



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101766208 A

(43) 申请公布日 2010.07.07

(21) 申请号 201010000061.X

(22) 申请日 2010.01.06

(71) 申请人 南通奥凯生物技术开发有限公司
地址 226009 江苏省南通市南通经济技术开发区通州路9号

(72) 发明人 许卫东 顾兵

(51) Int. Cl.
A23B 4/20 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种熟肉制品保鲜剂

(57) 摘要

本发明涉及一种熟肉制品保鲜剂,由以下重量份数的原料制成:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6。本发明所述的熟肉制品保鲜剂的生产方法,包括以下步骤:取以下重量份数的原料:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6;将上述的原料投入 HD-600 型混合机内混合 25 分钟,出料,再称量;将步骤 2) 生产出来的物料使用食品级 PVC 袋进行内包装和瓦楞纸箱进行外包装。本发明的有益效果为:保鲜剂的混配使用比各保鲜剂单独使用时效果好;保留肉制品的营养成分和鲜美的口感;多次检验,提高产品的合格率。

1. 一种熟肉制品保鲜剂,其特征在于:其由以下重量份数的原料制成:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6。

2. 权利要求 1 所述的熟肉制品保鲜剂的生产方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 取以下重量份数的原料:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6;

2) 将上述的原料投入 HD-600 型混合机内混合 25 分钟,出料,再称量;

3) 将步骤 2) 生产出来的物料使用食品级 PVC 袋进行内包装和瓦楞纸箱进行外包装。

一种熟肉制品保鲜剂

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品添加剂,尤其涉及一种熟肉制品保鲜剂。

背景技术

[0002] 随着生活节奏的加快和生活水平的提高,熟肉制品以其方便、快捷及味道鲜美、营养丰富而深受广大消费者的喜爱。目前,熟肉制品的保鲜防腐通常采用真空包装、表面涂油或借助低温冷藏的方式。我们知道,熟肉制品本身即是营养丰富的天然营养源,虽然熏煮熟后可有效杀灭表面微生物,但随着时间的推移,内部及外部水份就会重新回到表面,若与大气直接接触,就会有大量菌种接种到表面;采用真空包装虽然可以增加保质期,但是在夏季,由于采用真空包装后,内表面易出水,影响了熟肉制品的食用及风味,而且夏季很容易涨袋;涂油虽然可以隔水与大气的直接接触,但效果并不太理想;同样借助于低温储藏虽然可以增加保质期,但冷藏储藏和运输过程中受到一些条件的限制,广大农村和边远地区冷链没有建立和完善,并且冷藏也会影响食品的鲜美味道。低温肉制品是采用较低杀菌温度而产生的肉制品,低温加工过程中,肉类蛋白质获得满意的适度变性,同时也保持了肉类纤维的弹性,使其具有良好的咀嚼感,可使肉制品原有的营养成分得到很好的保留,风味和口感也比较好,但由于产品含水量较高,营养物质丰富,在贮存和销售中极易发生腐败,因而保存期短。目前,国内对肉类保鲜技术的研究多几种在保鲜剂的使用方面,研究尚不够深入,尽管研究报道不少,但真正应用于生产实际的很少。我国长期以来使用的大多是单一成分的保鲜剂,例如苯甲酸钠、山梨酸钾、丙酸钙等,但单独使用任何一种保鲜剂,都不能对食品中的真菌、细菌、酵母菌等均有杀灭效果,所以开发新的复合食品保鲜技术成为研究的方向。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种熟肉制品保鲜剂,以提供有效延长熟肉制品的保质期、降低熟肉制品中的食盐含量,安全可靠的保鲜剂。

[0004] 本实用新型的目的在于通过以下技术方案来实现:

[0005] 一种熟肉制品保鲜剂,由以下重量份数的原料制成:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6。

[0006] 本发明所述的熟肉制品保鲜剂的生产方法,包括以下步骤:

[0007] 1) 取以下重量份数的原料:双乙酸钠 40-60、柠檬酸钠 39.5-59.5、乳酸链球菌素 0.4-0.6;

[0008] 2) 将上述的原料投入 HD-600 型混合机内混合 25 分钟,出料,再称量;

[0009] 3) 将步骤 2) 生产出来的物料使用食品级 PVC 袋进行内包装和瓦楞纸箱进行外包装。

[0010] 本发明的有益效果为:三种保鲜剂的混配使用比各保鲜剂单独使用时效果好,同时可以相应地降低食盐的用量,使产品成为中低盐食品,更有利于人体健康;保留肉制品的

营养成分和鲜美的口感；多次检验，提高产品的合格率。

具体实施方式

[0011] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明。

[0012] 实施例 1

[0013] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂，由以下重量的原料制成：双乙酸钠 50kg、柠檬酸钠 49.5kg、乳酸链球菌素 0.5kg。

[0014] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂的生产方法包括以下步骤：

[0015] 1) 取 50kg 的双乙酸钠、49.5kg 的柠檬酸钠、0.5kg 的乳酸链球菌素；

[0016] 2) 将上述原料投入 HD-600 型混合机内混合 25 分钟，然后出料，再称量；

[0017] 3) 将步骤 2) 生产出来的物料使用食品级 PVC 袋进行内包装和瓦楞纸箱进行外包装。

[0018] 实施例 2

[0019] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂，由以下重量的原料制成：双乙酸钠 40kg、柠檬酸钠 59.5kg、乳酸链球菌素 0.6kg。

[0020] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂的生产方法同实施例 1。

[0021] 实施例 3

[0022] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂，由以下重量的原料制成：双乙酸钠 60kg、柠檬酸钠 39.5kg、乳酸链球菌素 0.4kg。

[0023] 本发明实施例所述的一种熟肉制品保鲜剂的生产方法同实施例 1。

[0024] 三种保鲜剂的混配使用比各保鲜剂单独使用时效果好，其可以破坏微生物许多重要的酶系，降低产品的水分活性，大大提高了杀菌保鲜的效果，同时可以相应地降低食盐的用量，使产品成为中低盐食品，更有利于人体健康。同时生产之前，对所有使用的器具进行清洗、消毒，多次检验措施，提高产品的合格率。