



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102771824 A

(43) 申请公布日 2012. 11. 14

(21) 申请号 201210243909. 0

(22) 申请日 2012. 07. 13

(71) 申请人 安徽富煌三珍食品集团有限公司

地址 238076 安徽省合肥市巢湖市黄麓镇富煌工业园

(72) 发明人 叶国权

(74) 专利代理机构 安徽省合肥新安专利代理有限责任公司 34101

代理人 何梅生

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

乌发养颜墨鱼肠及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种乌发养颜墨鱼肠及其加工方法,其特征是由以下原料:墨鱼肉、鸡肉、三磷酸纳、乌发养颜粉、大豆分离蛋白、鸡蛋液、生姜、谷朊粉、酪蛋白、食盐、白砂糖、亚硝酸钠、白胡椒粉、味精、葱油、单甘脂、红曲红、木薯变性淀粉、猪肥膘和冰水经斩拌机斩拌,再经熏煮而制成。本发明既起保健作用又是美食佳品,其口感细嫩,鲜、香味俱佳。

1. 一种乌发养颜墨鱼肠,其特征是由以下原料制成:

组份一:墨鱼肉 35.5kg、鸡肉 20.5kg、三磷酸钠 0.4kg;冰水 5kg;

组份二:乌发养颜粉 0.332kg;大豆分离蛋白 0.9kg、鸡蛋液 2.7kg、生姜 0.9kg、谷朊粉 1.4kg、酪蛋白 0.7kg、食盐 1.5kg、白砂糖 2kg、亚硝酸钠 0.00375kg、白胡椒粉 0.28kg、味精 0.21kg、葱油 0.25kg、单甘脂 0.14kg、红曲红 0.0011kg、冰水 5kg;

所述乌发养颜粉的原料组成为:藏红花 50g、茯苓 33g、何首乌 33g、黑桑葚 50g、芝麻 50g、枸杞子 33g、核桃仁 33g 和绿茶 50g;

组份三:木薯变性淀粉 10kg、猪肥膘 9kg、冰水 5kg。

2. 一种权利要求 1 所述的乌发养颜墨鱼肠的加工方法,其特征是按如下步骤进行:

a、取用于制备乌发养颜粉的所有原料同研成粉;

b、向斩拌机中投入组份一中所有原料共同斩拌使其均匀;再投入组份二中所有原料继续斩拌使其均匀;最后投入组份三中所有原料共同斩拌 5 分钟得墨鱼肠馅料;

c、将所述墨鱼肠馅料用蛋白肠衣按每根肠定量 22g 罐装成墨鱼肠生料,将所述墨鱼肠生料上架车进烟熏炉中经熏煮制得墨鱼肠成品;所述熏煮的工艺过程为:

首先在 70℃ 中干燥,保持恒温 15 分钟,再排气 1 分钟;然后升温至 84℃ 进行蒸煮,保持恒温 25 分钟,再排气 1 分钟;最后降温在 70℃ 进行干燥,保持恒温 5 分钟即出炉;

d、出炉后的墨鱼肠经自然冷却后入 0℃ -4℃ 的冷藏库内储藏,或入 -18℃ 冷冻库内速冻储藏。

乌发养颜墨鱼肠及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品及加工方法

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,人们对于食品在营养成分和食用方便程度上的有着不断的追求,虽然市场新品不断涌现,但并不能满足人们的追求。

发明内容

[0003] 本发明是为避免上述现有技术所存在的不足之处,提供一种乌发养颜墨鱼肠及其加工方法,为食品市场增添新品。

[0004] 本发明为解决技术问题采用如下技术方案:

[0005] 本发明乌发养颜墨鱼肠的结构特点是由以下原料制成:

[0006] 组份一:墨鱼肉 35.5kg、鸡肉 20.5kg、三磷酸钠 0.4kg;冰水 5kg;

[0007] 组份二:乌发养颜粉 0.332kg;大豆分离蛋白 0.9kg、鸡蛋液 2.7kg、生姜 0.9kg、谷朊粉 1.4kg、酪蛋白 0.7kg、食盐 1.5kg、白砂糖 2kg、亚硝酸钠 0.00375kg、白胡椒粉 0.28kg、味精 0.21kg、葱油 0.25kg、单甘脂 0.14kg、红曲红 0.0011kg、冰水 5kg;

[0008] 所述乌发养颜粉的原料组成为:藏红花 50g、茯苓 33g、何首乌 33g、黑桑葚 50g、芝麻 50g、枸杞子 33g、核桃仁 33g 和绿茶 50g;

[0009] 组份三:木薯变性淀粉 10kg、猪肥膘 9kg、冰水 5kg。

[0010] 本发明乌发养颜墨鱼肠的加工方法的特点是按如下步骤进行:

[0011] a、取用于制备乌发养颜粉的所有原料同研成粉;

[0012] b、向斩拌机中投入组份一中所有原料共同斩拌使其均匀;再投入组份二中所有原料继续斩拌使其均匀;最后投入组份三中所有原料共同斩拌 5 分钟得墨鱼肠馅料;

[0013] c、将所述墨鱼肠馅料用蛋白肠衣按每根肠定量 22g 罐装成墨鱼肠生料,将所述墨鱼肠生料上架车进烟熏炉中经熏煮制得墨鱼肠成品;所述熏煮的工艺过程为:

[0014] 首先在 70℃ 中干燥,保持恒温 15 分钟,再排气 1 分钟;然后升温至 84℃ 进行蒸煮,保持恒温 25 分钟,再排气 1 分钟;最后降温在 70℃ 进行干燥,保持恒温 5 分钟即出炉;

[0015] d、出炉后的墨鱼肠经自然冷却后入 0℃ -4℃ 的冷藏库内储藏,或入 -18℃ 冷冻库内速冻储藏。

[0016] 与已有技术相比,本发明有益效果体现在:

[0017] 1、本发明乌发养颜墨鱼肠是一种高蛋白的食品,其风味独特、美味可口,是老幼皆宜的熟食品;

[0018] 2、本发明是以藏红花、茯苓、何首乌等药材和墨鱼肉以及其他辅料制作而成,既起保健作用又是美食佳品,其口感细嫩,鲜、香味俱佳;

[0019] 3、根据中药理论,本发明中乌发养颜粉具有活血、补血和防止心血管老化的功效,能促进乌发增生、容颜焕发。

具体实施方式

[0020] 本实施例中乌发养颜墨鱼肠是由以下原料制成：

[0021] 组份一：墨鱼肉 35.5kg、鸡肉 20.5kg、三磷酸钠 0.4kg；冰水 5kg；

[0022] 组份二：乌发养颜粉 0.332kg；大豆分离蛋白 0.9kg、鸡蛋液 2.7kg、生姜 0.9kg、谷朊粉 1.4kg、酪蛋白 0.7kg、食盐 1.5kg、白砂糖 2kg、亚硝酸钠 0.00375kg、白胡椒粉 0.28kg、味精 0.21kg、葱油 0.25kg、单甘脂 0.14kg、红曲红 0.0011kg、冰水 5kg；

[0023] 其中乌发养颜粉的原料组成为：藏红花 50g、茯苓 33g、何首乌 33g、黑桑葚 50g、芝麻 50g、枸杞子 33g、核桃仁 33g 和绿茶 50g；

[0024] 组份三：木薯变性淀粉 10kg、猪肥膘 9kg、冰水 5kg。

[0025] 本实施例中乌发养颜墨鱼肠是按如下步骤进行加工：

[0026] 1、取用于制备乌发养颜粉的所有原料同研成粉；

[0027] 2、向斩拌机中投入组份一中所有原料共同斩拌使其均匀；再投入组份二中所有原料继续斩拌使其均匀；最后投入组份三中所有原料共同斩拌 5 分钟得墨鱼肠馅料；

[0028] 3、将墨鱼肠馅料用蛋白肠衣按每根肠定量 22g 罐装成墨鱼肠生料，将墨鱼肠生料上架车进烟熏炉中经熏煮制得墨鱼肠成品；熏煮的工艺流程为：

[0029] 首先在 70℃ 中干燥，保持恒温 15 分钟，再排气 1 分钟；然后升温至 84℃ 进行蒸煮，保持恒温 25 分钟，再排气 1 分钟；最后降温在 70℃ 进行干燥，保持恒温 5 分钟即出炉；

[0030] 4、出炉后的墨鱼肠经自然冷却后入 0℃ -4℃ 的冷藏库内储藏，或入 -18℃ 冷冻库内速冻储藏。