



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104872691 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201410074673. 1

(22) 申请日 2014. 02. 28

(71) 申请人 曾正

地址 510730 广东省广州市萝岗区青年路
104号222室

(72) 发明人 曾祥霖 曾正

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/318(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种即食鲜五花肉

(57) 摘要

一种即食鲜五花肉:取五花肉65份,鲜红辣椒25份,花椒0.5份,八角0.5份,生姜1份,食糖1份,食盐3份,浆油3份,白酒1份,取肥瘦相间的猪五花肉,除去皮上毛,洗净,切成1000g/块,煮熟,捞出滴干水渍,将食糖炒焦,制成糖色素,涂抹于五花肉表面,至油锅中炸至出油过半,取出滴干油渍,置沸水中煮15min,捞出滴干水渍,将浆油涂抹在其表面,将鲜红辣椒除蒂,洗净,生姜弃皮洗净共同打成粗块;八角、花椒打成细粉;将处理好的五花肉、辣椒、生姜、花椒、八角、食盐、白酒混合,移入生化反应釜中,调节控制反应温度15℃-25℃,常压,保持28天,取出,将五花肉切成小片块,分装,真空包装,灭菌,即得即食鲜五花肉。

1. 一种即食鲜五花肉,其特征在于:取五花肉 65 份,鲜红辣椒 25 份,花椒 0.5 份,八角 0.5 份,生姜 1 份,食糖 1 份,食盐 3 份,浆油 3 份,白酒 1 份,取肥瘦相间的猪五花肉,除去皮上毛,洗净,切成 1000g / 块,煮熟,捞出沥干水渍,将食糖炒焦,制成糖色素,涂抹于五花肉表面,至油锅中炸至出油过半,取出沥干油渍,置沸水中煮 15min,捞出沥干水渍,将浆油涂抹在其表面,将鲜红辣椒除蒂,洗净,生姜弃皮洗净共同打成粗块;八角、花椒打成细粉;将处理好的五花肉、辣椒、生姜、花椒、八角、食盐、白酒混合,移入生化反应釜中,调节控制反应温度 15℃ -25℃,常压,保持 28 天,取出,将五花肉切成小片块,分装,真空包装,灭菌,即得即食鲜五花肉;特点是香酥不腻、天然原味,不加防腐剂等化学添加剂食用安全。

一种即食鲜五花肉

1 所属技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食鲜五花肉的配方与制备方法,特征是:保持其鲜五花肉有效成份原味,不添加任何化学添加剂,保持原味丰足,同时易于贮藏、运输,携带方便,随时即食,工艺过程和配方符合“中华人民共和国食品安全法”的相关规定。本发明属生物工程制备预包装副食品领域。

2 背景技术

[0002] 目前,公知的即食鲜五花肉仅有现炒现煮等,而冷冻品则不宜即食,不具备特殊性。至今,市场上及文献中均未见能方便即食的鲜五花肉预包装副食品,且能较长期贮藏、运输、携带和随时即食。文献资料如下:

[0003] (1) 乔晓玲主编《肉类制品精制加工实用技术与质量管理》,中国纺织出版社,2009年4月第1版,ISBN978-7-5064-5522-0;

[0004] (2) 曹雁平编著《食品调味技术》ISBN978-7-5025-3703-6,化学工业出版社,2008年3月第1版;

[0005] (3) 刘红英主编《水产品加工与贮藏》ISBN938-7-5025-8907-3,化学工业出版社,2008年6月第1版。

3 发明内容

[0006] 本发明利用鲜五花肉熟制后进行生化发酵而得,保持了鲜五花肉的天然成份和原味,不添加烟熏剂、防腐剂等任何化学品添加剂,同时易于贮藏、运输、携带和可以随时食用;本发明提供一种方便即食天然成份鲜五花肉的独特风味食品(副食类)。

[0007] 3.1 本发明即食鲜五花肉所采用的技术方案:

[0008] 3.1.1 原料选择与质量要求

[0009] (1) 五花肉:本品为猪 *Sur scrofa domestica* Brisson 的肉。猪肉含丰富的蛋白质(16.7%)、脂肪(28%)、碳水化合物(1.1%)、灰分(0.9%)及钙、磷、铁等,营养丰富。

[0010] 选择猪腰部瘦肥相间带皮的部位,拨弃皮上毛,取弃排骨,将皮面部用烧红的铁块焙烧或用氧焊气火烧,刮污,洗净,切成1000g重块,清水煮沸15min,捞出滴干水渍,备用。

[0011] (2) 辣椒:辣椒 *Capsicumfrutescens* L. 成熟全红鲜辣椒,维生素C含量是番茄的7-15倍,弃蒂,洗净凉干,打成粗块,备用。

[0012] (3) 食盐:GB2721-2003。

[0013] (4) 食糖:GB13104-2004。

[0014] (5) 浆油:GB2717-2003。

[0015] (6) 白酒:GB10343,含45%乙醇食用白酒。

[0016] (7) 生姜:本品为姜科植物姜 *Tingiber officinale* Rose 的块根,生品切成小颗粒,备用。

[0017] (8) 八角:本品为木兰科植物八角茴香 *Illicium verum* Hook. f 的干燥果实。性

味：辛、甘，温入脾肾，有温阳，散寒，理气之功；开胃下食，止呕解毒。

[0018] (9) 花椒：本品为芸香科植物花椒 *Zanthoxylum bungeanum* Maxim 的果皮。性味：辛、温，有毒，入脾、肺、肾经；有温中散寒，除湿，止痛，杀虫，解鱼腥毒之功；开胃消食。

[0019] 3.1.2 配方

[0020] 五花肉 65 份，鲜红辣椒 25 份，花椒 0.5 份，八角 0.5 份，生姜 1 份，食糖 1 份，食盐 3 份，浆油 3 份，白酒 1 份。

[0021] 3.1.3 工艺过程：

[0022] 取五花肉 65 份，鲜红辣椒 25 份，花椒 0.5 份，八角 0.5 份，生姜 1 份，食糖 1 份，食盐 3 份，浆油 3 份，白酒 1 份，取肥瘦相间的猪五花肉，除去皮上毛，洗净，切成 1000g / 块，煮熟，捞出沥干水渍，将食糖炒焦，制成糖色素，涂抹于五花肉表面，至油锅中炸至出油过半，取出沥干油渍，置沸水中煮 15min，捞出沥干水渍，将浆油涂抹在其表面，将鲜红辣椒除蒂，洗净，生姜弃皮洗净共同打成粗块；八角、花椒打成细粉；将处理好的五花肉、辣椒、生姜、花椒、八角、食盐、白酒混合，移入生化反应釜中，调节控制反应温度 15℃ -25℃，常压，保持 28 天，取出，将五花肉切成小片块，分装，真空包装，灭菌，即得即食鲜五花肉。

[0023] 3.1.4 产品包装

[0024] 本发明即食鲜五花肉分包装的每份固体物净含量 50g、100g、350g；铁盒（罐头铁盒）装密封保质期 24 个月，聚乙烯袋（食品包装级）装抽真空熔封保持期 12 个月。注：食品包装材料应符合 GB7718 国家标准的规定。

[0025] 3.1.5 食用方法：

[0026] 本发明即食鲜五花肉为副食品，开启即可直接食用，也可作为送饭的菜肴直接食用。

[0027] 3.2 关键性技术：

[0028] 本发明即食鲜五花肉的关键性技术是：

[0029] (1) 生物反应工艺：人类社会自 18 世纪欧美进入工业革命后，19 世纪发展机械工业，20 世纪电子科学，当今 21 世纪则展开了生物科学的开发。现代生物工程是生命科学的基础，利用生物反应研发安全食品，通过实验研究，该项发明利用辣椒含有的天然 VC 进行生物反应入味，其反应温度应控制在 15℃ -25℃ 之间，生化效果最佳，食用口味较好，而温度过低反应过慢时间过长则反应不完全，而温度过高则生化反应过快变味甚至腐败不能食用，因此反应温度和时间控制最为重要。

[0030] (2) 生物反应设备条件：选择 304 不锈钢或搪瓷生化反应釜，配制除菌微孔呼吸器、安全阀、制热制冷设施，能任意调节控制反应釜温度和压力，使之净化条件下生物发酵反应。

[0031] (3) 在半无菌的 GMP 食品厂房进行整个工艺过程，确保不被细菌污染，保障食品安全。

[0032] 3.3 本发明即食鲜五花肉的有益效果：

[0033] (1) 五花肉经生物工程腌制而不腐败能保持其生鲜原味且更加鲜美。

[0034] (2) 本工艺技术较好的保持五花肉的天然成份，加入鲜辣椒、鲜生姜缓解了五花肉的生腥味，使之独特而营养丰富。

[0035] (3) 本工艺技术没有经过“烟熏”、高含量盐制等破坏原成份原味的过程，营养成份

没有受破坏,其炸油过程是减少油腻减少反式脂肪酸,有益健康。

[0036] (4) 不加化学防腐剂,在洁净厂房生产,卫生保障,食用安全。

[0037] (5) 便于贮藏、运输、携带和保存,方便即食,食用前不用加热,随时可以食用,更适用于旅途、野外、工地等环境食用;

[0038] (6) 用现代化工业设备生产,工艺可行,可用于工业化批量生产,促进生产力。

4 具体实施方式

[0039] 4.1 配方

[0040] 五花肉 65 份,鲜红辣椒 25 份,花椒 0.5 份,八角 0.5 份,生姜 1 份,食糖 1 份,食盐 3 份,浆油 3 份,白酒 1 份。

[0041] 4.2 工艺流程

[0042] (1) 取食糖炒焦,制成焦糖色素,备用;

[0043] (2) 取洗净煮熟的五花肉,先用焦糖色素涂抹于五花肉表面;

[0044] (3) 将油锅烧沸,把上述五花肉置锅中油炸,使肥肉油出过半,捞出沥干油渍,置沸水中煮 15min,捞出沥干,再用浆油(广东地区称老抽),涂抹肉表面均匀,备用;

[0045] (4) 将红辣椒弃蒂、生姜弃皮、洗净,用粉碎机打成粗粉块,备用;

[0046] (5) 花椒、八角打成细粉,备用;

[0047] (6) 将油制好的五花肉与辣椒、生姜粗块、花椒、八角粉及白酒混匀,移入生化反应釜中;

[0048] (7) 生物反应:开启生化反应釜至运行状态,调节控制反应温度在 15-25℃之间,常压,保持 28 天,运行中无异常,无腐败味即生化过程正常;

[0049] (8) 取出生化反应好的五花肉,切成小块,分装(真空包装);

[0050] (9) 灭菌:用蒸汽高压灭菌器进行湿热灭菌,灭菌参数:0.1pma • 115℃ • 25min,热风挥干包装外水份;

[0051] (10) 装箱:装盒,装箱,封带,即得。

[0052] 4.3 食用方法

[0053] 本发明鲜五花肉系一种即食副食品,可作休闲零食,也可作为酒饭菜肴直接食用,更适于旅途、野外、工地等无炊事条件时直接食用。

[0054] 4.4 具体实施范例

[0055] 取五花肉 65kg,鲜红辣椒 25kg,浆油(老抽)3kg,食盐 3kg,生姜 1kg,食糖 1kg,白酒 1kg,花椒 0.5kg,八角 0.5kg,按本发明申报资料说明书“4.2 工艺流程”项下实施,即得。