



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103478698 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 01

(21) 申请号 201310402314. X

(22) 申请日 2013. 09. 06

(71) 申请人 南华县宏怡野生菌开发有限公司

地址 675200 云南省楚雄彝族自治州南华县
龙川镇龙泉东路大秋树

(72) 发明人 廖为民

(74) 专利代理机构 昆明大百科专利事务所

53106

代理人 何健

(51) Int. Cl.

A23L 1/28 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法

(57) 摘要

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:本发明特征在于,将经 $-35^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 速冻冻鲜的野生食用菌产品经 $-20^{\circ}\text{C}\sim-25^{\circ}\text{C}$ 微解冻8~10分钟后,放入油温为 $80^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 $0.94\text{MP}\sim 0.98\text{MP}$,采用 $90^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 温度进行油炸6-10分钟,然后使用离心机在转速为 $300\text{n}/\text{min}\sim 360\text{n}/\text{min}$ 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。本发明能够保持野生菌外观形态,基本消除了野生菌体内的多余水分,保留了野生菌的原有鲜美味道,便于远距离物流运输。

1. 一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:其特征在于,将经 $-35^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 速冻冻鲜的野生食用菌产品经 $-20^{\circ}\text{C}\sim-25^{\circ}\text{C}$ 微解冻8~10分钟后,放入油温为 $80^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 $0.94\text{ MP}\sim 0.98\text{MP}$,采用 $90^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 温度进行油炸6-10分钟,然后使用离心机在转速为 $300\text{n}/\text{min}\sim 360\text{n}/\text{min}$ 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法

技术领域

[0001] 本发明属野生食用菌加工方法技术领域。

背景技术

[0002] 野生食用菌作为一种美味的山珍,其富含的多种微量元素,其生态保健功能,使得越来越受到人们的青睐。但由于野生食用菌鲜货具有季节性,地域性的特点,使消费者的食用受到局限。目前采用的唯一作为替代的速冻鲜冻野生食用菌产品,消费者在烹饪上有特殊要求和难度,而且由于速冻工艺上的原因,造成含水多,形态上丧失许多,也使得口感较差,不鲜脆,味道远不如新鲜野生食用菌。

发明内容

[0003] 本发明的目的正是为了克服现有野生食用菌存在的上述缺陷而提供一种能够保持野生菌外观形态,基本消除了野生菌体内的多余水分,保留了野生菌的原有鲜美味道,便于远距离物流运输。

[0004] 由于野生食用菌鲜货具有季节性强,消费者的食用受到局限。唯一作为替代的速冻鲜冻产品,消费者烹饪难度,口感较差。比如含水多,口感不鲜脆。

[0005] 本发明一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:其特征在于,将经 $-35^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 速冻冻鲜的野生食用菌产品经 $-20^{\circ}\text{C}\sim-25^{\circ}\text{C}$ 微解冻 $8\sim 10$ 分钟后,放入油温为 $80^{\circ}\text{C}\sim 120^{\circ}\text{C}$ 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 $0.94\text{ MP}\sim 0.98\text{ MP}$,采用 $90^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 温度进行油炸 $6\sim 10$ 分钟,然后使用离心机在转速为 $300\text{ n/min}\sim 360\text{ n/min}$ 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。

[0006] 本发明该工艺既去掉了速冻冻鲜野生食用菌产品的多余水分,使得速冻冻鲜野生食用菌产品保持鲜脆,使得产品在后续烹饪消费过程中方便快捷,只需加配料快速翻炒即可食用。这就满足了消费者常年食用鲜美养生的野生食用菌产品的消费需求。对野生食用菌冷链产品进行了整体提升。

[0007] 本发明的有益效果是,采用低温速冻及解冻工艺,去掉了速冻冻鲜野生食用菌产品的多余水分,使得速冻冻鲜野生食用菌产品保持鲜脆;采用真空油炸工艺,保持了野生食用菌在形态上完整性和口感上的鲜香美味,还使得野生食用菌的所含毒素被完全去掉;使得产品在后续烹饪消费过程中方便快捷,只需加配料快速翻炒即可食用。这就满足了消费者常年食用鲜美养生的野生食用菌产品的消费需求。对野生食用菌冷链产品进行了整体提升。这些优点是目前市场上的同类产品是无法做到的。

具体实施方式

[0008] 实施例一

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:本发明特征在于,将经 -35°C 速冻冻鲜的野

生食用菌产品经 -20°C 微解冻 8 分钟后,放入油温为 120°C 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 0.94 MP,采用 100°C 温度进行油炸 10 分钟,然后使用离心机在转速为 300n/min 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。真空油炸工艺的油炸锅可选择型号为 wf10 的真空油炸锅。

[0009] 实施例二

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:本发明特征在于,将经 -40°C 速冻冻鲜的野生食用菌产品经 25°C 微解冻 10 分钟后,放入油温为 80°C 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 0.98MP,采用 90°C 温度进行油炸 6 分钟,然后使用离心机在转速为 360n/min 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。

[0010] 实施例三

一种速冻野生食用菌冷链产品加工方法:本发明特征在于,将经 -38°C 速冻冻鲜的野生食用菌产品经 -23°C 微解冻 9 分钟后,放入油温为 -100°C 油锅,并将油锅的外部环境调整为真空状况,其真空度是 0.96MP,采用 95°C 温度进行油炸 8 分钟,然后使用离心机在转速为 330n/min 将油炸后的野生食用菌进行甩油,将野生食用菌内的含油降至最低程度,最后进行袋装或灌装。