



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02132777.7

[43] 公开日 2004年2月18日

[11] 公开号 CN 1475158A

[22] 申请日 2002.8.15 [21] 申请号 02132777.7  
[71] 申请人 大连轻工业学院  
地址 116034 辽宁省大连市甘井子区轻工苑  
一号  
[72] 发明人 朱蓓薇 王庆玉 董秀萍

权利要求书2页 说明书7页

[54] 发明名称 即食海参食品及其制备方法

[57] 摘要

一种即食海参食品及其制备方法，其采用经热烫和盐渍后的鲜海参为原料，清洗后于18-20℃温度浸渍15-24小时脱盐。先于40-45℃温度水中略洗后于100℃水中热烫2-10分钟，趁热放入着味汤料中浸渍2-6小时，该着味汤料中含有0.1-0.3%的复合磷酸盐及各种风味的汤剂。着味后的海参于60-80℃温度干燥至含水量在50-60%为止。将干燥后的着味海参装入耐高温塑料袋中，在真空度为0.1Mpa的真空包装机上封口。之后采用15'-20'-15'/121℃杀菌式杀菌，将杀菌后的包装袋置于冰水中迅速冷却到室温。本发明的加工方法快捷，可基本保留海参的营养物质。本发明的产品开袋即食十分方便，不仅回味无穷而且还去掉海参的腥味。同时也易于携带和运输。

1、一种即食海参食品及其制备方法，其特征在于：a 予处理：检选盐渍处理后的鲜海参原料并清洗，b 脱盐：向上述海参原料中加入与其重量相同的水于 18—20℃温度浸泡 15—24 小时，使海参含盐量低于 1%，c 予煮与定型：将脱盐的海参置于温度为 40—45℃水中略洗，然后投入温度为 100℃的水中热烫 2—10 分钟，d 着味：将上述热烫的海参趁热放入着味汤料中，浸渍时间为 2—6 小时，该着味汤料含有 0.1—0.3%的复合磷酸盐及各种风味的汤剂，

e 干燥脱水：将上述着味后的海参取出沥水，于 60—80℃温度干燥，至海参含水量在 50—60%为止，

f 装袋封口：将干燥后的着味海参按一定重量装入耐高温塑料袋中，采用真空度为 0.1Mpa 的真空封口机进行抽气密封，

g 杀菌冷却：采用 15'—20'—15' / 121℃杀菌式杀菌，然后将杀菌后的包装袋置于冰水中迅速冷却到室温。

2、根据权利要求 1 所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：原料的制备：去除鲜海参内脏、清洗后用 100℃热水热烫 2—10 分钟，捞出后用食盐腌制 3 天待用。

3、根据权利要求 2 所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：着味汤料中所含的复合磷酸盐是由三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸钠，它们的重量比是：4：3：3。

4、根据权利要求3所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：着味汤料中的排骨汤剂的配制方法是：将排骨加到是其2倍重量的水中，煮开后用文火煮40分钟，取5份酱油、5份砂糖、2.4份精盐、0.3份生姜、0.02份八角茴香、0.02份花椒、0.01份桂皮加水熬煮得调料水100份过滤备用，取78份排骨汤与22份调料水混合煮开，临出锅前加入0.6份黄酒、0.24份味精再加入食盐将调味液中的食盐含量调至5.5—6.0%。

5、根据权利要求3所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：蛤汁汤剂的配制：取煮蛤后的汤汁，自然澄清，取清汁，蛤汁浓度 $1^{\circ}$  Be，用时加盐将蛤汁浓度调至 $5-6^{\circ}$  Be，煮沸待用。

6、根据权利要求3所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：取煮蟹后的汤汁过滤后使浓度为 $0.5^{\circ}$  Be，同时加盐调至 $5-6^{\circ}$  Be，煮沸待用。

7、根据权利要求3所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：取煮虾后的汤汁过滤后使浓度为 $0.5^{\circ}$  Be，同时加盐调至 $5-6^{\circ}$  Be，煮沸待用。

8、根据权利要求3所述的即食海参食品及其制备方法，其特征在于：将排骨汤剂，蛤汁汤剂、蟹汁汤剂、虾汁汤剂按任意比例混合。

## 即食海参食品及其制备方法

**技术领域** 本发明涉及一种食品，特别是海产品食品。

**背景技术** 由于新鲜海参易变质，不好保鲜，因此只能在沿海地区有限的时间内销售。为使更多的人享用，人们将海参制成干品，但是在该制作过程中海参营养成分损失较多，而且食用时需要发制。近些年又出现盐渍海参，它虽然能较多地保留海参营养成分，但食用比较麻烦，先要脱盐后要发制，不能即食。

**发明内容** 本发明是以鲜海参为原料，将其制成即食海参食品的方法。

### 一、原料的制备

取鲜海参去除内脏、清洗，最好按生长期分级。将清洗后的海参用温度为 100℃ 热水热烫 2—10 分钟，捞出后用食盐腌制，最好是一层盐一层海参，最后用饱和盐水覆盖，盐渍 3 天后待用。

### 二、即食海参食品的制备工艺

a 予处理：选色泽为黑褐色、肉厚、结实、无腐烂变质的上述盐渍海参原料，最好按照大小规格进行分级，清洗盐粒及脏物。

b 脱盐：向上述经予处理的盐渍海参原料中加入清水，其中海参：水=1：5（重量比），于 18—20℃ 温度浸泡 15—24 小时。为了缩短脱盐

时间，可根据具体情况增加更换清水的次数，最终使海参含盐量低于 1 %。

c 予煮与定型：将上述脱盐的海参在温度 40—45℃水中略作清洗，按海参：水=1：1（重量比）在 100℃水中热烫 2—10 分钟，使海参脱去部分水，组织紧密，具有一定的硬度和良好的形状，从而可使调味料充分渗入海参内，同时还可杀灭一部分附着的微生物，提高杀菌效果，并对成品固形物有一定保证。

d 着味：将上述热烫的海参趁热放入着味汤料中，以汤料量没过海参为宜，浸渍时间为 2—6 小时。该着味汤料含 0.1—0.3%的复合磷酸盐，用以保持物料弹性。该复合磷酸盐的成分及配比是：三聚磷酸钠：六偏磷酸钠：磷酸盐=4：3：3（重量比）。该着味汤料中除含有复合磷酸盐外还含有各种风味的汤剂，它们的配制方法如下：

#### ①排骨汤剂的配制

i 排骨汤的制备：将排骨加到是其 2 倍重量的水中，煮开后用文火煮 40 分钟待用。

ii 调料水的制备：取 5 份酱油、5 份砂糖、2.4 份精盐、0.3 份生姜、0.02 份八角茴香、0.02 份花椒、0.01 份桂皮（如粉剂则装入布袋中，并包扎好）加水熬煮得调料水 100 份，过滤备用。

iii 排骨汤剂的配制：取 78 公斤排骨汤与 22 份调料水混合煮开，临出锅前加入 0.6 份黄酒，0.24 份味精，再加入食盐将调味液中的 NaCl 含量调至 5.5—6.0%。

②蛤汁汤剂的配制：取煮蛤后的汤汁，自然澄清，取清汁加水或浓缩将蛤汁浓度调至  $1.0^{\circ}\text{Be}$ ，用时加盐将蛤汁浓度调至  $5-6^{\circ}\text{Be}$ ，煮沸待用。

③蟹汁汤剂的配制：取煮蟹后的汤汁过滤后加水或浓缩使其浓度为  $0.5^{\circ}\text{Be}$ ，用时加盐调至  $5-6^{\circ}\text{Be}$  煮沸待用。

④虾汁汤剂的配制：取煮虾后的汤汁过滤后加水或浓缩使其浓度为  $0.5^{\circ}\text{Be}$ ，用时加热调至  $5-6^{\circ}\text{Be}$  煮沸待用。

⑤虾、蟹、蛤复合汤剂的配制，取按上述方法制得的汁液，按任意比例混合。

e 干燥脱水：将上述着味后的海参取出沥水，于  $60-80^{\circ}\text{C}$  温度干燥，至海参含水量在  $50-60\%$  为止。

f 装袋封口：将干燥后的着味海参，按一定重量装入耐高温塑料袋中，采用真空度为  $0.1\text{Mpa}$  的真空封口机进行抽气密封。

g 杀菌冷却：采用  $15' - 20' - 15' / 121^{\circ}\text{C}$  杀菌式杀灭着味干燥后海参及包装袋上附着和环境中的微生物，然后将灭菌后的包装袋置于冰水中迅速冷却至室温，此时得到的产物便是即食海参食品。

本发明相比现有技术具有如下优点：

1、该快捷地加工方法可使海参中的营养物质基本保留，损失很小。开袋即食十分方便，适合现代人的快节奏生活。

2、易于携带和运输。

3、采用各种风味的着味汤料，不仅使该产品回味无穷，同时也

可去掉海参的腥味。

### 具体实施方式

#### 例 1

取鲜海参却除内脏，清洗后按生长期分级，将清洗后的鲜海参加用 100℃ 热水热烫 2 分钟，捞出后用食盐腌制，一层盐一层海参，最后用饱和食盐水覆盖，盐渍 3 天后待用，拣选色泽为黑褐色、肉厚、无腐烂变质的盐渍海参原料，按照大小规格进行分级、清洗。取 1 千克经予处理的盐渍海参原料，加入 5 千克清水，于 20℃ 温度浸泡 15 小时，其间换水 2 次，当海参含盐量低于 1% 时取出，置于温度 40℃ 水中略作清洗，然后投入 100℃ 水中热烫 2 分钟，将该热烫的海参趁热放入没过它的着味汤料中，浸渍 2 小时，该着味汤料含有 0.3% 的复合磷酸盐，该复合磷酸盐的配比是：三聚磷酸钠：六偏磷酸钠：磷酸钠=4：3：3。该着味汤料中还含有排骨汤剂，其配制方法是：取 1 千克排骨加 2 千克水，煮开后用文火煮 40 分钟待用。取 50 克酱油、50 克砂糖、24 克精盐、3 克生姜、0.2 克八角茴香、0.2 克花椒、0.1 克桂皮，加 880 克水熬煮 5 分钟得到调料水 1000 克过滤备用。取 780 克排骨汤与 220 克调料水混合煮开，临出锅前加入 6 克黄酒、2.4 克味精、再加入食盐将调味液中的食盐含量调至 5.5%。将上述着味后的海参取出沥水，于温度为 60℃ 烘箱中干燥，至海参含量在 50% 为止。将干燥后的着味海参按 50 克 / 袋装入耐高温塑料袋中，在真空为 0.1Mpa 的真空封口机进行封口，然后放入高压锅中 15 升至 121℃ 保温 20 分钟，经 15 分钟降温出锅，将杀菌后的包装袋置于 0℃ 冰水中迅速冷却至室温。将得到的产品进

行保温试验，即在  $37 \pm 2^\circ\text{C}$  进行 7 昼夜保温试验，观察是否有胀袋现象，剔除胀袋以及漏气或袋中内容物有异杂物的产品，余下的入箱包装，即为排骨味海参食品。

## 例 2

取鲜海参去除内脏，清洗后按生长期分级，将清洗后的鲜海参用  $100^\circ\text{C}$  热水热烫 10 分钟，捞出后用食盐腌制，一层盐一层海参，最后用饱和食盐水覆盖，盐渍 3 天后待用，拣选色泽为黑褐色、肉厚、无腐烂变质的盐渍海参原料，按照大小规格进行分级、清洗。取 1 千克经予处理的盐渍海参原料，加入 5 千克清水，于  $18^\circ\text{C}$  温度浸泡 24 小时，其间换水 1 次，当海参含盐量低于 1% 时取出，置于温度  $45^\circ\text{C}$  水中略作清洗，然后投入  $100^\circ\text{C}$  水中热烫 10 分钟，将该热烫的海参趁热放入没过它的着味汤料中，浸渍 6 小时，该着味汤料含有 0.1% 的复合磷酸盐，该复合磷酸盐的配比是：三聚磷酸钠：六偏磷酸钠：磷酸钠 = 4：3：3。该着味汤料中还含有排骨汤剂，其配制方法是：取 1 千克排骨加 2 千克水，煮开后用文火煮 40 分钟待用。取 50 克酱油、50 克砂糖、24 克精盐、3 克生姜、0.2 克八角茴香、0.2 克花椒、0.1 克桂皮，加 880 克水熬煮 5 分钟得到调料水 1000 克过滤备用。取 780 克排骨汤与 220 克调料水混合煮开，临出锅前加入 6 克黄酒、2.4 克味精、再加入食盐将调味液中的食盐含量调至 6.0% 将上述着味后的海参取出沥水，于温度为  $80^\circ\text{C}$  烘箱中干燥，至海参含量在 60% 为止。将干燥后的着味海参按 50 克 / 袋装入耐高温塑料袋中，在真空为 0.1Mpa 的真空封口机进行封口，然后放入高压锅中 15 升至  $121^\circ\text{C}$  保温 20 分钟，经 15 分

钟降温出锅，将杀菌后的包装袋置于 0℃冰水中迅速冷却至室温。将得到的产品进行保温试验，即在  $37 \pm 2$ ℃进行 7 昼夜保温试验，观察是否有胀袋现象，剔除胀袋以及漏气或袋中内容物有异杂物的产品，余下的入箱包装，即为排骨味海参食品。

### 例 3

重复例 1 的操作，其中海参脱盐的条件是于 19℃温度清水中浸渍 16 小时，其间换水 2 次。取出后置于温度 41℃水中略作清洗，再投入 100℃水中热烫 5 分钟，然后置于蛤汁着味汤料中浸渍 4.5 小时。蛤汁汤剂的配制方法是：取煮蛤后的汤汁自然澄清，取清汁加水将蛤汁浓度调至 1.0° Be，再加盐将蛤汁浓度调至 5° Be，煮沸待用。在该蛤汁汤剂中再加有 0.1%复合磷酸盐即可得到蛤汁着味汤料。将着味后的海参取出沥水后于 60℃温度的烘箱中干燥，至海参含量在 50%为止，得到的产品为蛤味海参食品。

### 例 4

重复例 1 的操作，其中海参脱盐的条件是于 18℃温度水中浸泡 20 小时，其间换水 1 次。取出后置于温度 42℃水中略作清洗，再投入 100℃水中热烫 6 分钟，然后置于蟹汁着汤料中浸渍 3 小时，蟹汁汤剂的配制方法是：取煮蟹后的汤料过滤后加水使其浓度为 0.5° Be，用时加盐调至 5° Be，煮沸待用。在该蟹汁汤剂中再加有 0.3%的复合磷酸盐即可得到蟹汁着味汤料。将着味后的海参取出沥水后于 80℃温度的烘箱中干燥，至海参含量在 60%为止。得到的产品为蟹味海参食品。

### 例 5

重复例 1 的操作，其中海参脱盐的条件是于 18℃ 温度水中浸泡 17 小时，其间换水 2 次。取出后置于温度 41℃ 水中略作清洗，再投入 100℃ 水中热烫 6 分钟，然后置于蟹汁着汤料中浸渍 6 小时，蟹汁汤剂的配制方法是：取煮蟹后的汤料过滤后加水使其浓度为 0.6° Be，用时加盐调至 5° Be，煮沸待用。在该蟹汁汤剂中再加有 0.3% 的复合磷酸盐即可得到蟹汁着味汤料。将着味后的海参取出沥水后于 60℃ 温度的烘箱中干燥，至海参含量在 50% 为止。得到的产品为虾味海参食品。

### 例 6

重复例 2 的操作，其中着味汤料除含有 0.3 的复合磷酸盐外还含有虾、蟹、蛤的复合汤料，组成复合汤剂的三种汤剂重量相等，得到的产品为复合味海参食品。

注：本申请文件中所涉及的比例均为重量比。