



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103355704 B

(45) 授权公告日 2015.01.07

(21) 申请号 201310325463.0

(22) 申请日 2013.07.30

(73) 专利权人 中国水产科学研究院黄海水产研究所

地址 266071 山东省青岛市市南区南京路
106 号

(72) 发明人 刘淇 赵玲 殷邦忠 曹荣
王联珠 温锦力

(51) Int. Cl.

A23L 1/333 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101411520 A, 2009.04.22,
CN 1692827 A, 2005.11.09,
CN 1070885 A, 1993.04.14,
CN 102726770 A, 2012.10.17,
CN 101828749 A, 2010.09.15,
CN 101606731 A, 2009.12.23,
CN 102138678 A, 2011.08.03,
CN 86107707 A, 1988.06.22,
CN 1035608 A, 1989.09.20,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种盐渍海蜇的处理方法

(57) 摘要

一种盐渍海蜇的处理方法，本发明属于水产食品加工技术领域，它的步骤包括清洗、醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡和热水漂烫。本发明采用醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡盐渍海蜇代替传统的水浸泡方法，明显促进了明矾的溶出，极大减少盐渍海蜇中铝的残留，提高了食用安全性；同时处理后的盐渍海蜇品质与传统的水浸泡方法一致。

1. 一种盐渍海蜇的处理方法,其特征在于它的步骤包括清洗、醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡和热水漂烫,具体步骤如下:

- 1) 清洗:盐渍海蜇用水清洗、去除杂质,切成 1-5mm 宽的丝;
- 2) 醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡:将盐渍海蜇放入耐腐蚀的食品级容器中,加入醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡,该醋酸与丙酸钙混合溶液的配制方法为 1L 所述的混合溶液中含有 5-10ml 的食品添加剂冰醋酸、10-20g 的食品添加剂丙酸钙,盐渍海蜇:醋酸与丙酸钙混合溶液 = 1 : 1-1 : 10 (kg/L),即每千克盐渍海蜇使用 1 - 10 升醋酸与丙酸钙混合溶液,浸泡时间大于等于 2h;浸泡结束后捞出控水,按同样方法进行 3-6 次浸泡;最后用水冲洗干净;
- 3) 热水漂烫:上述经过浸泡冲洗后的盐渍海蜇用 55-70°C 热水漂烫,漂烫时间 20-40 秒,捞出后放入凉开水中冷却。

一种盐渍海蜇的处理方法

技术领域：

[0001] 本发明属于水产食品加工技术领域，具体地涉及一种盐渍海蜇的处理方法。

背景技术：

[0002] 鲜海蜇含水量高、极易腐败变质，因此海蜇的加工方法是用大量的食盐和明矾对海蜇进行盐渍脱水。如专利“盐渍海蜇皮及生产方法”（申请号 97118761，公开号为：CN1214205A），“海蜇的加工方法”（申请号 200910096393.X，公开号为：CN101502277A）公开了三矾加工海蜇的方法，即用食盐和明矾通过三步法对海蜇进行盐渍脱水处理。由于盐渍海蜇中含有大量的食盐和明矾，因此食用前需要用水清洗浸泡，但即使用水清洗浸泡后的盐渍海蜇中铝的残留量仍然超过国家食品安全标准；而铝对人体有明显毒性，经常食用含铝超标的海蜇产品会危害人体的健康。因此需要一种能够降低盐渍海蜇中铝残留量的方法，提高其食用安全性，保护消费者健康。

发明内容：

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种盐渍海蜇的处理方法，在处理盐渍海蜇的过程中脱除明矾，降低铝的残留，保证盐渍海蜇的食用安全。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

[0005] 一种盐渍海蜇的处理方法，它的步骤包括清洗、醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡和热水漂烫，具体步骤如下：

[0006] 1) 清洗：盐渍海蜇用水清洗、去除杂质；

[0007] 2) 醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡：将盐渍海蜇放入耐腐蚀的食品级容器中，加入醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡，该醋酸与丙酸钙混合溶液的配制方法为 1L 所述的混合溶液中含有 5–10ml 的食品添加剂冰醋酸、10–20g 的食品添加剂丙酸钙，盐渍海蜇 : 醋酸与丙酸钙混合溶液 =1 :1–1 :10 (kg/L)，即每千克盐渍海蜇使用 1 – 10 升醋酸与丙酸钙混合溶液，浸泡时间大于等于 2h；浸泡结束后捞出控水，按同样方法进行 3–6 次浸泡；最后用水冲洗干净；

[0008] 3) 热水漂烫：上述经过浸泡冲洗后的盐渍海蜇用 55–70 °C 热水漂烫，漂烫时间 20–40 秒，捞出后放入凉开水中冷却。

[0009] 本发明与现有技术相比的有益效果：

[0010] 本发明采用醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡盐渍海蜇代替传统的水浸泡方法，醋酸明显促进了明矾的溶出，极大降低盐渍海蜇中铝的残留，提高了食用安全性；由于盐渍海蜇在醋酸溶液中发生溶胀，造成海蜇口感严重下降，失去了盐渍海蜇的商品价值，因此同时加入丙酸钙可以有效防止盐渍海蜇在酸溶液浸泡过程中的溶胀，保持其松脆适口、有韧性。

具体实施方式：

[0011] 下面结合具体实施例来对本发明的技术方案做进一步解释，但实施例并不对本发

明做任何形式的限定。

[0012] 实施例 1

[0013] 对从市场上购买的用传统三矾工艺加工的盐渍海蜇皮用本发明的技术方案进行处理,最后进行感官评价,并测定其中铝的残留量。

[0014] 一种盐渍海蜇的处理方法,它的步骤包括清洗、醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡和热水漂烫,具体步骤如下:

[0015] 1) 清洗:盐渍海蜇皮用水清洗、去除杂质,切成 1-5mm 宽的丝。

[0016] 2) 醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡:将 500g 切成丝的盐渍海蜇皮放入食品级塑料桶中,加入 1 升醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡,该醋酸与丙酸钙混合溶液的配制方法为 1L 所述的混合溶液中含有 5ml 的食品添加剂冰醋酸、10g 的食品添加剂丙酸钙,浸泡时间 2h;浸泡结束后捞出控水,按同样方法进行第 2 次、第 3 次、第 4 次浸泡;经过 4 次浸泡后的盐渍海蜇皮用水冲洗干净。

[0017] 3) 热水漂烫:将上述经过 4 次浸泡后用水冲洗干净的盐渍海蜇皮用 70℃热水漂烫,漂烫时间 30 秒,捞出后放入凉开水中冷却。

[0018] 实施例 2

[0019] 对从市场上购买的用传统三矾工艺加工的盐渍海蜇头用本发明的技术方案进行处理,最后进行感官评价,并测定其中铝的残留量。

[0020] 一种盐渍海蜇的处理方法,它的步骤包括清洗、醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡和热水漂烫,具体步骤如下:

[0021] 1) 清洗:取盐渍海蜇头用水清洗、去除杂质。

[0022] 2) 醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡:将 500g 盐渍海蜇头放入食品级塑料桶中,加入 3 升醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡,该醋酸与丙酸钙混合溶液的配制方法为 1L 所述的混合溶液中含有 10ml 的食品添加剂冰醋酸、20g 的食品添加剂丙酸钙,浸泡时间 8h;浸泡结束后捞出控水,按同样方法进行第 2 次、第 3 次、第 4 次和第 5 次浸泡;经过 5 次浸泡后的盐渍海蜇头用水冲洗干净。

[0023] 3) 热水漂烫:将上述经过 5 次浸泡后用水冲洗干净的盐渍海蜇头用 55℃热水漂烫,漂烫时间 40 秒,捞出后放入凉开水中冷却。

[0024] 将采用上述实施例 1、实施例 2 和用传统的水浸泡法处理(浸泡次数和浸泡时间与实施例相同)的盐渍海蜇皮、海蜇头,比较其感官品质和铝的残留量,铝的残留量测定采用国家标准“食品中铝的测定电感耦合等离子体质谱法(GB/T23374-2009)”。结果见表 1。

[0025] 表 1 不同处理方法的盐渍海蜇质量比较

[0026]

处理方法	水浸泡法	本发明方法
感官	白色有光泽、无异味, 肉质有韧性且松脆适口	白色有光泽、无异味, 肉质有韧性且松脆适口
海蜇皮中铝含量(mg/Kg)	690	68
海蜇头中铝含量(mg/Kg)	675	64

[0027] 实施例 3

[0028] 本发明的关键点之一是在醋酸浸泡的同时加入了丙酸钙，由于盐渍海蜇在醋酸溶液中发生溶胀，造成盐渍海蜇口感严重下降，失去了盐渍海蜇的商品价值，因此同时加入丙酸钙可以有效防止盐渍海蜇在酸溶液浸泡过程中的溶胀，保持其松脆适口、有韧性，以下通过实验来验证。

[0029] 对从市场上购买的用传统三矾工艺加工的盐渍海蜇皮用以下不同的技术方案进行处理：

[0030] 1) 清洗：取盐渍海蜇皮用水清洗、去除杂质。

[0031] 2) 醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡：将 500g 盐渍海蜇皮放入食品级塑料桶中，加入 3 升醋酸与丙酸钙混合溶液浸泡，该醋酸与丙酸钙混合溶液的配制方法为 1L 所述的混合溶液中含有 10ml 的食品添加剂冰醋酸、15g 的食品添加剂丙酸钙，浸泡时间为 8h；浸泡结束后捞出控水，按同样方法进行第 2 次、第 3 次、第 4 次和第 5 次浸泡；经过 5 次浸泡后的盐渍海蜇皮用水冲洗干净。另设置一个对照组，同样取 500g 盐渍海蜇皮，加入 3 升醋酸溶液浸泡，醋酸溶液的配制方法为 1L 溶液中含有 10ml 的食品添加剂冰醋酸，其它步骤相同。

[0032] 3) 热水漂烫：将上述经过 5 次浸泡后用水冲洗干净的盐渍海蜇皮用 55℃热水漂烫，漂烫时间 40 秒，捞出后放入凉开水中冷却。

[0033] 采用上述两种不同方法处理的盐渍海蜇皮，比较其感官品质和铝的残留量，铝的残留量测定采用国家标准“食品中铝的测定电感耦合等离子体质谱法(GB/T23374-2009)”。结果见表 2：

[0034] 表 2 不同浸泡方法处理的盐渍海蜇皮质量比较

[0035]

处理方法	对照组	本发明方法
感官	白色有光泽、无异味，肉质松软、发面，口感差	白色有光泽、无异味，肉质有韧性且松脆适口
海蜇皮中铝含量 (mg/Kg)	73	62