



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105410746 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 23

---

(21) 申请号 201510834385. 6

(22) 申请日 2015. 11. 26

(66) 本国优先权数据

201410719015. 3 2014. 12. 03 CN

(71) 申请人 吴兰平

地址 246500 安徽省安庆市宿松县孚玉镇龙  
井路 46 号

(72) 发明人 吴兰平

(51) Int. Cl.

A23L 17/10(2016. 01)

A23L 27/00(2016. 01)

A23L 5/10(2016. 01)

A23B 4/20(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种烟熏淡水马鲛鱼片

(57) 摘要

本发明涉及水产品加工领域，尤其是一种烟熏淡水马鲛鱼片。该烟熏淡水马鲛鱼片由干马鲛鱼片烟熏制得，其原料重量比配方为：新鲜马鲛鱼片 100，食盐 8-15，生姜 2-5，小葱 1-2，黄酒 5-10，蒜头 1-2，干红辣椒 0.5-1，粮食白酒 0.2-1。本发明将新鲜淡水马鲛鱼背片处理后，低盐腌制、低温烘干、烟熏、真空包装，所得淡水马鲛鱼片低盐耐藏，具有马鲛鱼片特有的香味，质量稳定，能够实现工业化生产。

1. 一种烟熏淡水马鲛鱼片，由干马鲛鱼片烟熏制得，其特征在于所述烟熏马鲛鱼片的原料重量比配方为：新鲜马鲛鱼片100，食盐8-15，生姜2-5，小葱1-2，黄酒5-10，蒜头1-2，干红辣椒0.5-1，粮食白酒0.2-1。

2. 如权利要求1所述的烟熏淡水马鲛鱼片，其特征在于所述原料重量比配方为：新鲜马鲛鱼片100，食盐15，生姜2，小葱1，黄酒5，蒜头1，干红辣椒0.5，粮食白酒0.5。

3. 如权利要求1所述的烟熏淡水马鲛鱼片，其特征在于所述原料重量比配方为：新鲜马鲛鱼片100，食盐8，生姜3，小葱1，黄酒5，蒜头1，干红辣椒0.5，粮食白酒0.5。

4. 如权利要求1所述的烟熏淡水马鲛鱼片的加工方法，其特征在于包括以下步骤：

(1)开片：新鲜马鲛鱼从脊背中间背片成琵琶形，清洗干净，沥干；

(2)腌制：将马鲛鱼片用8%-15%食盐逐层摆平腌制，鳞面朝下，腌制时间为24-48小时；腌制环境温度5°C-15°C

(3)清洗：将腌制好的马鲛鱼片在腌制卤水中漂洗去血污，控干；

(4)烘干：将腌制控干的马鲛鱼片平摆入竹篦烘盘送入烘房，30°C-40°C热风干燥24-48小时，至马鲛鱼片含水量15%以下；

(5)烟熏：将烘干的淡水马鲛鱼片放入烟熏炉中，80°C-90°C熏制50-55分钟

(6)真空包装：包装前向烟熏马鲛鱼片中均匀喷洒粮食白酒。

## 一种烟熏淡水马鲮鱼片

### 技术领域

[0001] 本发明涉及水产品加工领域,尤其是一种烟熏淡水马鲮鱼片。

### 背景技术

[0002] 淡水马鲮鱼俗称土鲮、鲮公、雪鲮,属鲤科野鲮亚科鲮属。鲮鱼是一种生活在气候温暖地带的鱼类,主要分布在华南地区。在珠江流域,是江河捕捞和池塘养殖的主要对象之一,已有好几百年的养殖历史。鲮鱼是杂食性,鱼苗孵出4天后开始摄食浮游动物,如轮虫、桡足类和小型枝角类。孵出后10天,体长1.4厘米以上,除了吃浮游动物外,开始摄食浮游植物。以后,吃浮游植物越来越多,直到孵出后40天左右,体长4厘米以上时,便以吃浮游植物为主。同时,鲮鱼喜欢舔刮水底泥土表面或岩石表面生长的藻类。此外,还吞食少量浮游动物和有机碎屑。在池塘养殖条件下,可摄食米糠、花生麸等饲料。鲮鱼是暖水性鱼类,在水温15°C至30°C时,食欲旺盛。当水温高于31°C时,食欲减退。而水温低于14°C时,就聚集在深水区不大活动。水温低于13°C时,停止摄食。低于7°C时,则不能生存。由于鲮鱼的抗寒能力差,在珠江三角洲池塘中越冬,通常要放在避风向阳的深水池,有时还需要增加防寒措施。鲮鱼为底层鱼类,对溶氧的要求不高,能适应较肥沃的水体。当水温在20°C至28°C时,溶氧量低于1毫克/升,还能正常摄食;溶氧量低至0.24毫克/升时还没出现窒息。因此,它可高密度放养,一般可亩放1000尾左右。鲮鱼的生长速度比其他家鱼慢,特别是池塘养殖放养密度大,长得更慢,1龄鱼体重约70克,2龄鱼体重约250克,3龄鱼体重约350克,4龄鱼体重约500克。但是,鲮鱼的群体产量高,鲮鱼的食用规格要求又不大,体重200克左右就可上市,放养鲮鱼的经济效益还是比较高的。夏季繁殖的鱼苗,当年份两阶段在鱼苗、鱼种塘培育成体重5至10克的鱼种,年底或翌年放入成鱼塘套养,养成50到100克的中等规格的鱼种,第三年在放入成鱼塘混养,养成200克的商品规格上市。夏季上市的是2周年鱼;秋季上市的,则经历三个秋季,叫“三秋鲮”,一般体重在250克左右。由于鲮鱼的饲料来源广、适应较肥水体环境、抗病力较强、群体产量高等特点,因而成为池塘养殖的必养品种。鲮鱼体形修长,鳍条柔软,生长迅速,是鳜鱼的适口饲料。通过提高鲮鱼复养指数对池塘产出率有明显作用。

[0003] 鲮为华南重要的经济鱼类之一。因其肉细嫩、味鲜美、产量大、单产高、价格适中以及质量上乘,是市场的畅销货。广东省大部分集中起水的养殖鲮鱼都是活鱼速冻,冻结的鱼眼球仍凸出明亮,宛如活鱼一般。家庭食用除一般食法外,还可做鱼丸,工厂生产的豆鼓鲮鱼罐头和冻峻鱼一样,行销全国各地。鲮鱼也可入药,具有健筋骨、活血行气、逐水利湿之功效。鲮鱼富含丰富的蛋白质、维生素A、钙、镁、硒等营养元素,肉质细嫩、味道鲜美。

[0004] 每100克鲮鱼所含营养素如下:热量(95.00千卡)·蛋白质(18.40克)脂肪(2.10克)碳水化合物(0.70克)维生素A(125.00微克)硫胺素(0.01毫克)核黄素(0.04毫克)尼克酸(3.00毫克)维生素E(1.54毫克)钙(31.00毫克)磷(176.00毫克)钠(40.10毫克)镁(22.00毫克)铁(0.90毫克)·锌(0.83毫克)硒(48.10微克)铜(0.04毫克)锰(0.02毫克)钾(317.00毫克)胆固醇(86.00毫克)

中医认为鲮鱼益气血,健筋骨,通小便。适宜体质虚弱,气血不足,营养不良之人食用;

适宜膀胱热结，小便不利，肝硬化腹水，营养不良性水肿之人食用。

[0005] 新鲜淡水马鲮鱼不易保存，极容易腐败变质。鲮鱼收获后需要尽快速冻或腌制。普通条件下速冻的鲮鱼肉质变得粗糙，加工食用品质明显降低；传统腌制淡水马鲮鱼片，含盐量达15%-20%，自然晒干品质不易控制，而且晒干后贮存时间一长容易变黄有哈味。

[0006] 申请号为CN200510018347.X、公开号为CN1663461的中国发明专利公开了一种低盐度调味风干武昌鱼生产方法，采用低盐腌制、冷风干燥、真空包装、高温灭菌，制备腌制料和调味汁。该发明采用10℃-20℃冷风干燥，达不到生制品常温贮存的含水量要求，不适宜对低盐淡水马鲮鱼片干制。

## 发明内容

[0007] 本发明将新鲜淡水马鲮鱼背片处理后，低盐腌制、低温烘干、烟熏、真空包装，所得烟熏淡水马鲮鱼片低盐耐藏，具有马鲮鱼片特有的香味，质量稳定，能够实现工业化生产。

[0008] 本发明是这样实现的：

一种烟熏淡水马鲮鱼片，由于马鲮鱼片烟熏制得，其特征在于所述烟熏马鲮鱼片的原料重量比配方为：新鲜马鲮鱼片100，食盐8-15，生姜2-5，小葱1-2，黄酒5-10，蒜头1-2，干红辣椒0.5-1，粮食白酒0.2-1。

[0009] 本发明的烟熏淡水马鲮鱼片，所述原料重量比配方优选为：新鲜马鲮鱼片100，食盐15，生姜2，小葱1，黄酒5，蒜头1，干红辣椒0.5，粮食白酒0.2；还可以进一步降低食盐用量为：新鲜马鲮鱼片100，食盐8，生姜3，小葱1，黄酒5，蒜头1，干红辣椒0.5，粮食白酒0.5。

[0010] 本发明的烟熏淡水马鲮鱼片的加工方法，其特征在于包括以下步骤：

(1)开片：新鲜马鲮鱼从脊背中间背片成琵琶形，清洗干净，沥干；

(2)腌制：将马鲮鱼片用8%-15%食盐逐层摆平腌制，鳞面朝下，腌制时间为24-48小时；腌制环境温度5℃-15℃

(3)清洗：将腌制好的马鲮鱼片在腌制卤水中漂洗去血污，控干；

(4)烘干：将腌制控干的马鲮鱼片平摆入竹篦烘盘送入烘房，30℃-40℃热风干燥24-48小时，至马鲮鱼片含水量15%以下；

(5)烟熏：将烘干的淡水马鲮鱼片放入烟熏炉中，80℃-90℃熏制50-55分钟

(6)真空包装：包装前向烟熏马鲮鱼片中均匀喷洒粮食白酒。

[0011] 在腌制步骤中加入生姜、小葱、黄酒、蒜头、干椒、花椒、八角、茴香中的一种或数种，可以得到不同风味的淡水马鲮鱼片。

[0012] 在真空包装步骤中，在包装前向马鲮鱼片中喷入2%-5%的60度以上粮食白酒，能够增进淡水马鲮鱼片的香味，并具有一定的防霉作用。

[0013] 烟熏马鲮鱼片风味独特，是一种利用马鲮鱼片加工而成的风味休闲食品，能够大幅提高淡水马鲮鱼片的经济价值，为生产者带来更大的经济效益。

## 具体实施方式

[0014] 下面通过具体实施例对本发明进行说明。

[0015] 实施例1：

取新鲜淡水马鲮鱼，背侧开片去内脏，清理干净，洗净控干；取100kg新鲜淡水马鲮鱼

片,用食盐15kg,加入姜片2kg、小葱1kg、黄酒5kg、蒜头1kg、干红辣椒0.5kg,在5°C-9°C环境中分层腌制24小时;用腌制卤水将鱼片漂洗尽血污,沥干卤水;将腌制好的淡水马鲛鱼片平铺成琵琶形摆入竹篦烘盘中,送入烘房,30°C-40°C热风干燥24小时,至马鲛鱼片含水量15%以下;然后将烘干的淡水马鲛鱼片喷洒60度高粱白酒200ml,送入烟熏炉,80°C-90°C熏制50分钟,取出,冷却,真空包装即得烟熏马鲛鱼片。

[0016] 实施例2:

取新鲜淡水马鲛鱼,背侧开片去内脏,清理干净,洗净控干;取100kg新鲜淡水马鲛鱼片,用食盐8kg,加入姜片2kg、小葱1kg、黄酒5kg、蒜头1kg、干红辣椒0.5kg,在5°C-9°C环境中分层腌制48小时;用腌制卤水将鱼片漂洗尽血污,沥干卤水;将腌制好的淡水马鲛鱼片平铺成琵琶形摆入竹篦烘盘中,送入烘房,30°C-40°C热风干燥48小时,至马鲛鱼片含水量12%以下;然后将烘干的淡水马鲛鱼片喷洒60度高粱白酒500ml,送入烟熏炉,80°C-90°C熏制50分钟,取出,冷却,真空包装即得烟熏马鲛鱼片。