



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103704775 B

(45) 授权公告日 2016.06.08

(21) 申请号 201310668523.9

(22) 申请日 2013.12.11

(73) 专利权人 荣成冠辰水产有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成市黎明南路
609号

(72) 发明人 卢冠辰

(51) Int. Cl.

A23L 17/10(2016.01)

(56) 对比文件

袁秋萍. 鲨鱼松保健食品的研制. 《食品工业科技》. 1999, 第 20 卷 (第 04 期), 59.

张文权. 干制肉制品的加工. 《肉类研究》. 2006, (第 05 期), 14-16.

郭玉华等. 三文鱼松工艺的研究. 《肉类研究》. 2010, (第 03 期), 77-78.

郑小乐等. 鹅肉松的加工技术. 《肉类研究》. 2006, (第 01 期), 16-17.

审查员 田红梅

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种半干型二次熟制三文鱼松的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种半干型二次熟制三文鱼松的制作方法,其是选取优质三文鱼为原料,取鱼体切成鱼片;将鱼片控温 65~75℃,一次熟化 25~35 分钟;搓松;拌入调味料进行调味;再控温 75~85℃,二次熟化 45~55 分钟,控制鱼松含水量 30~40%;冷却,包装、脱气杀菌,即成成品。本发明的制作方法工序合理、操作可行;采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松营养丰富、口感细润、不干硬、味道鲜香、保质期长。

1. 一种半干型二次熟制三文鱼松的加工方法,其特征在于:经过下列工艺步骤:

A、原料选取 选取新鲜的三文鱼或冷冻的、并入浓度为2~3%的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼为原料;

B、开片 将所选取的三文鱼采用刀具去除其外背部硬刺,然后沿其鳍后斜直切去头,再分别从鱼体的头部沿其椎骨平切至尾部,将两侧鱼体与椎骨分开,去除内脏;再将鱼体去除腹骨、鱼刺及鱼皮,然后切制成鱼片;其中,开片过程中控制鱼体的中心温度为-3~-5℃;

C、清洗、控水 将开制的三文鱼片放入浓度为3~5%的盐水进行清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼片控除鱼片表面水分;

D、一次熟化 将控水后的鱼片进行一次熟化;其中,熟化温度为65~75℃,熟化时间25~35分钟;

E、搓制鱼松 将一次熟化后的三文鱼片搓松;

F、调味 将搓制的鱼松与调味料按重量比为4~6:1搅拌均匀,进行调味;其中,所述的调味料是由下列组分按重量百分比调配而成:食盐15~20%、味精25~30%、酱油15~20%、味醂25~30%、柠檬汁5~15%;各组分的重量百分比之和为100%;

G、二次熟化 将调味后的鱼松进行二次熟化,其中,熟化温度为75~85℃,熟化时间45~55分钟;鱼松的含水量控制在30~40%;

H、冷却 将二次熟化的鱼松送入冷却间,控制温度-15~-10℃,进行快速冷却至鱼松中心温度达到0~5℃;

I、包装、杀菌 将冷却后的鱼松包装,脱气杀菌,即成成品。

一种半干型二次熟制三文鱼松的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及鱼类制品,尤其是一种半干型二次熟制三文鱼松的制作方法。

背景技术

[0002] 三文鱼也叫大马哈鱼,学名鲑鱼,是世界名贵鱼类之一。三文鱼鳞小刺少,肉色橙红,肉质细嫩鲜美,既可直接生食,又能烹制菜肴,是深受人们喜爱的鱼类。三文鱼除了含有高蛋白,还含有多种维生素以及钙、铁、锌、镁、磷等矿物质和丰富的不饱和脂肪酸。

[0003] 鱼松是用鱼类肌肉制成的金黄色绒毛状调味干制品,含有人体所需的多种必需氨基酸和维生素B1、维生素B2、尼克酸以及钙、磷、铁等无机盐,可溶性蛋白多,脂肪熔点低。鱼松制品易被人体消化吸收,是营养健康食品。而鱼松的制作工艺一般是将原料鱼高温熟制后进行脱水、烘干、轧干、搓成鱼松。例如,2013年4月24日公开的CN103054079A的中国发明专利说明书中公开的“一种鲑鱼鱼松的生产方法”,其是原料经预处理、去刺、去皮、脱脂、脱腥、抗氧化处理、调料后在95-100℃高温蒸煮熟化后,压榨脱水,再炒干、压松后搓成鱼松食品。而三文鱼中所含的多不饱和脂肪酸在长时间高温下易氧化,有益脂肪会被破坏,使得鱼松营养价值大幅下降。同时经压榨脱水,炒干、轧制后搓制的鱼松口感干硬。

发明内容

[0004] 为了克服现有技术中采用蒸煮熟化三文鱼易造成营养破坏及烘干、轧制而搓松存在口感干硬的不足,本发明提供一种半干型二次熟制三文鱼松的制作方法。该半干型二次熟制三文鱼松的制作方法工序严格,操作性强,制作效率高。采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松食品口感细润、不干硬、味道鲜香、营养健康、安全卫生、保质期长、食用方便。

[0005] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种半干型二次熟制三文鱼松的加工方法,其特征在于:经过下列工艺步骤:

[0006] A、原料选取 选取新鲜的三文鱼或冷冻的、并入浓度为2~3%的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼为原料;

[0007] B、开片 将所选取的三文鱼采用刀具去除其外背部硬刺,然后沿其鳍后斜直切去头,再分别从鱼体的头部沿其椎骨平切至尾部,将两侧鱼体与椎骨分开,去除内脏;再将鱼体去除腹骨、鱼刺及鱼皮,然后切制成鱼片;其中,开片过程中控制鱼体的中心温度为-3~-5℃;

[0008] C、清洗、控水 将开制的三文鱼片放入浓度为3~5%的盐水进行清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼片控除鱼片表面水份;

[0009] D、一次熟化 将控水后的鱼片进行一次熟化;其中,熟化温度为65~75℃,熟化时间25~35分钟;

[0010] E、搓制鱼松 将一次熟化后的三文鱼片搓松;

[0011] F、调味 将搓制的鱼松与调味料按重量比为4~6:1搅拌均匀,进行调味;其中,所

述的调味料是由下列组分按重量百分比调配而成：食盐15~20%、味精25~30%、酱油15~20%、味醂25~30%、柠檬汁5~15%；各组分的重量百分比之和为100%；

[0012] G、二次熟化 将调味后的鱼松进行二次熟化，其中，熟化温度为75~85℃，熟化时间45~55分钟；鱼松的含水量控制在30~40%；

[0013] H、冷却 将二次熟化的鱼肉送入冷却间，控制温度-15~-10℃，进行快速冷却至鱼松中心温度达到0~5℃；

[0014] I、包装、杀菌 将冷却后的鱼松包装，脱气杀菌，即成成品。

[0015] 本发明是选取优质三文鱼为原料，取鱼体切成鱼片；将鱼片控温65~75℃，一次熟化25~35分钟；搓松；拌入调味料进行调味；再控温75~85℃，二次熟化45~55分钟，控制鱼松含水量30~40%；冷却，包装、脱气杀菌，即成成品。本发明对鱼松进行调味所采用的调味料是由其中所述的配料由食盐、味精、酱油、味醂、柠檬汁调配而成。其中，所采用的味醂中富含的甘甜及酒味，能有效去除食物的腥味，味醂的甜味能充分引出食材的原味，味醂又具有紧缩蛋白质，使肉质变硬的效果，此外还能增添光泽，使食材呈现更可口的色泽；所采用的柠檬汁中含有糖类、维生素c、维生素B1、B2，烟酸、钙、磷、铁等营养成分，其在去除鱼的腥味及食物本身的异味同时，使鱼松食品的外观色泽更加鲜艳，增加鱼松食品的风味，另外，柠檬汁还能调节鱼松的酸碱度，增加鱼松食品的保质期。该调味液中，食盐、味精、酱油、味醂共同作用于鱼松，增加鱼松滋味和改善色泽；味醂、柠檬汁共同作用鱼松，有效去除三文鱼的腥味。

[0016] 本发明对三文鱼松采用了二次熟化工艺，其中对鱼片进行长时间低温一次熟化，使鱼肉蛋白熟制变性，保证鱼肉固定蛋白质及不饱和脂肪酸、EPA、DHA等营养成分不流失；对调味后的三文鱼搓松进行长时间低温二次熟化，不仅调节鱼松的味道和赋予鱼松宜人的外在感观，而且去除鱼腥味。

[0017] 本发明的半干型二次熟制三文鱼松的制作方法工序合理、配料恰当、操作性强；采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松口感细润、不干硬、味道鲜香、营养健康、安全卫生、保质期长。该三文鱼松可作为其础鱼松，可添加不同营养剂如钙剂、果味剂等，制备成不同种口味、营养型的三文鱼松，满足市场上对三文鱼松的不同消费需求。

具体实施方式

[0018] 下面结合具体实施例对本发明做进一步说明。

[0019] 实施例1

[0020] 一种半干型二次熟制三文鱼松的加工方法，经过下列工艺步骤：

[0021] A、原料选取 选取新鲜的三文鱼为原料；

[0022] B、开片 将所选取的三文鱼采用刀具去除其外背部硬刺，然后沿其鳍后斜直切去头，再分别从鱼体的头部沿其椎骨平切至尾部，将两侧鱼体与椎骨分开，去除内脏；再将鱼体去除腹骨、鱼刺及鱼皮，然后切成鱼片；其中，开片过程中控制鱼体的中心温度为-4℃；

[0023] C、清洗、控水 将开制的三文鱼片放入浓度为4%的盐水进行清洗，去除杂物；清洗后的三文鱼片控除鱼片表面水份；

[0024] D、一次熟化 将控水后的鱼片进行一次熟化；其中，熟化温度为70℃，熟化时间30分钟；

[0025] E、搓制鱼松 将一次熟化后的三文鱼片搓松；

[0026] F、调味 将搓制的鱼松与调味料按重量比为5:1搅拌均匀,进行调味;其中,所述的调味料是由下列组分按重量百分比调配而成:食盐16.7%、味精27.7%、酱油16.7%、味醂27.7%、柠檬汁11.2%;

[0027] G、二次熟化 将调味后的鱼松进行二次熟化,其中,熟化温度为80℃,熟化时间50分钟,至鱼松的含水量为35%;

[0028] H、冷却 将二次熟化的鱼肉送入冷却间,控制温度-12℃,进行快速冷却至鱼松中心温度达到3℃;

[0029] I、包装、杀菌 将冷却后的鱼松装瓶后,按脱气20分钟-温度100℃-杀菌75分钟,进行脱气杀菌,即成成品。

[0030] 本实施例所提供的半干型二次熟制三文鱼松的制作方法工序合理、配料恰当、操作性强;采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松营养丰富、口感细润、不干硬、味道鲜香、保质期长。

[0031] 实施例2

[0032] 一种半干型二次熟制三文鱼松的加工方法,经过下列工艺步骤:

[0033] A、原料选取 选取冷冻的、并入浓度为3%的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼为原料;

[0034] B、开片 将所选取的三文鱼采用刀具去除其外背部硬刺,然后沿其鳍后斜直切去头,再分别从鱼体的头部沿其椎骨平切至尾部,将两侧鱼体与椎骨分开,去除内脏;再将鱼体去除腹骨、鱼刺及鱼皮,然后切成鱼片;其中,开片过程中控制鱼体的中心温度为-5℃;

[0035] C、清洗、控水 将开制的三文鱼片放入浓度为3%的盐水进行清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼片控除鱼片表面水份;

[0036] D、一次熟化 将控水后的鱼片进行一次熟化;其中,熟化温度为75℃,熟化时间25分钟;

[0037] E、搓制鱼松 将一次熟化后的三文鱼片搓松;

[0038] F、调味 将搓制的鱼松与调味料按重量比为6:1搅拌均匀,进行调味;其中,所述的调味料是由下列组分按重量百分比调配而成:食盐15%、味精30%、酱油15%、味醂25%、柠檬汁15%;

[0039] G、二次熟化 将调味后的鱼松进行二次熟化,其中,熟化温度为85℃,熟化时间45分钟;鱼松的含水量控制在40%;

[0040] H、冷却 将二次熟化的鱼肉送入冷却间,控制温度-15℃,进行快速冷却至鱼松中心温度达到0℃;

[0041] I、包装、杀菌 将冷却后的鱼松装瓶后,按脱气20分钟-温度100℃-杀菌75分钟,进行脱气杀菌,即成成品。

[0042] 本实施例所提供的半干型二次熟制三文鱼松的制作方法工序合理、操作可行;采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松营养丰富、口感细润、不干硬、味道鲜香。

[0043] 实施例3

[0044] 一种半干型二次熟制三文鱼松的加工方法,经过下列工艺步骤:

[0045] A、原料选取 选取冷冻的、并入浓度为2%的盐水中浸泡解冻的新鲜三文鱼为原料;

[0046] B、开片 将所选取的三文鱼采用刀具去除其外背部硬刺,然后沿其鳍后斜直切去

头,再分别从鱼体的头部沿其椎骨平切至尾部,将两侧鱼体与椎骨分开,去除内脏;再将鱼体去除腹骨、鱼刺及鱼皮,然后切制成鱼片;其中,开片过程中控制鱼体的中心温度为 -3°C ;

[0047] C、清洗、控水 将开制的三文鱼片放入浓度为5%的盐水进行清洗,去除杂物;清洗后的三文鱼片控除鱼片表面水份;

[0048] D、一次熟化 将控水后的鱼片进行一次熟化;其中,熟化温度为 65°C ,熟化时间35分钟;

[0049] E、搓制鱼松 将一次熟化后的三文鱼片搓松;

[0050] F、调味 将搓制的鱼松与调味料按重量比为4:1搅拌均匀,进行调味;其中,调味料是由下列组分按重量百分比调配而成:食盐20%、味精25%、酱油20%、味醂30%、柠檬汁5%;

[0051] G、二次熟化 将调味后的鱼松进行二次熟化,其中,熟化温度为 75°C ,熟化时间55分钟;鱼松的含水量控制在30%;

[0052] H、冷却 将二次熟化的鱼肉送入冷却间,控制温度 -10°C ,进行快速冷却至鱼松中心温度达到 5°C ;

[0053] I、包装、杀菌 将冷却后的鱼松装瓶后,按脱气20分钟-温度 100°C -杀菌75分钟,进行脱气杀菌,即成成品。

[0054] 本实施例所提供的半干型二次熟制三文鱼松的制作方法工序合理、操作简便,适合大规模生产;采用该方法制作的半干型二次熟制三文鱼松营养丰富、口感细润、不干硬、味道鲜香、食用方便。