



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102771831 A

(43) 申请公布日 2012. 11. 14

(21) 申请号 201210243918. X

(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 邱涛

(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 1/328(2006. 01)

A23L 1/223(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法，其特征是按如下过程进行：将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入盐水中解冻，用盐水浸泡，去除囊衣并在清水中漂洗后取出后沥干作为备用料；向备用料中加入调味料液，放置一段时间，再加入调味辅料，搅拌均匀得调味备用料；将调味备用料用蒸汽蒸制得熟料；向熟料中将加入粘合剂，搅拌均匀，经成型机挤压成梭棒状成品；梭棒状成品以真空包装，经高温灭菌即成。本发明制备工艺简单合理，产品味道鲜美，香味浓郁，风味独特，口感适宜，营养丰富，方便即食，丰富了鱼籽产品的种类，提高了产品附加值和斑点叉尾鮰的综合利用。

1. 一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法,其特征是按如下步骤进行:

(1) 原料处理:

将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为1-3.5%的盐水中解冻,盐水体积为鱼籽的2-4倍;将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为7-10%的盐水中浸泡2-4小时;去除囊衣后裹入纱布袋于8-15°C的清水中漂洗10-15分钟,取出后沥干作为备用料;

(2) 调味:向备用料中加入备用料重量的25-35%的调味料液,于1-4°C的温度下放置6-10小时,每0.5小时搅拌一次;再加入备用料重量的2.5-3.5%的调味辅料,搅拌均匀得调味备用料;

(3) 蒸熟:将调味备用料用蒸汽蒸制2.5-3.5小时得熟料;

(4) 成型:向熟料中将加入熟料重量的15-25%的粘合剂,搅拌均匀,经成型机挤压成梭棒状成品;

(5) 包装灭菌:将梭棒状成品真空包装,经121°C灭菌20-30分钟即成。

2. 根据权利要求1所述的斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法,其特征是所述调味料液的组成以质量份数计为:水65份,食盐10份,酱油10份,料酒10份,味精5份。

3. 根据权利要求1所述的斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法,其特征是所述调味辅料的组成以质量份数计为:菜籽调和油50份,辣椒粉20份,花椒粉10份,姜粉6份,八角粉4份,丁香粉5份,肉桂粉5份;所述调味辅料的制备方法是:将所述菜籽调和油加热至120°C时加入辣椒粉、花椒粉、姜粉、八角粉、丁香粉和肉桂粉共同炒至散发香味即可。

4. 根据权利要求1所述的斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法,其特征是所述粘合剂是按重量份取:80°C的热水50份,大豆蛋白粉20份,淀粉20份和卡拉胶10份为粘合剂料,将所有粘合剂料混合搅拌均匀即得。

一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于水产品加工领域，具体涉及一种以斑点叉尾鮰鱼籽为原料的鱼籽棒的制备方法。

背景技术

[0002] 鱼籽营养丰富，含有大量的蛋白质、卵磷脂、维生素、核黄素、钙、磷、铁等，是人类大脑和骨骼良好的滋长剂，有利于身高增长、体型健美，并且原料污染少，因此可开发为保健和休闲食品，但是目前主要鱼籽产品是鱼子酱，产品种类单一，影响了鱼籽的推广食用。斑点叉尾鮰肉质鲜美，蛋白质含量高，具有滋补功能，深受消费者喜爱，因此在我国安徽、江苏及湖北等主要淡水鱼类养殖区域广泛养殖，鮰鱼籽是斑点叉尾鮰加工过程中最主要、最有营养价值的副产物之一，目前尚未见到即食型鮰鱼籽产品的报道。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的制备方法，丰富鱼籽食品的种类，解决鱼籽食品种类较单一的现状，以利于鱼籽食品的推广和人们健康水平的提高，同时提高产品的附加值，促进斑点叉尾鮰的高效综合利用。

[0004] 本发明为解决技术问题采用如下技术方案：

[0005] 本发明一种斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法是按如下过程进行：

[0006] (1) 原料处理：

[0007] 将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为 1-3.5% 的盐水中解冻，盐水体积为鱼籽的 2-4 倍；将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为 7-10% 的盐水中浸泡 2-4 小时；去除囊衣后裹入纱布袋于 8-15℃ 的清水中漂洗 10-15 分钟，取出后沥干作为备用料；

[0008] (2) 调味：向备用料中加入备用料重量的 25-35% 的调味料液，于 1-4℃ 的温度下放置 6-10 小时，每 0.5 小时搅拌一次；再加入备用料重量的 2.5-3.5% 的调味辅料，搅拌均匀得调味备用料；

[0009] (3) 蒸熟：将调味备用料用蒸汽蒸制 2.5-3.5 小时得熟料；

[0010] (4) 成型：向熟料中将加入熟料重量的 15-25% 的粘合剂，搅拌均匀，经成型机挤压成梭棒状成品；

[0011] (5) 包装灭菌：将梭棒状成品真空包装，经 121℃ 灭菌 20-30 分钟即成。

[0012] 本发明斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法的特点也在于：

[0013] 所述调味料液的组成以质量份数计为：水 65 份，食盐 10 份，酱油 10 份，料酒 10 份，味精 5 份。

[0014] 所述调味辅料的组成以质量份数计为：菜籽调和油 50 份、辣椒粉 20 份，花椒粉 10 份，姜粉 6 份，八角粉 4 份，丁香粉 5 份，肉桂粉 5 份；所述调味辅料的制备方法是：将所述菜籽调和油加热至 120℃ 时加入辣椒粉、花椒粉、姜粉、八角粉、丁香粉和肉桂粉共同炒至散发

香味即可。

[0015] 所述粘合剂是按重量份取 :80℃的热水 50 份,大豆蛋白粉 20 份,淀粉 20 份和卡拉胶 10 份为粘合剂料,将所有粘合剂料混合搅拌均匀即得。

[0016] 与已有技术相比,本发明有益效果体现在 :

[0017] 1、本发明斑点叉尾鮰鱼籽棒制备方法简单合理,使得鱼籽棒味道鲜美,香味浓郁,风味独特,口感适宜,营养丰富,外观优美,方便即食,丰富了鱼籽产品的种类,满足人们对斑点叉尾鮰鱼籽产品及其营养的需求,有利于鱼籽产品的推广食用,提高了产品附加值和斑点叉尾鮰的综合利用。

[0018] 2、本发明斑点叉尾鮰鱼籽棒制备所用粘合剂由大豆蛋白,淀粉及卡拉胶组成,高温灭绝过程中淀粉糊化,大豆蛋白变性,冷却后卡拉胶凝固,因此该粘合剂具有很好的粘合作用,有效粘合鱼籽以保持鱼籽棒的形状。大豆蛋白粉含有多种人体必需氨基酸,卡拉胶具有一定的降血脂作用,因此该粘合剂的添加不仅对人体无害,还提高了产品的蛋白含量及营养价值。

[0019] 3、本发明斑点叉尾鮰鱼籽棒制备中合理的工艺使得鮰鱼籽在呈产品中保持了其完整紧实的颗粒状和弹性,从而使得产品口感适宜,形态优美。

具体实施方式

[0020] 本实施例中斑点叉尾鮰鱼籽棒的加工方法按如下步骤制备 :

[0021] 1、原料处理 :

[0022] 将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为 1-3.5% 的盐水中解冻,盐水体积为鱼籽的 2-4 倍;将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为 7-10% 的盐水中浸泡 2-4 小时;该方法进行解冻和定型不仅能有效的保持鮰鱼籽的鲜度、形状和弹性,同时还能脱腥、缩短生产周期;去除囊衣后裹入纱布袋于 8-15℃ 的清水中漂洗 10-15 分钟,取出后沥干作为备用料;

[0023] 2、调味 :向备用料中加入备用料重量的 25-35% 的调味料液,于 1-4℃ 的温度下放置 6-10 小时,每 0.5 小时搅拌一次;再加入备用料重量的 2.5-3.5% 的调味辅料,搅拌均匀得调味备用料;

[0024] 3、蒸熟 :将调味备用料用蒸汽蒸制 2.5-3.5 小时得熟料;

[0025] 4、成型 :向熟料中将加入熟料重量的 15-25% 的粘合剂,搅拌均匀,经成型机挤压成梭棒状成品;控制挤压压力在 1.5-6 kPa 范围内,以保证鱼籽的颗粒状。

[0026] 5、包装灭菌 :将梭棒状成品真空包装,经 121℃ 灭菌 20-30 分钟即成。

[0027] 具体实施中,调味料液的组成以质量份数计为 :水 65 份,食盐 10 份,酱油 10 份,料酒 10 份和味精 5 份,混合均匀并溶解即成。

[0028] 调味辅料的组成以质量份数计为 :菜籽调和油 50 份、辣椒粉 20 份,花椒粉 10 份,姜粉 6 份,八角粉 4 份,丁香粉 5 份,肉桂粉 5 份;所述调味辅料的制备方法是 :将所述菜籽调和油加热至 120℃ 时加入辣椒粉、花椒粉、姜粉、八角粉、丁香粉、和肉桂粉共同炒至散发香味即可。

[0029] 粘合剂是按重量份取 :80℃的热水 50 份,大豆蛋白粉 20 份,淀粉 20 份和卡拉胶 10 份为粘合剂料,将所有粘合剂料混合搅拌均匀即得。

[0030] 实施例 1 :

[0031] 1、原料处理 :

[0032] 将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为 1% 的盐水中解冻, 盐水体积为鱼籽的 2 倍 ; 将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为 7% 的盐水中浸泡 2 小时 ; 去除囊衣后裹入纱布袋于 8℃ 的清水中漂洗 10 分钟, 清水的体积不少于鱼籽的 4 倍, 取出后沥干作为备用料 ;

[0033] 2、调味 : 向备用料中加入备用料重量的 25% 的调味料液, 于 1℃ 的温度下放置 6 小时, 每 0.5 小时搅拌一次 ; 再加入备用料重量的 2.5 % 的调味辅料, 搅拌均匀得调味备用料 ;

[0034] 3、蒸熟 : 将调味备用料用蒸汽蒸制 2.5 小时得熟料, 鱼籽松散有香味 ;

[0035] 4、成型 : 向熟料中将加入熟料重量的 15 % 的粘合剂, 搅拌均匀, 经成型机挤压成梭棒状成品, 挤压压力为 1.5 kPa。

[0036] 5、包装灭菌 : 将梭棒状成品真空包装, 经 121℃ 灭菌 20 分钟即成。

[0037] 实施例 2 :

[0038] 1、原料处理 :

[0039] 将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为 2.5% 的盐水中解冻, 盐水体积为鱼籽的 3.5 倍 ; 将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为 8% 的盐水中浸泡 3 小时 ; 去除囊衣后裹入纱布袋于 10℃ 的清水中漂洗 10 分钟, 清水的体积不少于鱼籽的 4 倍, 取出后沥干作为备用料 ;

[0040] 2、调味 : 向备用料中加入备用料重量的 28% 的调味料液, 于 3℃ 的温度下放置 8 小时, 每 0.5 小时搅拌一次 ; 再加入备用料重量的 3% 的调味辅料, 搅拌均匀得调味备用料 ;

[0041] 3、蒸熟 : 将调味备用料用蒸汽蒸制 3 小时得熟料 ; 鱼籽松散有香味 ;

[0042] 4、成型 : 向熟料中将加入熟料重量的 18% 的粘合剂, 搅拌均匀, 经成型机挤压成梭棒状成品, 挤压压力为 3.5 kPa。

[0043] 5、包装灭菌 : 将梭棒状成品真空包装, 经 121℃ 灭菌 25 分钟即成。

[0044] 实施例 3 :

[0045] 1、原料处理 :

[0046] 将冷冻的斑点叉尾鮰鱼的鱼籽放入质量百分比浓度为 3.5% 的盐水中解冻, 盐水体积为鱼籽的 4 倍 ; 将解冻后的鱼籽放入质量百分比浓度为 10% 的盐水中浸泡 4 小时 ; 去除囊衣后裹入纱布袋于 15℃ 的清水中漂洗 15 分钟, 清水的体积不少于鱼籽的 4 倍, 取出后沥干作为备用料 ;

[0047] 2、调味 : 向备用料中加入备用料重量的 35% 的调味料液, 于 4℃ 的温度下放置 10 小时, 每 0.5 小时搅拌一次 ; 再加入备用料重量的 3.5 % 的调味辅料, 搅拌均匀得调味备用料 ;

[0048] 3、蒸熟 : 将调味备用料用蒸汽蒸制 3.5 小时得熟料 ; 鱼籽松散有香味 ;

[0049] 4、成型 : 向熟料中将加入熟料重量的 18% 的粘合剂, 搅拌均匀, 经成型机挤压成梭棒状成品, 挤压压力为 6 kPa。

[0050] 5、包装灭菌 : 将梭棒状成品真空包装, 经 121℃ 灭菌 30 分钟即成。