



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103960645 B

(45) 授权公告日 2016. 04. 13

(21) 申请号 201410188753. X

(22) 申请日 2014. 05. 07

(73) 专利权人 乳山宏伟食品有限公司

地址 264515 山东省威海市乳山市乳山口镇
寨前村东

(72) 发明人 杜书强 于秀英 王秀芝

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016. 01)

A23L 19/00(2016. 01)

A23L 17/00(2016. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

审查员 唐亚楠

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种蛋黄酱调理食品的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种蛋黄酱调理食品的制备方法,其解决了传统手工制做蛋黄酱调理食品制作工艺简单、费工费时、造成其营养成分比例失衡,且产品质量难以控制的技术难题,其包括如下步骤:原料选择及处理;清洗和消毒;灭菌;蒸煮和斩拌;制作蛋黄酱;搅拌;成型和打粉;计量;速冻;选别;金属检测;包装;储存;检品。本发明可用于蛋黄酱调理食品的制备。

1. 一种蛋黄酱调理食品的制备方法,其特征是包括如下步骤:

(1)原料选择及处理:精选优质柴鸡蛋、米虾仁;

(2)清洗和消毒:将200份鲜鸡蛋放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用100ppm的次氯酸钠消毒5分钟,然后再放进清水中清洗2遍,30秒洗掉表面附着残留的次氯酸钠;再将米虾仁放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用3%的磷酸盐溶液浸泡30~35分钟,然后再放进清水中清洗2遍,35秒洗掉表面附着残留的磷酸盐溶液;

(3)灭菌:取出50份鲜蛋黄放进无菌容器中用于制作蛋黄酱,将其放在60℃的热水中水浴保温5min做巴氏杀菌;

(4)蒸煮和斩拌:将150份鲜鸡蛋倒入托盘后煮熟,然后放进斩拌机斩碎成60目的大小颗粒后备用;

(5)制作蛋黄酱:灭菌后的鲜蛋黄与处理好的辅料色拉油150份、白醋30份、砂糖20份、食盐1份、辣根3份、白胡椒0.1份、味精1份一起放入电动搅拌机搅拌,直至搅拌成不易流动的半固体状态,使其乳化成蛋黄酱备用;

(6)搅拌:将处理好的鸡蛋颗粒和蛋黄酱、米虾仁,与马铃薯淀粉50份、西兰花40份一起放入无菌搅拌机充分搅拌均匀后待用;

(7)成型和打粉:将搅拌好的蛋黄酱虾饼酱料放进25g豌豆成型模具压制成豌豆形状;蛋黄酱虾饼成型之后送入单冻机急速冻结,速冻温度控制在-25℃以下,品温要保持在-18℃以下;然后把冷冻好的蛋黄酱虾饼均匀的包裹上一层小麦薄力;裹好小麦薄力后在放进汤料中翻动5秒钟,使汤料均匀蘸满蛋黄酱虾饼全身后再捞出;最后把捞出的虾饼均匀的裹上一层10mm的红面包粉;

(8)计量:饼的重量为50g;

(9)速冻:加工好的半成品及时入单冻机速冻,速冻温度控制在-45℃以下;

(10)选别:筛选重量及形态都符合标准的蛋黄酱虾饼;

(11)金属检测:每盘产品逐过金探,过金探时有鸣叫声的产品要重过两次,再次鸣叫的逐片过金探,对检出的产品单独存放评估,修复金探确认偏离产品重新进行金属探测并对灵敏度每隔一小时检测一次并作好记录;

(12)包装:采用真空包装,每箱120枚,2箱一捆;

(13)储存:包装好的成品在-18℃以下的成品库中储存;按照先入先出的原则,保证集装箱卫生、温度能保持在-18℃以下;

(14)检品:按照品质保证室的管理基准进行检品。

一种蛋黄酱调理食品的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种调理食品的制备方法,具体的说是一种蛋黄酱调理食品的制备方法。

背景技术

[0002] 我国蛋类资源十分丰富,就鸡蛋来说,鸡蛋的蛋黄中含有大量的Ca、P、Fe和VB等营养成分,蛋白中含有蛋白质、脂肪、糖类、维生素和无机盐等人体必须的营养物质,且易被吸收。据分析,一个鸡蛋的营养价值相当于250g牛奶;因此开发蛋制品的调理食品势在必行;

[0003] 传统蛋类调理食品蛋黄酱一般是将蛋黄配以精制植物油、食醋、鸡蛋或蛋黄为基本成份,通过手工或一些现代化的加工方法制成的一种半固体食品,一般直接用于调味佐料、面食涂层和油脂类食品。由于其脂肪热量丰富,且反式脂肪含量较高,因此营养师建议:不要多食,过量食用可能会导致肥胖和心脏病。制作蛋糕、蛋挞、蛋黄派之类的高热量、高不饱和脂肪酸、高脂肪、高胆固醇、高糖的“高危害”食品,其制作成本较高,工艺繁琐,费工费时,且质量难以控制。这类食品其脂肪热量丰富,胆固醇含量较高,多食将会导致体重增加,心脏血管疾病的机率愈大,非常不利心血管健康;

[0004] 现有的一些蛋类调理食品的制造方法加工时间较长,营养成分不均衡,多种营养素得不到保障和供给,易出现营养不良,易对人体产生一些危害,且制作的蛋类调理食品成本高,味道比较单一,缺乏技术创新。

发明内容

[0005] 本发明涉及一种蛋黄酱调理食品的制备方法,解决了传统手工制做蛋黄酱调理食品制作工艺简单、费工费时、造成其营养成分比例失衡,且产品质量难以控制的技术难题,提供一种加工时间短,既保证蛋类食品的营养物质均衡,又能够延长产品的保质期的蛋黄酱调理食品的制备方法。

[0006] 本发明包括如下步骤:

[0007] (1)原料选择及处理:精选优质柴鸡蛋、米虾仁;

[0008] (2)清洗和消毒:将200份鲜鸡蛋放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用100ppm的次氯酸钠消毒5分钟,然后再放进清水中清洗2遍,30秒洗掉表面附着残留的次氯酸钠;再将米虾仁放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用3%的磷酸盐溶液浸泡30~35分钟,然后再放进清水中清洗2遍,35秒洗掉表面附着残留的磷酸盐溶液;

[0009] (3)灭菌:取出50份鲜蛋黄放进无菌容器中用于制作蛋黄酱,将其放在60℃的热水中水浴保温5min做巴氏杀菌;

[0010] (4)蒸煮和斩拌:将150份鲜鸡蛋倒入托盘后蒸熟,然后放进斩拌机斩碎成60目的大小颗粒后备用;

[0011] (5)制作蛋黄酱:灭菌后的鲜蛋黄与处理好的辅料色拉油150份、白醋30份、砂糖20份、食盐1份、辣根3份、白胡椒0.1份、味精1份一起放入电动搅拌机搅拌,直至搅拌成不易流

动的半固体状态,使其乳化成蛋黄酱备用;

[0012] (6)搅拌:将处理好的鸡蛋颗粒和蛋黄酱、米虾仁,与马铃薯淀粉50份、西兰花40份一起放入无菌搅拌机充分搅拌均匀后待用;

[0013] (7)成型和打粉:将搅拌好的蛋黄酱虾饼酱料放进25g豌豆形成型模具压制成豌豆形状;蛋黄酱虾饼成型之后送入单冻机急速冻结,速冻温度控制在 -25°C 以下,品温要保持在 -18°C 以下;然后把冷冻好的蛋黄酱虾饼均匀的包裹上一层小麦薄力;裹好小麦薄力后在放进汤料中翻动5秒钟,使汤料均匀蘸满蛋黄酱虾饼全身后再捞出;最后把捞出的虾饼均匀的裹上一层10mm的红面包粉;

[0014] (8)计量:饼的重量为50g;

[0015] (9)速冻:加工好的半成品及时入单冻机速冻,速冻温度控制在 -45°C 以下;

[0016] (10)选别:筛选重量及形态都符合标准的蛋黄酱虾饼;

[0017] (11)金属检测:每盘产品逐过金探,过金探时有鸣叫声的产品要重过两次,再次鸣叫的逐片过金探,对检出的产品单独存放评估,修复金探确认偏离产品重新进行金属探测并对灵敏度每隔一小时检测一次并作好记录;

[0018] (12)包装:采用真空包装,每箱120枚,2箱一捆;

[0019] (13)储存:包装好的成品在 -18°C 以下的成品库中储存;按照先入先出的原则,保证集装箱卫生、温度能保持在 -18°C 以下;

[0020] (14)检品:按照品质保证室的管理基准进行检品。

[0021] 本发明的有益效果是:

[0022] 1、本发明采用低温冷冻,温度控制在 $-18\sim-45^{\circ}\text{C}$,有效的减少了蛋黄酱调理食品在传统加工过程中的营养搭配不均,达到营养均衡,有利于人体的健康。

[0023] 2、本发明所述制作方法可以准确定量各工序添加的辅料,避免了传统工艺制作过程中产品的差异,保证了产品的质量稳定,可实行标准化生产,有利于生产质量的量化管理,有利于工业化大规模生产。

[0024] 3、本发明采用超临界萃取法:能选择性脱除蛋黄中胆固醇,保留了较多的磷脂和蛋白质成分,用它制作的蛋黄酱具有良好的物理状态和感官品质。由此可以证明,超临界萃取法脱除胆固醇的效果明显。是脱除食品中胆固醇的理想手段。

[0025] 4、本发明采用营养成分量化控制技术:能够控制营养成分含量,以保证产品的美好品质。

[0026] 5、本发明采用巴氏杀菌技术:蛋黄中可能污染的有害菌主要是沙门氏菌。其最适宜生长温度为 37°C 最适生长 $\text{pH}6.8\sim 7.8$ 考虑到蛋黄酱具有酸性,同时避免过热蛋黄凝固,所以采用巴氏杀菌,其灭菌条件为: 60°C ,持续5min,保证蛋黄新鲜卫生。

[0027] 6、隧道式速冻技术:使食品经过速冻加工能降低食品基质中水分的活性,抑制微生物和许多酶的活性,降低各种化学、生化反应的速度,减缓食品腐烂变质速度保证了产品本身的品质和口感。

[0028] 7、本发明制作的蛋黄酱调理食品含盐量低,口感清香细腻,味道鲜美,解腻开胃,贮运和食用方便。且质地松软,易消化,是居家旅行的极佳食品;蛋黄酱虾饼含有丰富的蛋白质、卵磷脂、维生素A、维生素B2、B12、维生素E和维生素K等脂溶性维生素,泛酸等营养成分。还有钙、铁、磷等人体所需的矿物质。其中所含有的卵磷脂可以提供胆碱,帮助合成一

种重要的神经递质——乙酰胆碱,能够帮助促进儿童大脑发育。所以说蛋黄酱虾饼是一种营养非常均衡的健康调理食品。

具体实施方式

[0029] 实施例1:

[0030] 1、原料选择及处理:

[0031] 精选优质柴鸡蛋、米虾仁。

[0032] 2、清洗和消毒:

[0033] 将200份鲜鸡蛋放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用100ppm的次氯酸钠消毒5分钟,然后再放进清水中清洗2遍,30秒洗掉表面附着残留的次氯酸钠;

[0034] 再将米虾仁放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用3%的磷酸盐溶液浸泡30~35分钟,然后再放进清水中清洗2遍,35秒洗掉表面附着残留的磷酸盐溶液。

[0035] 3、灭菌

[0036] 取出50份鲜蛋黄放进无菌容器中用于制作蛋黄酱,将其放在60℃的热水中水浴保温5min做巴氏杀菌。

[0037] 4、蒸煮和斩拌

[0038] 将150份鲜鸡蛋倒入托盘后蒸熟,然后放进斩拌机斩碎成60目的大小颗粒后备用。

[0039] 5、制作蛋黄酱

[0040] 灭菌后的鲜蛋黄与处理好的辅料色拉油150份、白醋30份、砂糖20份、食盐1份、辣根3份、白胡椒0.1份、味精1份一起放入电动搅拌机搅拌,直至搅拌成不易流动的半固体状态,使其乳化成蛋黄酱备用。

[0041] 6、搅拌:

[0042] 将处理好的鸡蛋颗粒和蛋黄酱、米虾仁,与马铃薯淀粉50份、西兰花40份一起放入无菌搅拌机充分搅拌均匀后待用。

[0043] 7、成型和打粉:

[0044] 将搅拌好的蛋黄酱虾饼酱料放进25g豌豆形成型模具压制成豌豆形状;蛋黄酱虾饼成型之后送入单冻机急速冻结,速冻温度控制在-25℃以下,品温要保持在-18℃以下;然后把冷冻好的蛋黄酱虾饼均匀的包裹上一层小麦薄力;裹好小麦薄力后在放进汤料中翻动5秒钟,使汤料均匀蘸满蛋黄酱虾饼全身后再捞出;最后把捞出的虾饼均匀的裹上一层10mm的红面包粉(沾粉时注意面包粉不要脱落,不要有结块)。

[0045] 8、计量:

[0046] 饼的重量为50g。

[0047] 9、速冻:

[0048] 加工好的半成品及时入单冻机速冻,速冻温度控制在-45℃以下。

[0049] 10、选别

[0050] 筛选重量及形态都符合标准的蛋黄酱虾饼。

[0051] 11、金属检测:

[0052] 每盘产品逐过金探,过金探时有鸣叫声的产品要重过两次,再次鸣叫的逐片过金探,对检出的产品单独存放评估,修复金探确认偏离产品重新进行金属探测并对灵敏度每

隔一小时检测一次并作好记录(Fe直径为1.5mm,SUS直径为2.5mm)。

[0053] 12、包装:

[0054] 采用真空包装,每箱120枚,2箱一捆。

[0055] 13、储存:

[0056] 包装好的成品在-18℃以下的成品库中储存。按照先入先出的原则,保证集装箱卫生、温度能保持在-18℃以下。

[0057] 14、检品

[0058] 按照品质保证室的管理基准进行检品。

[0059] 该方法制成的蛋黄酱调理食品含有:蒸鸡蛋150份、蛋黄酱15份、蒸鸡蛋清200份、米虾仁220份、马铃薯淀粉50份、西兰花40份、小麦中国薄力粉1份。

[0060] 实施例2:

[0061] 1、原料选择及处理:

[0062] 精选优质柴鸡蛋、米虾仁。

[0063] 2、清洗和消毒:

[0064] 将260份鲜鸡蛋放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用100ppm的次氯酸钠消毒5分钟,然后再放进清水中清洗2遍,30秒洗掉表面附着残留的次氯酸钠;再将米虾仁放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用3%的磷酸盐溶液浸泡30~35分钟,然后再放进清水中清洗2遍,35秒洗掉表面附着残留的磷酸盐溶液。

[0065] 3、灭菌

[0066] 取出60份鲜蛋黄放进无菌容器中用于制作蛋黄酱,将其放在60℃的热水中水浴保温5min做巴氏杀菌。

[0067] 4、蒸煮和斩拌

[0068] 把200份鲜鸡蛋倒入托盘后蒸熟,然后放进斩拌机斩碎成80目的大小颗粒后备用。

[0069] 5、制作蛋黄酱

[0070] 灭菌后的鲜蛋黄与处理好的辅料色拉油160份、白醋40份、砂糖20份、食盐2份、辣根32份、白胡椒0.2份、味精1份一起放入电动搅拌机搅拌,直至搅拌成不易流动的半固体状态,使其乳化成蛋黄酱备用。

[0071] 6、搅拌:

[0072] 将处理好的鸡蛋颗粒和蛋黄酱、米虾仁,与马铃薯淀粉80份、西兰花60份一起放入无菌搅拌机充分搅拌均匀后待用。

[0073] 7、成型和打粉:

[0074] 将搅拌好的蛋黄酱虾饼酱料放进25g豌豆形成型模具压制成豌豆形状;蛋黄酱虾饼成型之后送入单冻机急速冻结,速冻温度控制在-25℃以下,品温要保持在-18℃以下;然后把冷冻好的蛋黄酱虾饼均匀的包裹上一层小麦薄力;裹好小麦薄力后在放进汤料中翻动5秒钟,使汤料均匀蘸满蛋黄酱虾饼全身后再捞出;最后把捞出的虾饼均匀的裹上一层10mm的红面包粉(沾粉时注意面包粉不要脱落,不要有结块)。

[0075] 8、计量:

[0076] 饼的重量为50g。

[0077] 9、速冻:

- [0078] 加工好的半成品及时入单冻机速冻,速冻温度控制在 -45°C 以下。
- [0079] 10、选别
- [0080] 筛选重量及形态都符合标准的蛋黄酱虾饼。
- [0081] 11、金属检测:
- [0082] 每盘产品逐过金探,过金探时有鸣叫声的产品要重过两次,再次鸣叫的逐片过金探,对检出的产品单独存放评估,修复金探确认偏离产品重新进行金属探测并对灵敏度每隔一小时检测一次并作好记录(Fe直径为1.5mm,SUS直径为2.5mm)。
- [0083] 12、包装:
- [0084] 采用真空包装,每箱120枚,2箱一捆。
- [0085] 13、储存:
- [0086] 包装好的成品在 -18°C 以下的成品库中储存。按照先入先出的原则,保证集装箱卫生、温度能保持在 -18°C 以下。
- [0087] 14、检品
- [0088] 按照品质保证室的管理基准进行检品。
- [0089] 该方法制成的蛋黄酱调理食品含有:蒸鸡蛋200份、蛋黄酱200份、蒸鸡蛋清220份、米虾仁180份、马铃薯淀粉80份、西兰花60份、小麦中国薄力粉2份。
- [0090] 实施例3:
- [0091] 1、原料选择及处理:
- [0092] 精选优质柴鸡蛋、米虾仁。
- [0093] 2、清洗和消毒:
- [0094] 将280份鲜鸡蛋放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用100ppm的次氯酸钠消毒5分钟,然后再放进清水中清洗2遍,30秒洗掉表面附着残留的次氯酸钠;
- [0095] 再将米虾仁放进清水中清洗35秒去除表面异物,再用3%的磷酸盐溶液浸泡30~35分钟,然后再放进清水中清洗2遍,35秒洗掉表面附着残留的磷酸盐溶液。
- [0096] 3、灭菌
- [0097] 取出80份鲜蛋黄放进无菌容器中用于制作蛋黄酱,将其放在 60°C 的热水中水浴保温5min做巴氏杀菌。
- [0098] 4、蒸煮和斩拌
- [0099] 把200份的鲜鸡蛋倒入托盘后蒸熟,然后放进斩拌机斩碎成60目的大小颗粒后备用。
- [0100] 5、制作蛋黄酱
- [0101] 灭菌后的鲜蛋黄与处理好的辅料色拉油200份、白醋30份、砂糖15份、食盐2份、辣根3份、白胡椒0.1份、味精2份一起放入电动搅拌机搅拌,直至搅拌成不易流动的半固体状态,使其乳化成蛋黄酱备用。
- [0102] 6、搅拌:
- [0103] 将处理好的鸡蛋颗粒和蛋黄酱、米虾仁,与马铃薯淀粉60份、西兰花50份一起放入无菌搅拌机充分搅拌均匀后待用。
- [0104] 7、成型和打粉:
- [0105] 将搅拌好的蛋黄酱虾饼酱料放进25g豌豆形成型模具压制成豌豆形状;蛋黄酱虾

饼成型之后送入单冻机急速冻结,速冻温度控制在 -25°C 以下,品温要保持在 -18°C 以下;然后把冷冻好的蛋黄酱虾饼均匀的包裹上一层小麦薄力;裹好小麦薄力后在放进汤料中翻动5秒钟,使汤料均匀蘸满蛋黄酱虾饼全身后再捞出;最后把捞出的虾饼均匀的裹上一层10mm的红面包粉(沾粉时注意面包粉不要脱落,不要有结块)。

[0106] 8、计量:

[0107] 饼的重量为50g。

[0108] 9、速冻:

[0109] 加工好的半成品及时入单冻机速冻,速冻温度控制在 -45°C 以下。

[0110] 10、选别

[0111] 筛选重量及形态都符合标准的蛋黄酱虾饼。

[0112] 11、金属检测:

[0113] 每盘产品逐过金探,过金探时有鸣叫声的产品要重过两次,再次鸣叫的逐片过金探,对检出的产品单独存放评估,修复金探确认偏离产品重新进行金属探测并对灵敏度每隔一小时检测一次并作好记录(Fe直径为1.5mm,SUS直径为2.5mm)。

[0114] 12、包装:

[0115] 采用真空包装,每箱120枚,2箱一捆。

[0116] 13、储存:

[0117] 包装好的成品在 -18°C 以下的成品库中储存。按照先入先出的原则,保证集装箱卫生、温度能保持在 -18°C 以下。

[0118] 14、检品

[0119] 按照品质保证室的管理基准进行检品。

[0120] 该方法制成的蛋黄酱调理食品含有:蒸鸡蛋200份、蛋黄酱150份、蒸鸡蛋清250份、米虾仁200份、马铃薯淀粉60份、西兰花50份、小麦中国薄力粉2份。