



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036597 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610638559.6

(22)申请日 2016.08.05

(71)申请人 上海海洋大学

地址 201306 上海市浦东新区临港新城沪
城环路999号

(72)发明人 施文正 宋洁 杨阳 王慧
张晶晶 王锡昌 汪之和 江敏

(74)专利代理机构 上海天翔知识产权代理有限
公司 31224

代理人 刘粉宝

(51)Int.Cl.

A23L 17/40(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

一种即食南美白对虾干的制作方法

(57)摘要

本发明提供了一种即食南美白对虾干的制作方法,其包括以下步骤:(1)前处理:将南美白对虾清洗、去杂质、沥干;(2)水煮:将南美白对虾放入80-90℃加有香葱和生姜的水中煮2-3min,水煮期间翻动2次;(3)腌制:将水煮后的南美白对虾中用水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,20-30℃下腌制15-20min;(4)烘烤:将腌制后的南美白对虾放入烤箱中于110-130℃烘烤1.5-2.0h,每20min翻面;(5)真空包装:将烘烤后的对虾放入真空包装袋中真空包装。

1. 一种即食南美白对虾干的制作方法,其特征在于,该方法包括以下步骤:
 - (1)前处理:将南美白对虾清洗、去杂质、沥干;
 - (2)水煮:将南美白对虾放入80-90℃加有香葱和生姜的水中煮2-3min,水煮期间翻动2次;
 - (3)腌制:将水煮后的南美白对虾中用水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,腌制;
 - (4)烘烤:将腌制后的南美白对虾放入烤箱中于110-130℃烘烤1.5-2.0h,每20min翻面;
 - (5)真空包装:将烘烤后的对虾放入真空包装袋中真空包装。
2. 根据权利要求1所述的即食南美白对虾干的制作方法,其特征在于,步骤(2)中按重量计,南美白对虾100份,水70-80份,香葱10-15份和生姜10-15份。
3. 根据权利要求1所述的即食南美白对虾干的制作方法,其特征在于,步骤(3)中腌制温度为20-30℃,腌制时间为15-20min。
4. 根据权利要求1所述的即食南美白对虾干的制作方法,其特征在于,步骤(3)中按重量计,每100份南美白对虾中添加水15-20份,盐3-4份,白胡椒粉2-3份,五香粉2-3份,蔗糖6-8份,味精3-4份,香葱10-15份,生姜10-15份,料酒15-20份,酱油10-15份。
5. 根据权利要求1所述的即食南美白对虾干的制作方法,其特征在于,步骤(4)中烘烤之后虾肉中水分含量降至15-18%。

一种即食南美白对虾干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工领域,具体地说涉及一种即食南美白对虾干的制作方法。

背景技术

[0002] 南美白对虾是目前三大养殖对虾中单产量最高的虾种,2014年我国南美白对虾养殖产量达到87.5万吨,虾肉中含有丰富的矿物质(如钙、磷、铁等),还富含碘质,对人类的健康非常有益,因此备受人们的青睐。

[0003] 南美白对虾虾肉的水分含量高达70%,在其死后由于内源酶以及微生物的作用下导致腐败变质非常迅速,因此食用价值也降低很多。将南美白对虾虾肉的水分含量降低可以延长保质期。传统虾干的制作方法是水煮后或直接普通自然风干,存在干燥时间较长、卫生条件难以掌握及产品质量难以控制等问题,且虾本身的土腥味影响消费者的接受程度。

发明内容

[0004] 为了解决现有技术中虾干制作方法中存在的缺点,本发明提供了一种南美白对虾干的制作方法,该方法包括以下操作步骤:

[0005] (1)前处理:将南美白对虾清洗、去杂质、沥干;(2)水煮:将南美白对虾放入80-90℃加有香葱和生姜的水中煮2-3min,水煮期间要翻动2次;

[0006] (3)腌制:将水煮后的南美白对虾中用水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,腌制;

[0007] (4)烘烤:将腌制后的南美白对虾放入烤箱中于110-130℃烘烤1.5-2.0h,每20min翻面;

[0008] (5)真空包装:将烘烤后的对虾放入真空包装袋中真空包装。

[0009] 在另一优选例中,步骤(2)中按重量计,南美白对虾100份,水70-80份,香葱10-15份和生姜10-15份。

[0010] 在另一优选例中,步骤(3)中腌制温度为20-30℃,腌制时间为15-20min。

[0011] 在另一优选例中,步骤(3)中按重量计,每100份南美白对虾中添加水15-20份,盐3-4份,白胡椒粉2-3份,五香粉2-3份,蔗糖6-8份,味精3-4份,香葱10-15份,生姜10-15份,料酒15-20份,酱油10-15份。

[0012] 在另一优选例中,步骤(4)中烘烤之后虾肉中水分含量降至15-18%。

[0013] 本发明具有如下优点:

[0014] 本发明的即食南美白对虾干的制作方法中,通过水煮使虾肉中内源酶变性,并且杀死微生物,在腌制过程中加入盐,同时用烤箱烘烤1.5~2小时以减少虾肉中的水分含量,降低水分活度,从而有效地抑制微生物生长,降低冷冻南美白对虾在贮藏和解冻过程中受到微生物、氧化等不利条件的影响而降低其营养价值。

[0015] 本发明所制备的虾干具有风味佳、操作方法简单、保质期长等有优点。

附图说明

[0016] 图1为本发明的即食南美白对虾干的制作方法的工艺流程图。

具体实施方式

[0017] 为了使本发明的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实例,进一步阐述本发明。

[0018] 实施例1

[0019] 一种即食南美白对虾干的制作方法包括以下操作步骤:

[0020] (1)前处理:将新鲜的南美白对虾清洗、去杂质、沥干;

[0021] (2)水煮:将南美白对虾放入85℃加有香葱和生姜的水中煮2min,水煮过程中需经常翻动,按重量计,每100份南美白对虾使用75份水,水中香葱含量为13份,生姜12份;

[0022] (3)腌制:将水煮后的南美白对虾中添加水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,腌制15min,按重量计,每100份对虾中添加水20份,盐3.5份,白胡椒粉3份,五香粉2.5份,蔗糖6份,味精3份,香葱10份,生姜10份,料酒15份,酱油13份;

[0023] (4)烘烤:将腌制后的南美白对虾放入烤箱中于110℃烘烤2h,每20min翻面,虾肉中水分含量降至15-18%;

[0024] (5)真空包装:将烘烤后的南美白对虾放入真空包装袋中真空包装。

[0025] 真空包装后的南美白对虾干在4℃下可贮藏18个月。

[0026] 实施例2

[0027] 一种即食南美白对虾干的制作方法包括以下操作步骤:

[0028] (1)前处理:将新鲜的南美白对虾清洗、去杂质、沥干;

[0029] (2)水煮:将南美白对虾放入90℃加有香葱和生姜的水中煮2min,水煮过程中需经常翻动,按重量计,每100份南美白对虾使用70份水,水中香葱含量为10份,生姜12份;

[0030] (3)腌制:将水煮后的南美白对虾中添加水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,腌制20min,按重量计,每100份对虾中添加水15份,盐4份,白胡椒粉3份,五香粉2.5份,蔗糖6份,味精4份,香葱10份,生姜10份,料酒20份,酱油15份;

[0031] (4)烘烤:将腌制后的对虾放入烤箱中于130℃烘烤1.5h,每20min翻面,虾肉中水分含量降至15-18%;

[0032] (5)真空包装:将烘烤后的对虾放入真空包装袋中真空包装。

[0033] 真空包装后的南美白对虾干在4℃下可贮藏18个月。

[0034] 与实施例1相比,本产品味道更鲜美,适于平时口味或地域食品偏咸的消费群体。

[0035] 实施例3

[0036] 一种即食南美白对虾干的制作方法包括以下操作步骤:

[0037] (1)前处理:将新鲜的南美白对虾清洗、去杂质、沥干;

[0038] (2)水煮:将南美白对虾放入80℃加有香葱和生姜的水中煮3min,水煮过程中需经常翻动,按重量计,每100份南美白对虾使用80份水,水中香葱含量为15份,生姜15份;

[0039] (3)腌制:将水煮后的南美白对虾中添加水、盐、白胡椒粉、五香粉、蔗糖、味精、香葱、生姜、料酒、酱油,腌制15min,按重量计,每100份对虾中添加水20份,盐3份,白胡椒粉3

份,五香粉2.5份,蔗糖6份,味精3份,香葱10份,生姜10份,料酒15份,酱油10份;

[0040] (4)烘烤:将浸泡后的南美白对虾放入烤箱中于120℃烘烤1.8h,每20min翻面,虾肉中水分含量降至15-18%;

[0041] (5)真空包装:将烘烤后的南美白对虾放入真空包装袋中真空包装。

[0042] 真空包装后的南美白对虾干在4℃下可贮藏18个月。

[0043] 与实施例1相比,本产品味道稍淡,适于平时口味或地域食品偏淡的消费群体。

[0044] 与传统方法制备的虾干相比,本发明的方法优化了水煮及腌制工艺,增加了烘烤工艺,所制备的虾干具有风味更好,4℃下保质期可从9个月延长至18个月。

[0045] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。



图1