

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/33 (2006.01)

A22C 29/04 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810121066.0

[43] 公开日 2009年3月18日

[11] 公开号 CN 101385553A

[22] 申请日 2008.9.19

[21] 申请号 200810121066.0

[71] 申请人 郑根仕

地址 202457 浙江省嵊泗县嵊山镇民富村

[72] 发明人 郑根仕

[74] 专利代理机构 舟山固浚专利事务所

代理人 范荣新

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

贻贝肉的提取方法

[57] 摘要

本发明提供的贻贝肉的提取方法，先将贻贝清洗，再将贻贝熟化，最后从贻贝壳中将肉取出，其中所说的熟化是将贻贝在封闭的容器中蒸熟，蒸的温度为 110 ~ 120℃，蒸熟后将脱离贻贝壳的贻贝肉粒分离。本发明提供的贻贝肉的提取方法，依据较高温度下能使贻贝闭壳肌收缩而与壳脱开的原理，利用封闭的容器对贻贝进行蒸而达到摆脱手工剥取贻贝肉的工艺。与现有技术相比，本发明可应用于不同规格的贻贝，使小贻贝不会丢弃，增加了 5 ~ 10% 的产出率；个体完整，闭壳肌含于肉中且肉体完整，使外观较好；营养损失小，口味更鲜美；工效提高，平均每天每个女工可加工鲜淡菜肉 250 公斤。总之，本发明比现有技术从贻贝壳中取肉的效率有较大的提高。

1、一种贻贝肉的提取方法，先将贻贝清洗，再将贻贝熟化，最后从贻贝壳中将肉取出，其特征是其中所说的熟化是将贻贝在封闭的容器中蒸熟，蒸的温度为 110~120℃，蒸熟后将脱离贻贝壳的贻贝肉粒分离。

2、如权利要求 1 所述的贻贝肉的提取方法，其特征是所说的蒸熟是先将贻贝投入封闭的容器内的蒸屉上，再对封闭的容器内的水进行加热，当封闭的容器内的蒸汽温度升至 110~120℃时停止加热并强制泄压后出料，

3、如权利要求 1 或 2 所述的贻贝肉的提取方法，其特征是在所说蒸的过程中，当封闭的容器内温度达到 40~60℃时，以搅拌机对贻贝进行炒动，时间保持 2~3 分钟。

4、如权利要求 1 所述的贻贝肉的提取方法，其特征是所说将脱离贻贝壳的贻贝肉粒分离是将从封闭的容器中取出的蒸熟物在筛中筛分。

5、如权利要求 1 所述的贻贝肉的提取方法，其特征是在进入封闭的容器内前，贻贝先进行分级。

## 贻贝肉的提取方法

**技术领域** 本发明涉及的是一种贻贝肉的提取方法。

**背景技术** 贻贝（淡菜）因其营养丰富并具保健功能而深受人们青睐，但除非在产区，要摄食贻贝只能以食其肉加工品为主。在产区，为向市场提供贻贝肉加工品，第一步就首先要将贻贝肉从其壳中剔出。通常该取肉的方法是先清洗，再煮熟，最后由人手工用刀具剥取。这种贻贝肉的提取方法存在一系列问题，首先经过煮的贻贝肉光色差营养丢失大口味变坏；其次在手工剥取时耗工时大，一般每个女工平均每天可剥鲜淡菜肉 50 公斤；再次因是手工取肉，对于较小的贻贝都作废弃处理了，而所得贻贝肉 85%以上的闭壳肌都没有剥出，更有不少剥碎，使不能加工整体性要求高的产品；最后人工操作所占场地较大。总之，贻贝肉的手工提取方法效率很低。

**发明内容** 针对上述不足，本发明所要解决的技术问题就是实现从贻贝壳中机械化取肉，即提出一种新的贻贝肉的提取方法。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，先将贻贝清洗，再将贻贝熟化，最后从贻贝壳中将肉取出，其中所说的熟化是将贻贝在封闭的容器中蒸熟，蒸的温度为 110~120℃，蒸熟后将脱离贻贝壳的贻贝肉粒分离。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，通过研究得出在高于常压下煮的温度下能使贻贝闭壳肌收缩而与壳脱开的结果，进而利用封闭的容器可提高蒸汽温度的原理对贻贝进行蒸，使贻贝肉自行与壳脱离而摆脱手工剥取贻贝肉的工艺方法。与现有技术相比，本发明可应用于不同规格的贻贝，使小贻贝不会丢弃，增加了 5~10%的产出率；个体完整，闭壳肌含于肉中且肉体完整，使外观较好；营养损失小，口味更鲜美；工效提高，平均每天每个女工可加工鲜淡菜肉 250 公斤。总之，本发明比现有技术在从贻贝壳中取肉的效率有较大的提高。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，所说的蒸熟是先将贻贝投入封闭的容器内的蒸屉上，再对封闭的容器内的水进行加热，当封闭的容器内的蒸汽温度升至 110~120℃时停止加热并强制泄压后出料，以保证肉粒鲜嫩坚实。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，在所说蒸的过程中，当封闭的容器内温度达到 40~60℃时，以搅拌机对贻贝进行炒动，时间保持 2~3 分钟。经研究发现当贻贝加热到所述温度时，其足丝与肉的连接松懈，可以适当的摩擦脱去。本工艺使脱“毛”方便，避免手工脱“毛”的低效率和破坏完整程度。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，所说将脱离贻贝壳的贻贝肉粒分离是将从封闭的容器中取出的蒸熟物在筛中筛分，使较小的肉粒从筛孔中落下而较大的壳在筛面上得到分离。

本发明提供的贻贝肉的提取方法，在进入封闭的容器内前，贻贝先进行分级，以按不同的大小规格采用不同的蒸的温度或速度，保持均匀的熟化程度。同时通过分级使在壳肉分离时不会使小规格的壳与肉粒一道通过筛孔，提高了壳肉筛分的效果。

#### 具体实施方式

1、本例贻贝肉的提取方法，其工艺过程是①先将收获的贻贝进行清洗，以去除泥沙、网丝及其他杂质；②再将干净的贻贝进行过筛分级使贻贝大小规格分开；③取其中一个规格投入压力蒸锅中，用蒸汽升温，加热锅内温度到 40℃时启动压力锅内安装的搅拌机对贻贝进行炒动，保持温度和搅拌 3 分钟后继续升温到 60℃停止搅拌，当温度升至 120℃时停止升温，马上放出蒸汽，蒸汽放完后出锅；④最后将出锅肉壳混合物进行筛分使壳肉分离。结果为壳肉分离率 92%，个体完整率接近 100%，足丝脱除率 80%，光色新鲜。

2、本例贻贝肉的提取方法，其工艺过程是①先将收获的贻贝进行清洗，以去除泥沙、网丝及其他杂质；②再将干净的贻贝进行过筛分级使贻贝大小规格分开；③取其中一个规格投入压力蒸锅中，用蒸汽升温，加热锅内温度到 40℃时启动压力锅内安装的搅拌机对贻贝进行炒动，保持温度和搅拌 2 分钟后继续升温到 60℃停止搅拌，当温度升至 110℃时停止加热，马上放出蒸汽，蒸汽放完后出锅；④最后将出锅肉壳混合物进行筛分使壳肉分离。结果为壳肉分离率 90%，个体完整率接近 100%，足丝脱除率 78%，光色新鲜。

以上是比较完整的工艺过程，得并不限定本发明的保护范围，如其中也可不脱足丝而在取肉后再由人工或其他方法脱足丝，或不预作分级而仅在需要时再作分级。