

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610016972.5

[51] Int. Cl.

A23L 1/22 (2006.01)
A23L 1/237 (2006.01)
A23L 1/228 (2006.01)
A23G 3/34 (2006.01)
C12G 3/00 (2006.01)

[43] 公开日 2008年1月2日

[11] 公开号 CN 101095499A

[22] 申请日 2006.6.28

[21] 申请号 200610016972.5

[71] 申请人 吉林农业大学

地址 130118 吉林省长春市新城大街 2888 号

[72] 发明人 刘学军

[74] 专利代理机构 吉林长春新纪元专利代理有限责
任公司

代理人 白冬冬

权利要求书 2 页 说明书 5 页

[54] 发明名称

鹅肉串配料及鹅肉串的加工工艺

[57] 摘要

一种鹅肉串配料及鹅肉串的加工工艺，属于食品加工领域。为了使现有鹅肉能够达到最佳食用效果，本发明通过对鹅肉进行加工和生物复合，从而可以将鹅肉的有效成份充分发挥的鹅肉串配料及鹅肉串的加工工艺。本发明所述的配料是指食盐、味精、白糖、亚硝酸钠、木瓜蛋白酶、白酒、复合磷酸盐、红曲红、花椒粉、孜然粉、大料粉、辣椒粉。本发明将鹅肉制成鹅肉串方便食品，开发了一种新的鹅肉制品，它食用方便，储存期较长。研制出的鹅肉串系列方便食品鲜嫩可口，具有鹅肉独特的风味，无腥味。

1、一种鹅肉串的配料，其中制成有效成分的原料重量份组成为：

食盐	350~500	味精	80~150	白糖	120~200
亚硝酸钠	3	木瓜蛋白酶	7~15	白酒	100
复合磷酸盐	30~60	红曲红	1.5~2.5	花椒粉	40~80
孜然粉	4~8	大料粉	45~70	辣椒粉	35~55

2、根据权利要求1所述的鹅肉串的配料，其特征在于：其中的复合磷酸盐是由焦磷酸钠和三聚磷酸钠组成。

3、权利要求1所述的鹅肉串的加工工艺，其特征在于：

- ①原料选择 选取皮肤无淤血的鹅胸肉或鹅腿肉；
- ②切块 鹅瘦肉及鹅皮切成小块；
- ③腌制 加入混合好的配料，混合均匀，腌制；
- ④穿串 每串穿上肉、瘦肉、鹅皮中的一种或者两种或者三种；
- ⑤烤制 烤炉先预热，将穿好的肉串放入烤炉；
- ⑥出炉、冷却 把烤好的肉串取出冷却；
- ⑦真空包装 将鹅肉串装入真空包装袋；
- ⑧杀菌 放入90~100℃的水中保持5~10秒，捞出，以杀死产品表面的微生物。
- ⑨冷却 杀菌后应尽快放入冷水中，冷却到室温，或者喷淋冷却；
- ⑩成品 冷却后擦干或者吹干，装箱。

4、根据权利要求3所述的鹅肉串的加工工艺，其特征在于：所

述的配料是指食盐、味精、白糖、亚硝酸钠、木瓜蛋白酶、白酒、复合磷酸盐、红曲红、花椒粉、孜然粉、大料粉、辣椒粉。

鹅肉串配料及鹅肉串的加工工艺

技术领域：

本发明属于食品加工领域，特别是涉及一种鹅食品的加工。

背景技术：

鹅是一种经济动物，在我国有着悠久的养殖历史。鹅肉是一种公认的绿色食品，营养十分丰富，其中含蛋白质 22.3%，脂肪 11.2%，不饱和脂肪酸含量高，极易被人体消化吸收。鹅肉还具有特殊的风味，深受人们喜爱。

吉林省的养鹅业十分发达。特别是在改革开放以后，养鹅业发展迅速，已经成为很多农民脱贫致富、增加收入的一个主要途径。但是在养鹅业飞速发展的同时，加工技术并没有同步发展，鹅的加工仍然是传统的作坊式生产，规模小，品种少，卫生差，技术落后，产量很低，一度出现卖鹅难的现象，南方商贩借机压价，使养鹅农民的经济受到很大损失，严重的影响了农民养鹅的积极性。另外，这些从作坊式的加工厂生产出来的鹅产品由于加工的技术、环境、卫生条件都很差，存在很大的安全问题，严重的影响鹅产品的销售。鹅是我省的宝贵资源，但我省却主要是输出原料，没有把资源优势变为经济优势。

发明内容：

为了解决上述问题，本发明通过对鹅肉进行加工和生物复合，

从而可以将鹅肉的有效成份充分发挥的鹅肉串配料及鹅肉串的加工工艺。

本发明鹅肉串配料的制成有效成分的原料重量份组成为：

食盐	350~500	味精	80~150	白糖	120~200
亚硝酸钠	3	木瓜蛋白酶	7~15	白酒	100
复合磷酸盐	30~60	红曲红	1.5~2.5	花椒粉	40~80
孜然粉	4~8	大料粉	45~70	辣椒粉	35~55

本发明的复合磷酸盐是由焦磷酸钠和三聚磷酸钠组成。

本发明鹅肉串的加工工艺，其步骤是：

- ①原料选择 选取皮肤无淤血的鹅胸肉或鹅腿肉；
- ②切块 鹅瘦肉及鹅皮切成小块；
- ③腌制 加入混合好的配料，混合均匀，腌制；
- ④穿串 每串穿上肉、瘦肉、鹅皮中的一种或者两种或者三种；
- ⑤烤制 烤炉先预热，将穿好的肉串放入烤炉；
- ⑥出炉、冷却 把烤好的肉串取出冷却；
- ⑦真空包装 将鹅肉串装入真空包装袋；
- ⑧杀菌 放入 90~100℃的水中保持 5~10 秒，捞出，以杀死产品表面的微生物。
- ⑨冷却 杀菌后应尽快放入冷水中，冷却到室温，或者喷淋冷却；
- ⑩成品 冷却后擦干或者吹干，装箱。

本发明所述的配料是指食盐、味精、白糖、亚硝酸钠、木瓜蛋白

酶、白酒、复合磷酸盐、红曲红、花椒粉、孜然粉、大料粉、辣椒粉。

本发明将鹅肉制成鹅肉串方便食品，开发了一种新的鹅肉制品，它食用方便，储存期较长。由于鹅肉肉质较硬，嫩度差，有一定的“土腥味”，必须经过嫩化和去腥，否则口感极差。嫩化和去腥工艺和配方是鹅肉串系列方便食品生产的关键技术。在试验中发现木瓜蛋白酶和磷酸盐一起使用比单独使用效果更好，有协同增效的作用，经过多次试验，确定用木瓜蛋白酶和复合磷酸盐作复合嫩化剂，白酒和孜然粉做复合去腥剂。这是首次在鹅肉加工中应用嫩化剂和去腥剂。研制出的鹅肉串系列方便食品鲜嫩可口，具有鹅肉独特的风味，无腥味。

在鹅肉灌肠系列方便食品的研究中，经过将鹅分割、切块、腌制、斩拌、灌制、烘烤等工艺，首次研制出鹅肉产品。

具体实施方式：

本发明制成有效成分的原料重量份组成为：

食盐	350~500	味精	80~150	白糖	120~200
亚硝酸钠	3	木瓜蛋白酶	7~15	白酒	100
复合磷酸盐	30~60	红曲红	1.5~2.5	花椒粉	40~80
孜然粉	4~8	大料粉	45~70	辣椒粉	35~55

实施例 1：

食盐 350、味精 80、白糖 120、亚硝酸钠 3、木瓜蛋白酶 7、白酒 100、复合磷酸盐 30、红曲红 1.5、花椒粉 40、孜然粉 4、大料粉 45、辣椒粉 35。

实施例 2：

食盐 500、味精 150、白糖 200、亚硝酸钠 3、木瓜蛋白酶 15、白酒 100、复合磷酸盐 60、红曲红 2.5、花椒粉 80、孜然粉 8、大料粉 70、辣椒粉 55。

实施例 3:

食盐 425、味精 115、白糖 160、亚硝酸钠 3、木瓜蛋白酶 11、白酒 100、复合磷酸盐 45、红曲红 2、花椒粉 60、孜然粉 6、大料粉 55、辣椒粉 45。

本发明复合磷酸盐是由焦磷酸钠和三聚磷酸钠组成。

本发明鹅肉串的加工工艺是:

- ①原料选择 选取皮肤无淤血的鹅胸肉或鹅腿肉;
- ②切块 鹅瘦肉及鹅皮切成小块;
- ③腌制 加入混合好的配料,混合均匀,腌制,,此步骤通过配料中的复合嫩化剂和复合去腥剂达到了嫩化和去腥的效果。
- ④穿串 每串穿上肉、瘦肉、鹅皮中的一种或者两种或者三种;
- ⑤烤制 烤炉先预热,将穿好的肉串放入烤炉;
- ⑥出炉、冷却 把烤好的肉串取出冷却;
- ⑦真空包装 将鹅肉串装入真空包装袋;
- ⑧杀菌 放入 90~100℃的水中保持 5~10 秒,捞出,以杀死产品表面的微生物。
- ⑨冷却 杀菌后应尽快放入冷水中,冷却到室温,或者喷淋冷却;
- ⑩成品 冷却后擦干或者吹干,装箱。

本发明的配料是指食盐、味精、白糖、亚硝酸钠、木瓜蛋白酶、白酒、复合磷酸盐、红曲红、花椒粉、孜然粉、大料粉、辣椒粉。

1、原料选择 选取皮肤无淤血的鹅胸肉或鹅腿肉。

2、切块 鹅瘦肉切成 2 cm长、2 cm宽、1 cm厚的小块，鹅皮切成 2 cm长、1 cm宽的小块。

3、腌制 加入混合好的配料，混合均匀，在 0℃~5℃下腌制 2~3 小时。

4、穿串 每串穿 5 块肉，3 块瘦肉 2 块鹅皮（也可以穿 7 块肉，4 块瘦肉 3 块鹅皮，按照规格确定）。第一块穿瘦肉，瘦肉和鹅皮相间穿，签尖不许露出。

5、烤制 烤炉先预热，将穿好的肉串放入烤炉，先在 180℃下烤 5 分钟，然后在 240℃下烤 1 分钟。

6、出炉、冷却 把烤好的肉串取出，冷却到 60℃左右。

7、真空包装 将鹅肉串按规格装入真空包装袋内，袋口不得沾染油污等污物，以免影响封口。热封温度为 160~200℃，时间为 2~4 秒，真空度为 0.085~0.095MPa。

8、杀菌 放入 90~100℃的水中保持 5~10 秒，捞出，以杀死产品表面的微生物。

9、冷却 杀菌后应尽快放入冷水中，冷却到室温，或者喷淋冷却。

10、成品 冷却后擦干或者吹干，装箱，放入冷库储存，在 0℃~5℃条件下可以储存 15~45 天。