 A, 2013.05.01,

CN 103040021 A, 2013.04.17,

CN 103610120 A, 2014.03.05,

CN 101773260 A, 2010.07.14,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种即食鲜海参制品及其制备方法

(57) 摘要

本发明属于保健食品的加工制作领域，具体公开一种即食鲜海参制品及其制备方法；具体采用对原料海参进行两次高度真空包装和加热的过程、将第一次加热后所得的海参自身的水溶液对海参进行彻底清洗的方法。本产品生产工艺简单，易于扩大规模生产，工艺条件容易控制，产品品质稳定易控，保留了鲜活海参的味道和鲜味，不添加任何物质，并含有丰富的脂肪酸等物质，脂类物质含量 $\geq 1.0\%$ ，既满足了食用时具有鲜活海参的味道，还在最大限度保留了鲜活海参的营养，并做到胶原蛋白成分的较好消化吸收效果，使得即食海参的营养更全面、更能被人们所接受。

1. 一种即食鲜海参制品的制备方法,其特征在于:其包括以下操作步骤:
  - ①取鲜活海参,去除内脏;进行真空袋包装后,置于50~100℃水中,保持10~80分钟;
  - ②将步骤①加工的海参冷却后,从真空袋中取出、收集真空袋内的溶液,过滤后待用;
  - ③用步骤②加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分;
  - ④将步骤③所得海参再次进行真空袋包装、杀菌后为成品。
2. 如权利要求1所述的即食鲜海参制品的制备方法,其特征在于:所述的海参的种类为刺参或叶瓜参。
3. 如权利要求1所述的即食鲜海参制品的制备方法,其特征在于:所述的步骤①中加热条件为:置于50~80℃水中,保持40~80分钟。
4. 如权利要求1所述的即食鲜海参制品的制备方法,其特征在于:所述的步骤④中所述的杀菌为置于105~121℃,加热8~30分钟。
5. 如权利要求1所述方法制备的即食鲜海参制品。

## 一种即食鲜海参制品及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健食品加工领域,具体涉及一种即食鲜海参制品及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 海参在我国居有着悠久的食用历史,人们将其视为滋补珍品。随着海参市场的开发,各种海参产品相继出现,包括即食海参、干海参等相继推出。海参的营养结构较为丰富,在高蛋白,尤其是胶原蛋白的同时,还含有大量的多糖以及脂质类成分,这些成分的含量高低对海参滋补价值的影响是较为明显的。这些成分在目前的海参产品加工过程中,利用程度很低,大部分小分子成分都随着加工过程而流失殆尽。这对于海参来说,是开发利用上的一种缺失和遗憾。

[0003] 鲜活海参毋庸置疑,是海参全营养的代表,最大限度的进行鲜活海参的开发利用,在海参深加工行业是一种极大的开发创新。市场需要一种将鲜活海参经过科学合理的加工制作的即食海参全营养保存的新品。

### 发明内容

[0004] 本发明就是针对鲜活海参进行开发,经过对原料海参进行两次高度真空包装和加热的过程、将第一次加热后所得的海参自身的水溶液对海参进行彻底清洗的方法。再通过对工艺参数的精选、搭配的研究、产品嚐试和营养保留的试验,最终选定本申请的技术方案,从而生产出一种全新的即食鲜海参产品。

[0005] 本发明的一方面在于,公开一种即食鲜海参制品的制备方法,其包括以下操作步骤:

[0006] 1、取鲜活海参,去除内脏;进行真空袋包装后,置于50~100℃水中,保持10~80分钟;真空包装后再加热的目的是防止海参的鲜活成分和营养,随水流失,同时,也利于后续的海参水的收集和利用。

[0007] 2、将步骤1加工的海参冷却后,从真空袋中取出、收集真空袋内的溶液,过滤后待用;采用的过滤方法为采用重力沉降等原理的过滤方式进行水过滤。过滤的目的是去除海参水中的泥沙等杂质;

[0008] 3、用步骤2加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分;真空袋内的溶液成分为:海参本身含水量大,经过加热后,其细胞水分会被挤出,同时,海参体内的部分营养也会随之流出,其中包括氨基酸、海参多糖、海参皂甙等重要营养组分,同时,也含有海参鲜味、咸味成分。

[0009] 4、用其清洗的目的是尽量避免鲜活海参成分的流逝,用其代替生产用水,保留鲜活海参的滋气味等。

[0010] 5、将海参再次进行真空袋包装,杀菌后为成品;杀菌方式优选湿热灭菌法;本领域技术人员还可以选择其他灭菌方式。

[0011] 本发明所述的工艺方法对所有海参的种类都普遍适用,例如我国北方刺参,以及国外的叶瓜参等海参,在本发明所述工艺条件下,产品的最终品质均能获得较好的营养保留。本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例,对其进行等效替换。

[0012] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,步骤1中所述的加热温度为:置于70~90°C水中,保持15~40分钟。

[0013] 对于上述所有的技术方案中,优选的情况下,步骤4中所述的杀菌为置于105~121°C,加热8~30分钟。

[0014] 本发明的另一方面在于,公开一种即食鲜海参制品,其通过上述技术方案制备。

[0015] 有益效果:

[0016] 1.该产品保留了鲜活海参的味道和鲜味,不添加任何物质,并含有丰富的脂肪酸等物质,脂类物质含量 $\geq 1.0\%$ ,既满足了食用时具有鲜活海参的味道,还在最大限度保留了鲜活海参的营养,并做到胶原蛋白成分的较好消化吸收效果,使得即食海参的营养更全面、更能被人们所接受。

[0017] 2.本发明所述方法制备的即食海参,相对于同类产品有易于工业化应用、工艺条件容易控制,生产成本低、脂类含量高、营养保存好、产品品质稳定易控的优点。

## 具体实施方式

[0018] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明,但不以任何方式限制本发明。

[0019] 本发明实施例1~3所用的海参为北方刺参,实施例4~5所用的海参为叶瓜参,均通过商业途径购买获得。

[0020] 本发明实施例所述的脂类含量,是通过食品中脂肪的检测方法检测获得。

[0021] 本发明实施例所述的胶原蛋白成分的较好消化吸收效果,是通过体内外蛋白质消化率测定法检测获得。

[0022] 实施例1

[0023] 1.取鲜活海参,去除内脏。

[0024] 2.将宰杀后的海参进行真空包装后,置于50°C水中,保持80分钟。

[0025] 3.将步骤2加工的海参冷却后,从真空袋中取出。收集真空袋内的溶液,过滤后,待用。

[0026] 4.用步骤3加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分。

[0027] 5.将海参再次进行真空包装,置于105°C,加热30分钟,包装为成品。

[0028] 本品保留了鲜活海参的形状和颜色,同时具有脂类含量高,脂类含量1.3%左右,食用时具有鲜活海参的味道,口感极佳、营养丰富、滋补效果明显,胶原蛋白成分的较好消化吸收效果。

[0029] 实施例2

[0030] 1.取鲜活海参,去除内脏。

[0031] 2.将宰杀后的海参进行高度真空包装后,置于70°C水中,保持60分钟。

[0032] 3.将步骤2加工的海参冷却后,从真空袋中取出。收集真空袋内的溶液,过滤后,待用。

- [0033] 4.用步骤3加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分。
- [0034] 5.将海参再次进行高度真空包装,置于110℃,加热20分钟,包装为成品。
- [0035] 本品保留了鲜活海参的形状和颜色,同时具有脂类含量高,脂类含量1.2%,食用时具有鲜活海参的味道,口感极佳、营养丰富、滋补效果明显,胶原蛋白成分的较好消化吸收效果。
- [0036] 实施例3
- [0037] 1.取鲜活海参,去除内脏。
- [0038] 2.将宰杀后的海参进行高度真空包装后,置于80℃水中,保持40分钟。
- [0039] 3.将步骤2加工的海参冷却后,从真空袋中取出。收集真空袋内的溶液,过滤后,待用。
- [0040] 4.用步骤3加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分。
- [0041] 5.将海参再次进行高度真空包装,置于115℃,加热17分钟,包装为成品。
- [0042] 本品保留了鲜活海参的形状和颜色,同时具有脂类含量高,脂类含量1.3%,食用时具有鲜活海参的味道,口感极佳、营养丰富、滋补效果明显,胶原蛋白成分的较好消化吸收效果。
- [0043] 实施例4
- [0044] 1.取鲜活海参,去除内脏。
- [0045] 2.将宰杀后的海参进行高度真空包装后,置于90℃水中,保持30分钟。
- [0046] 3.将步骤2加工的海参冷却后,从真空袋中取出。收集真空袋内的溶液,过滤后,待用。
- [0047] 4.用步骤3加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分。
- [0048] 5.将海参再次进行高度真空包装,置于120℃,加热15分钟,包装为成品。
- [0049] 本品保留了鲜活海参的形状和颜色,同时具有脂类含量高,脂类含量1.2%,食用时具有鲜活海参的味道,口感极佳、营养丰富、滋补效果明显,胶原蛋白成分的较好消化吸收效果。
- [0050] 实施例5
- [0051] 1.取鲜活海参,去除内脏。
- [0052] 2.将宰杀后的海参进行高度真空包装后,置于100℃水中,保持20分钟。
- [0053] 3.将步骤2加工的海参冷却后,从真空袋中取出。收集真空袋内的溶液,过滤后,待用。
- [0054] 4.用步骤3加工所得的海参自身的溶液将海参进行彻底清洗,去除不可食用部分。
- [0055] 5.将海参再次进行高度真空包装,置于121℃,加热8分钟,包装为成品。
- [0056] 本品保留了鲜活海参的形状和颜色,同时具有脂类含量高,脂类含量1.3%,食用时具有鲜活海参的味道,口感极佳、营养丰富、滋补效果明显,胶原蛋白成分的较好消化吸收效果。