



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798824 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201310709664. 0

(22) 申请日 2013. 12. 21

(71) 申请人 河南旭瑞食品有限公司

地址 454000 河南省焦作市迎宾大道与詹泗
路交汇处西 2 公里

(72) 发明人 职爱民 贾国超 邱国平 张小艳
周志友 邱国庆

(74) 专利代理机构 郑州市华翔专利代理事务所
(普通合伙) 41122

代理人 张爱军

(51) Int. Cl.

A23L 1/315(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种调理鸭胸肉的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种调理鸭胸肉的加工方法,包括原料筛选、滚揉、腌制、注射、卤制、包装、高温杀菌和速冻工艺,滚揉时将鸭胸肉在真空滚揉 1.5-3h,腌制料包括食盐、生抽、复合磷酸盐、白糖、白胡椒粉、五香粉、洋葱粉等,注射时向鸭胸肉内注射生姜汁水,最后卤制时加入调味包和中药包,在 90-95 度温度条件下卤制 1-1.5 小时。本发明制得的鸭胸肉,香味醇厚,肉质鲜嫩,风味独特,食用方便;鸭肉能充分入味,口感较好,产品不含任何防腐剂,食用安全;产品中添加多种药食同源配料,具有较好的营养价值和保健作用。

1. 一种调理鸭胸肉的加工方法,其特征在于:包括原料筛选、滚揉、腌制、注射、卤制、包装、高温杀菌和速冻工艺,具体过程如下:

(1) 原料筛选:选用规格为每块 200~220 g 的合格冻品鸭胸肉;

(2) 滚揉:将鸭胸肉加入滚揉机内,加入腌制料,在 10-20rpm 的转速下间歇式真空滚揉 1.5-3h,滚揉期间温度为 0-4℃;

(3) 腌制:将滚揉后的鸭胸肉转入不锈钢腌制槽内,盖上保鲜膜腌制 1-1.5h,腌制间温度为 0-4℃,腌制期间每 30-40min 翻动一次;

(4) 注射:向鸭胸肉内注射生姜汁水,鸭肉和生姜汁水质量比为 1:0.1,生姜汁水中的生姜汁质量浓度为 4-7%;

(5) 卤制:在锅内加入鸭胸肉 1.5-2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包和中药包,在 90-95 度温度条件下卤制 1-1.5 小时;

(6) 真空包装:将鸭胸肉单独真空包装;

(7) 高温杀菌:杀菌温度 118-125℃,蒸汽压力 0.1Mpa-0.15Mpa,杀菌时间 20-30 分钟;

(8) 速冻:速冻温度 -30℃,产品中心温度达到 -15℃时结束速冻。

2. 按照权利要求 1 所述的方法,其特征在于,其中的腌制料配方为:按 50kg 原料肉计,食盐 1.3-1.5kg、生抽 0.3-0.5 kg、复合磷酸盐 100-140g、白糖 150-200g、白胡椒粉 20-30g、五香粉 25-30g、洋葱粉 20-30g;所述复合磷酸盐为三聚磷酸盐、焦磷酸盐、六偏磷酸盐按 1:1:1 的质量比组成的混合物。

3. 按照权利要求 2 所述的方法,其特征在于,所述中药包用料为:山楂 55-60g、甘草 35-40g、红蔻 55-60g、白蔻 45-50g、草果 25-30g、白芷 25-30g、砂仁 8-10g、木香 8-10g、玉果 20-25g、陈皮 15-20g、荜拔 8-10g、当归 25-30g、熟地 15-20 g。

4. 按照权利要求 1-3 任一项所述的方法,其特征在于,所述滚揉时的变压交变比为 2:1,先真空滚揉 35min,静置 10min;再加压滚揉 35 min,静置 10 min;然后再真空滚揉和加压滚揉,依此循环;真空滚揉时真空度为 0.03-0.04MPa,加压滚揉时 CO₂ 和 N₂ 混合气体的体积比为 2.2:0.3。

一种调理鸭胸肉的加工方法

技术领域

[0001] 本发明与食品加工技术领域,具体而言,涉及一种调理鸭胸肉的加工方法。

背景技术

[0002] 调理鸭肉制品以新鲜鸭肉为原料,添加适量的调味料或辅料,经适当加工如分切、搅拌、成型、调理后,以包装或散装形式于低温冷冻条件下保存、流通和销售,食用前经简单加工或热处理。调理肉制品具有食用方便、健康营养等特点,是肉制品的发展方向。

[0003] 目前,市场上销售的传统调理鸭胸肉产品存在以下问题:生产周期较长,腌制液浪费严重;添加淀粉、胶体和植物蛋白等辅料,导致产品失去鸭肉原有风味和口感;添加亚硝酸盐,产品安全性得不到保证;鸭胸肉中富含蛋白质、水分和多不饱和脂肪酸,在加工销售过程中易出现腐败问题。

[0004] 因此,需要开发出一种具有较好市场前景的生鲜调理鸭胸肉产品。

发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题在于:提供一种特殊风味、鲜美可口、具有养生和保健功能的调理鸭胸肉的加工方法。

[0006] 本发明的技术方案:

一种调理鸭胸肉的加工方法,包括原料筛选、滚揉、腌制、注射、卤制、包装、高温杀菌和速冻工艺,具体过程如下:

(1) 原料筛选:选用规格为每块 200~220 g 的合格冻品鸭胸肉;

(2) 滚揉:将鸭胸肉加入滚揉机内,加入腌制料,在 10-20rpm 的转速下间歇式真空滚揉 1.5-3h,滚揉期间温度为 0-4℃;

(3) 腌制:将滚揉后的鸭胸肉转入不锈钢腌制槽内,盖上保鲜膜腌制 1-1.5h,腌制间温度 0-4℃,腌制期间每 30-40min 翻动一次;

(4) 注射:向鸭胸肉内注射生姜汁水,鸭肉和生姜汁水质量比为 1:0.1,生姜汁水中的生姜汁质量浓度为 4-7%;

(5) 卤制:在锅内加入鸭胸肉 1.5-2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包和中药包,在 90-95 度温度条件下卤制 1-1.5 小时;

卤制时的配料按鸭胸肉 50 kg 计算,调味包用料:食盐 0.6-0.8 kg、生抽 0.3-0.5 千克、生姜 2-3 千克、白糖 0.4-0.6kg、蛋白胶 150-155 g、白胡椒粉 15-20 g、洋葱粉 25-30 g 和鸡膏 50-55 g;

(6) 真空包装:将鸭胸肉单独真空包装;

(7) 高温杀菌:杀菌温度 118-125℃,蒸汽压力 0.1Mpa-0.15Mpa,杀菌时间 20-30 分钟;

(8) 速冻:速冻温度 -30℃,产品中心温度达到 -15℃时结束速冻。

[0007] 其中的腌制料配方:按 50kg 原料肉计,食盐 1.3-1.5kg、生抽 0.3-0.5 kg、复合磷酸盐 100-140g、白糖 150-200g、白胡椒粉 20-30g、五香粉 25-30g、洋葱粉 20-30g;所述复合

磷酸盐为三聚磷酸盐、焦磷酸盐、六偏磷酸盐按 1:1:1 的质量比组成的混合物；

所述中药包用料为：山楂 55-60g、甘草 35-40g、红蔻 55-60g、白蔻 45-50g、草果 25-30g、白芷 25-30g、砂仁 8-10g、木香 8-10g、玉果 20-25g、陈皮 15-20g、荜拔 8-10g、当归 25-30g、熟地 15-20 g。

[0008] 所述滚揉时的变压交变比为 2:1,先真空滚揉 35min,静置 10min;再加压滚揉 35 min,静置 10 min;然后再真空滚揉和加压滚揉,依此循环;真空滚揉时真空度为 0.03-0.04MPa,加压滚揉时 CO₂ 和 N₂ 混合气体的体积比为 2.2:0.3。

[0009] 本发明的积极有益效果：

1、本发明方法制得的鸭胸肉,香味醇厚,肉质鲜嫩,风味独特,食用方便;该加工方法鸭肉能充分入味,口感较好,产品中不添加任何防腐剂,食用安全。

[0010] 2、本发明采用真空滚揉操作,该工艺不仅对微生物的抑制效果好,并且对肉块进行按摩、腌渍时,腌渍料能够均匀分散与吸收;产品中添加了多种药食同源配料,具有较高营养价值和较好的保健作用。

[0011] 3、本发明腌制料采用多种复合组分,腌制后配合使用姜汁水注射,不但促使肉片早些入味,可以消除肉片中的腥味,而且能够增强肉片的弹性,进一步提高肉片口味;而且肉片成型好,从而使制成的鸭肉脯香味浓郁、营养丰富,口感极佳。

[0012] 4、本发明采用真空包装,可防止杀菌过程中因袋内压力过高而出现爆袋现象,同时使袋内处于低氧状态,不仅抑制微生物生长,而且对引起食品劣变的氧化反应有抑制作用。

[0013] 5、本发明采用高温杀菌工艺,保证了产品安全,可在常温运输、储藏和销售,具有较长的保质期。

[0014] 6、本发明产品食用方便,开袋即食或加热食用,非常适用于现代快节奏的生活,消费者无需劳神费力就能享受传统特色的可口美食。

具体实施方式

[0015] 实施例 1:一种调理鸭胸肉的加工方法,包括原料筛选、滚揉、腌制、注射、卤制、包装、高温杀菌和速冻过程,具体如下:

(1) 原料筛选:选用每块 200~220 g 规格的鸭胸肉;

(2) 滚揉:将鸭胸肉加入滚揉机内,加入腌制料,滚揉机的真空度为 0.03-0.04MPa;在 10-20rpm 的转速下间歇真空滚揉 1.5-2h,滚揉期间温度为 0-4℃;

其中腌制料配方:按 50kg 原料肉计,食盐 1.3-1.5kg、生抽 0.3-0.5 kg、复合磷酸盐 100-140g、白糖 150-200g、白胡椒粉 20-30g、五香粉 25-30g、洋葱粉 20-30g;所述复合磷酸盐为三聚磷酸盐、焦磷酸盐、六偏磷酸盐按 1:1:1 的质量比组成的混合物;

(3) 腌制:将滚揉后的鸭胸肉转入不锈钢腌制槽内,盖上保鲜膜腌制 1-1.5h,腌制间温度 0-4℃,腌制期间每 30min 翻动一次;

(4) 注射:向鸭胸肉内注射生姜汁水,鸭肉和生姜汁水的质量比为 1:0.1,生姜汁水中的生姜汁质量浓度为 4-7%;

(5) 卤制:在锅内加入鸭胸肉 1.5-2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包,在 90-95 度卤制 1-1.5 小时;

卤制时的配料按鸭胸肉 50 kg 计算,调味包用料:食盐 0.8 kg、生抽 0.3 kg、生姜 2kg、白糖 0.6kg、蛋白胶 155 g、白胡椒粉 20 g、洋葱粉 30 g 和鸡膏 55 g;

(6) 真空包装:将鸭胸肉单独真空包装;

(7) 高温杀菌:杀菌温度 118-125℃,蒸汽压力 0.1Mpa-0.15Mpa,杀菌时间 20-30 分钟;

(8) 速冻:速冻温度 -30℃,产品中心温度达到 -15℃时结束速冻。

[0016] 实施例 2:调理鸭胸肉的加工方法,同实例 1 基本相同,不同之处在于:

(1) 滚揉时腌制料配方:按 50kg 原料肉计,食盐 1.3kg、生抽 0.4kg、复合磷酸盐 140g、白糖 200g、白胡椒粉 30g、五香粉 25g、洋葱粉 20g;

(2) 卤制:向锅内加入鸭胸肉 2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包和中药包,在 93 度卤制 1.2 小时;

卤制时的配料按鸭胸肉 50 kg 计算,调味包用料:食盐 0.6 kg、生抽 0.5 kg、生姜 3 kg、白糖 0.5kg、蛋白胶 150 g、白胡椒粉 15 g、洋葱粉 25 g 和鸡膏 55 g;

中药包用料:山楂 55g、甘草 40g、红蔻 55g、白蔻 45g、草果 25g、白芷 25g、砂仁 8g、木香 8g、玉果 20g、陈皮 15g、荜拔 8g、当归 25g、熟地 20 g。

[0017] 实施例 3:调理鸭胸肉的加工方法,同实例 1 基本相同,不同之处在于:

(1) 滚揉:将鸭胸肉加入滚揉机内,加入腌制料,滚揉机的真空度为 0.03-0.04MPa;在 10-20rpm 的转速下间歇真空滚揉,滚揉期间温度为 0-4℃;

所述间歇真空滚揉时的变压交变比为 2:1,先真空滚揉 35min,静置 10min;再加压滚揉 35 min,静置 10 min;然后再真空滚揉和加压滚揉,依此循环;真空滚揉时真空度为 0.03-0.04MPa,加压滚揉时 CO₂ 和 N₂ 混合气体的体积比为 2.2:0.3。

[0018] 滚揉时腌制料配方:按 50kg 原料肉计,食盐 1.5kg、生抽 0.5 kg、复合磷酸盐 140g、白糖 200g、白胡椒粉 30g、五香粉 30g、洋葱粉 30g;

(2) 卤制:向锅内加入鸭胸肉 2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包,在 93 度卤制 1.5 小时;

卤制时的配料按鸭胸肉 50 kg 计算,调味包用料:食盐 0.8 kg、生抽 0.5 kg、生姜 2-3 kg、白糖 0.4-0.6kg、蛋白胶 150-155g、白胡椒粉 15-20g、洋葱粉 25-30g 和鸡膏 50-55g。

[0019] 实施例 4:调理鸭胸肉的加工方法,同实例 3 基本相同,不同之处在于:

(1) 滚揉时腌制料配方:按 50kg 原料肉计,食盐 1.4kg、生抽 0.3 kg、复合磷酸盐 120g、白糖 180g、白胡椒粉 25g、五香粉 28g、洋葱粉 25g;

所述滚揉时的变压交变比为 2:1,先真空滚揉 35min,静置 10min;再加压滚揉 35 min,静置 10 min;然后再真空滚揉和加压滚揉;真空滚揉时真空度为 0.03-0.04MPa,加压滚揉时 CO₂ 和 N₂ 混合气体的体积比为 2.2:0.3。

[0020] (2) 卤制:向锅内加入鸭胸肉 2 倍重量的水,烧开后鸭胸肉入锅,加入调味包和中药包,在 90 度卤制 1.5 小时;

卤制时的配料按鸭胸肉 50 kg 计算,调味包用料:食盐 0.6 kg、生抽 0.5 kg、生姜 2.5 kg、白糖 0.5kg、蛋白胶 150 g、白胡椒粉 15 g、洋葱粉 25g 和鸡膏 55 g;

中药包用料:山楂 57g、甘草 38g、红蔻 55g、白蔻 45g、草果 25g、白芷 25g、砂仁 8g、木香 10g、玉果 20g、陈皮 15g、荜拔 8g、当归 25g、熟地 15 g。