



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103211233 B

(45) 授权公告日 2014. 02. 12

(21) 申请号 201310156797. X

审查员 赵文娟

(22) 申请日 2013. 04. 15

(73) 专利权人 藤桥禽业股份有限公司

地址 325000 浙江省温州市车站大道财富中心 803 室

(72) 发明人 张海猛 李俊华

(51) Int. Cl.

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/318 (2006. 01)

A23L 1/314 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102813219 A, 2012. 12. 12, 权利要求 4.

CN 101606717 A, 2009. 12. 23, 权利要求 1.

CN 102551083 A, 2012. 07. 11, 权利要求 1.

CN 102048185 A, 2011. 05. 11, 权利要求 1.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种酱香味腊排骨的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及肉制品加工技术领域,特别是一种酱香味腊排骨的加工方法。本发明的加工方法以猪肋排为原料,经过分割、腌制、风干、烘烤、油炸、包装与高温杀菌等步骤制成酱香味腊排骨。其是为了解决腊排骨低温风干时间长或高温烘烤所带来产品品质劣化的问题,解决酱卤排骨在高温杀菌后组织软烂和缺乏咀嚼性的问题,解决腌腊排骨缺乏酱香味及杀菌后油脂易析出影响感官品质的问题。利用本发明加工的产品,酱香浓郁,腊味飘香,肉质坚韧,是一种既具有酱排骨浓郁酱香的特点,又具备腊排骨腊味飘香优点的风味排骨休闲食品。

1. 一种酱香味腊排骨的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 分割:将排骨切成 2~5 厘米的块,用水洗净;

(2) 腌制:将清洗干净的排骨放入滚揉机中,然后加入腌制液真空滚揉腌制 0.5~4 小时,接着静态腌制 2~6 小时,使风味酱料充分入味;

所述腌制液由下列质量百分含量的原料组成:水 30~50,风味酱料 5~15,咸味剂 5~15,甜味剂 5~15,鲜味剂 2~6,香辛料 3~9,保水剂 1~3,防腐剂 1~3,以上原料组成的总量为 100%;

所述风味酱料为豆瓣酱、花生酱和芝麻酱中的一种或多种;

所述咸味剂为食盐和酱油中的一种或两种;所述甜味剂为白砂糖、葡萄糖和绵白糖中的一种或多种;所述鲜味剂为味精、鸡精、5'-鸟苷酸二钠和 5'-肌苷酸二钠中的一种或几种;所述香辛料为辣椒、生姜、大料、小茴香、花椒、肉桂、香叶、白豆蔻、草豆蔻、白芷、丁香和甘草中的一种或多种;所述保水剂为焦磷酸钠、三聚磷酸钠和六偏磷酸钠中的一种或几种;所述防腐剂为乳酸链球菌素、茶多酚、亚硝酸钠、山梨酸钾和白酒中的一种或几种;

(3) 风干:将腌制好的排骨在不锈钢网状托盘上放入风干库进行风干,风干温度为 12~18℃,空气相对湿度为 50~80%,空气流速为 2~5 米/秒,风干时间为 24~72 小时,以便产生腌腊风味;

(4) 烘烤:将风干好的排骨放入在蒸煮烟熏烘烤室内进行 60~90℃烘烤 0.5~3 小时,使产品至含水量 28~35%;

(5) 油炸:将烘烤结束的排骨放入油炸机中用煎炸特制油进行油炸,使其进行部分脱水 and 去油,油炸温度 120~180℃,油炸时间 1~10 分钟,油炸至产品含油量和含水量分别为 15~30%和 25~33%,经油炸后排骨进行离心沥油或直接放在沥油筛中静置沥油;

所述煎炸特制油是按照香辛料和食用油 1:50~1:80 的质量比例,在所述食用油加入辣椒、花椒、生姜、蒜末、大料中的一种或几种,在 100~150℃油温下加热 5~10 分钟后,放凉后再用油脂过滤机进行过滤去除香辛料制作而成,其中,所述食用油采用菜籽油、花生油、大豆油、棕榈油、芝麻油、橄榄油等食用油中一种或几种而成;

(6) 包装与高温杀菌:将油炸过后的排骨采用铝箔袋真空包装,并在高温高压杀菌釜中进行高温高压杀菌,115~121℃恒温热力杀菌 15~20 分钟,反压冷却后清洗,得到具有酱香风味的腊排骨休闲食品。

一种酱香味腊排骨的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及肉制品加工技术领域,特别是一种酱香味腊排骨的加工方法。

背景技术

[0002] 排骨是一种营养丰富且家喻户晓的传统食品,排骨中含有人体所需的多种营养成分,如蛋白质和矿物质,排骨的加工方法很多,可以用来红烧、卤制、清蒸等,也可以采用腌腊制品的加工方法进行腊排骨的制作。腊肉制品采用采用红烧、卤制等酱卤制品的加工方法,会导致高温杀菌后排骨组织软烂,缺乏咀嚼性,而采用传统腌腊制品的加工方法,会导致腊排骨缺乏酱香味,且高温杀菌后,排骨中油脂易析出凝固,影响感官品质。腊肉制品的加工,一般在腌制完成后采用长时间低温风干(往往需要一个星期以上)或直接几十个小时地烘烤(40 ~ 70℃)来进行腊肉制品加工,前者需要较长的时间,后者虽然时间较短,但是由于长时间的高温烘烤,烘烤结束后产品中脂肪酸价、过氧化值等指标较高,在贮藏过程中易发生酸败等产品变质问题。

发明内容

[0003] 针对上述情况,本发明的目的是:针对腊排骨在腌制完成需低温风干时间长或高温烘烤所带来产品品质劣化的问题,酱卤排骨在高温杀菌后组织软烂和缺乏咀嚼性的问题,腌腊排骨缺乏酱香味及杀菌后油脂易析出影响感官品质的问题,提供一种酱香味腊排骨的加工方法,使其能生产出肉质坚韧,含油量较低,安全健康,保藏性能良好,腊香和酱香风味浓郁的风味排骨休闲食品。

[0004] 为了达到上述目的,本发明目的通过以下技术方案加以实现:一种酱香味腊排骨的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

[0005] (1) 分割:将排骨切成2 ~ 5厘米的块,用水洗净;

[0006] (2) 腌制:将清洗干净的排骨放入滚揉机中,然后加入腌制液真空滚揉腌制0.5 ~ 4小时,接着静态腌制2 ~ 6小时,使风味酱料充分入味;

[0007] (3) 风干:将腌制好的排骨在不锈钢网状托盘上放入风干库进行风干,风干温度为12 ~ 18℃,空气相对湿度为50 ~ 80%,空气流速为2 ~ 5米/秒,风干时间为24 ~ 72小时,以便产生腌腊风味;

[0008] (4) 烘烤:将风干好的排骨放入在蒸煮烟熏烘烤室内,进行60 ~ 90℃烘烤0.5 ~ 3小时,使产品至含水量28 ~ 35%,强化腌腊风味和酱香味;

[0009] (5) 油炸:将烘烤结束的排骨放入油炸机中用煎炸特制油进行油炸,使其进行部分脱水和去油,油炸温度120 ~ 180℃,油炸时间1 ~ 10分钟,油炸至产品含油量和含水量分别为15 ~ 30%和25 ~ 33%;

[0010] (6) 包装与高温杀菌:将油炸过后的排骨采用铝箔袋真空包装,并在高温高压杀菌釜中进行高温高压杀菌,115 ~ 121℃恒温热力杀菌15 ~ 20分钟,反压冷却后清洗,得到具有酱香风味的腊排骨休闲食品。

[0011] 在上述技术方案步骤(2)中,所述腌制液由下列质量百分含量的成分组成:水30~50,风味酱料5~15,咸味剂5~15,甜味剂5~15,鲜味剂2~6,香辛料3~9,保水剂1~3,防腐剂1~3,所述腌制液与排骨原料的质量比为为1:2~1:6,腌制液口味可依照不同口味由调味料配置而成。

[0012] 所述腌制液原料中的风味酱料为豆瓣酱、花生酱和芝麻酱中的一种或多种;所述咸味剂为食盐和酱油中的一种或两种;所述甜味剂为白砂糖、葡萄糖和绵白糖中的一种或多种;所述鲜味剂为味精、鸡精、5'-鸟苷酸二钠和5'-肌苷酸二钠中的一种或几种;所述香辛料为辣椒、生姜、大料、小茴香、花椒、肉桂、香叶、白豆蔻、草豆蔻、白芷、丁香和甘草中的一种或多种;所述保水剂为焦磷酸钠、三聚磷酸钠和六偏磷酸钠中的一种或几种;所述防腐剂为乳酸链球菌素、茶多酚、亚硝酸钠、山梨酸钾和白酒中的一种或几种。

[0013] 在上述技术方案步骤(5)中,所述煎炸特制油是按照香辛料和食用油1:50~1:80的质量比例,在所述食用油加入辣椒、花椒、生姜、蒜末、大料等香辛料中的一种或几种,在100~150℃油温下加热5~10分钟后,放凉后再用油脂过滤机进行过滤去除香辛料制作而成,其中,所述食用油采用菜籽油、花生油、大豆油、棕榈油、芝麻油、橄榄油等食用油中一种或几种而成。

[0014] 本发明采用的真空滚揉,冷风干燥,热风烘烤和油炸技术所加工得到酱香味腊排骨,产生了以下有益效果:

[0015] 1、产品经真空滚揉腌制后,缩短了腌制时间,且入味充分,使后续的烘烤工序,能充分强化腌制液中酱料的酱香味;

[0016] 2、产品结合冷风干燥和烘烤,解决了腊肉(腊排骨)制品需长时低温风干或直接40~70℃烘烤几十个小时导致脂肪过度氧化,产品品质劣化的缺陷;

[0017] 3、产品经烘烤后通过风味化反应强化了排骨的酱香味和促进了腊香味的进一步形成;

[0018] 4、产品经油炸后油脂含量降低,高温杀菌后油脂基本上不析出,且煎炸用油中香辛料对排骨制品进行了二次香味的强化,提升了感官品质;

[0019] 5、产品经冷风干燥、烘烤和油炸脱水后,经高温杀菌后肉质坚韧,咀嚼性好;

[0020] 6、产品丰富了市场上排骨制品的种类,实现了排骨的深加工与应用。

具体实施方式

[0021] 下面通过实施例对本发明进行具体的描述,有必要在此指出的是本实施例只用于对本发明进行进一步说明,不能理解为对本发明保护范围的限制。该领域的技术熟练人员可以根据上述本发明的内容,对本发明作出一些非本质的改进和调整。

[0022] 实施例:

[0023] (1) 分割:将排骨切成2~5厘米的块,用水洗净。

[0024] (2) 腌制:将清洗干净的排骨放入滚揉机中,然后加入腌制液真空滚揉腌制0.5~4小时,接着静态腌制2~6小时,使风味酱料充分入味。

[0025] 所述腌制液与排骨原料的质量比为1:2~1:6,所述腌制液由下列质量百分含量的原料组成:水30~50,风味酱料5~15,咸味剂5~15,甜味剂5~15,鲜味剂2~6,香辛料3~9,保水剂1~3,防腐剂1~3。

[0026] 所述腌制液原料中的风味酱料为豆瓣酱、花生酱和芝麻酱中的一种或多种；所述咸味剂为食盐和酱油中的一种或两种；所述甜味剂为白砂糖、葡萄糖和绵白糖中的一种或多种；所述鲜味剂为味精、鸡精、5'-鸟苷酸二钠和5'-肌苷酸二钠中的一种或几种；所述香辛料为辣椒、生姜、大料、小茴香、花椒、肉桂、香叶、白豆蔻、草豆蔻、白芷、丁香和甘草中的一种或多种；所述保水剂为焦磷酸钠、三聚磷酸钠和六偏磷酸钠中的一种或几种；所述防腐剂为乳酸链球菌素、茶多酚、亚硝酸钠、山梨酸钾和白酒中的一种或几种。

[0027] (3) 风干：将腌制好的排骨在不锈钢网状托盘上放入风干库进行风干，风干温度为12～18℃，空气相对湿度为50～80%，空气流速为2-5米/秒，风干时间为24～72小时。在风干过程中，脂肪发生初级氧化反应，形成了一部分具有腌腊味的风味物质。

[0028] (4) 烘烤：将风干好的排骨放入在蒸煮烟熏烘烤室内进行60～90℃烘烤0.5～3小时，使产品至含水量28～35%。在烘烤步骤中，腌制工序中所使用的风味酱料中肽类和氨基酸类，腌制配料中的还原糖，排骨中本身具有的磷脂、硫胺素，和风干过程中排骨中脂类物质发生初级氧化产物作为风味前体物质，在热反应中通过氨基酸和肽的热降解，糖的降解，硫胺素的降解，脂类初级氧化产物的氧化降解和美拉德反应产生了复杂风味化反应，强化了腊排骨的酱香味，促使风干过程产生的腊香味得到进一步的完善，风干和烘烤的联合运用缩短了腊排骨的生产周期，同时又克服了直接长时烘烤造成的油脂酸价，过氧化值过高导致最终产品保质期缩短的缺陷。

[0029] (5) 油炸：将烘烤结束的排骨放入油炸机中用煎炸特制油进行油炸，使其进行部分脱水和去油，油炸温度120～180℃，油炸时间1～10分钟，油炸至产品含油量和含水量分别为15～30%和25～33%，产品经油炸后，腊排骨本身油脂含量降低，高温杀菌后油脂不易析出凝固，且煎炸用油中香辛料对排骨制品进行了二次香味的强化，提升了感官品质。

[0030] 所述煎炸特制油是按照香辛料和食用油1：50～1：80的质量比例，在所述食用油加入辣椒、花椒、生姜、蒜末、大料等香辛料中的一种或几种，在100～150℃油温下加热5～10分钟后，放凉后再用油脂过滤机进行过滤去除香辛料制作而成，其中，所述食用油采用菜籽油、花生油、大豆油、棕榈油、芝麻油、橄榄油等食用油中一种或几种而成。

[0031] (6) 包装与高温杀菌：将油炸过后的排骨采用铝箔袋真空包装，并在高温高压杀菌釜中进行高温高压杀菌，115～121℃恒温热力杀菌15～20分钟，反压冷却后清洗，得到具有酱香风味的腊排骨休闲食品。