



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106509823 A

(43)申请公布日 2017.03.22

(21)申请号 201611003207.X

(22)申请日 2016.11.15

(71)申请人 安徽味仙食品有限公司

地址 236600 安徽省阜阳市太和县城关镇
开发区太何路东侧

(72)发明人 范亚东

(74)专利代理机构 合肥广源知识产权代理事务
所(普通合伙) 34129

代理人 李显锋

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 13/70(2016.01)

A23L 5/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种牛肉酱的制备方法

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种牛肉酱的制备方法,包括以下步骤,将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,进行一段发酵,一段发酵结束,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种进行二段发酵,将发酵后的牛肉与调味品混合均匀,用波长为1.2-1.5微米的红外线分阶段干燥,将干燥后的混合料速冻后翻炒,得到本发明牛肉酱,本发明得到的成品牛肉酱呈酱红色、油润有光泽、粘稠度适宜的半流体状、味鲜醇厚、香味浓郁、松软易嚼,常温下可贮存6个月。

1. 一种牛肉酱的制备方法,其特征在于,包括以下步骤,

将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,在40-42℃下进行一段发酵,一段发酵处理时间为10-13小时;一阶段发酵结束,将牛肉在2.8kg/cm²压力下灭菌,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种后,在20-22℃下进行二段发酵,二段发酵处理时间为18-24小时;

(2) 将发酵后的牛肉与姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐混合均匀,得到混合料,将混合料用波长为1.2-1.5微米的红外线分阶段干燥,一阶段干燥温度为58-60℃,干燥时间20-30分钟;二阶段干燥温度为85-88℃,干燥时间5-6分钟;三阶段干燥温度为120-135℃,干燥时间15-20秒;

(3) 将干燥后的混合料在-50~-58℃下速冻4-6分钟,立即投入温度为220-230℃的保温调和油中,反复翻炒30-40秒,得到本发明牛肉酱。

2. 根据权利要求1所述的一种牛肉酱的制备方法,其特征在于,红曲霉用量为牛肉的2%。

3. 根据权利要求1所述的一种牛肉酱的制备方法,其特征在于,每100ml羊肚菌液体菌种中含羊肚菌菌丝球数量为75-85个。

4. 根据权利要求1、2或3所述的一种牛肉酱的制备方法,其特征在于,姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐加入量为牛肉重量的3-5%,姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐重量比为1:2:1:1。

一种牛肉酱的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种牛肉酱的制备方法。

背景技术

[0002] 牛肉酱是一种以牛肉为主的调味品,牛肉是中国主要的畜产品之一,富含蛋白质、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素B12,肉碱等,为了满足市场日益增长的对功能性方便食品的需要,通过对产品配方及加工方法进行研究,开发了既营养又携带方便的牛肉酱,牛肉酱采用传统工艺,巧妙结合御厨配方,炒制出的牛肉酱,味道纯正,是百姓家庭餐桌上不可或缺或佐餐调料,也可以直接食用。目前牛肉酱制作多以将牛肉切碎或绞末后直接炒制或炸制为主,导致制作得到的牛肉酱较为难嚼,儿童或老人食用困难。

发明内容

[0003] 为解决现有制作牛肉酱的缺点,本发明提供一种牛肉酱的制备方法。

[0004] 本发明采用的技术方案为,一种牛肉酱的制备方法,包括以下步骤,

(1) 将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,红曲霉用量为牛肉的2%,在40-42℃下进行一段发酵,一段发酵处理时间为10-13小时;一阶段发酵结束,将牛肉在2.8kg/cm²压力下灭菌,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种后,在20-22℃下进行二段发酵,二段发酵处理时间为18-24小时;

(2) 将发酵后的牛肉与姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐混合均匀,得到混合料,将混合料用波长为1.2-1.5微米的红外线分阶段干燥,一阶段干燥温度为58-60℃,干燥时间20-30分钟;二阶段干燥温度为85-88℃,干燥时间5-6分钟;三阶段干燥温度为120-135℃,干燥时间15-20秒;

(3) 将干燥后的混合料在-50~-58℃下速冻4-6分钟,立即投入温度为220-230℃的保温调和油中,反复翻炒30-40秒,翻炒结束后,待混合料温度降至50-52℃时,向混合料中加入混合料重量2-3%的β-乳球蛋白,搅拌均匀,得到本发明牛肉酱。

[0005] 每100ml羊肚菌液体菌种中含羊肚菌菌丝球数量为75-85个。

[0006] 本发明的有益效果在于,

(1) 本发明步骤(1)中,将牛肉切成颗粒状后,与红曲霉拌合均匀,进行一阶段发酵,有利于提高牛肉嫩度,处理后的牛肉嫩度(N)值在15.8-16.6,相对于处理前降低了1.33-1.34倍,同时可为牛肉增添色泽,使后续制得的牛肉酱红亮有光泽;

(2) 本发明步骤(1)中,牛肉经一阶段发酵后进行二段发酵,二段发酵通过向牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种,能显著提高牛肉中硫胺素含量,二段发酵后牛肉中硫胺素含量在0.16-0.19μg/g,相对于处理前提高了2.01-2.05倍;

(3) 本发明步骤(2)中,将发酵后的牛肉与调味品混合均匀后再用波长为1.2-1.5微米的红外线分阶段变温干燥,使得干燥得到的牛肉外表呈绒状,并利于调味品充分深入牛肉中;

(4) 本发明步骤(3)中,将干燥后的混合料经速冻后再放入油脂中进行翻炒,能有效降低油脂释放游离脂肪酸的能力,保证油脂的烟点和表面张力,使得最终得到的牛肉酱油脂酸价低于4.8;

(5) 本发明步骤(3)中,混合料翻炒结束后,待混合料温度降至50-52℃时,向混合料中加入混合料重量2-3%的β-乳球蛋白,搅拌均匀,能够显著提高牛肉酱的乳化稳定性,得到牛肉酱乳化稳定性为2.07g-2.09,相对于处理前提高了1.014-1.017倍,得到牛肉酱粘度为6733-6733.5mPa/s,相对于处理前提高了2.25-2.28倍;

(6) 本发明得到的成品牛肉酱呈酱红色、油润有光泽、粘稠度适宜的半流体状、味鲜醇厚、香味浓郁、松软易嚼,酸价(KOH)低于4.2mg/g,常温下可贮存6个月。

具体实施方式

[0007] 以下结合具体实施方式对本发明进行说明,但本发明保护范围并不仅限于此。

[0008] 实施例1、一种牛肉酱的制备方法,包括以下步骤,

(1) 将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,红曲霉用量为牛肉的2%,在40℃下进行一段发酵,一段发酵处理时间为10小时;一阶段发酵结束,将牛肉在2.8kg/cm²压力下灭菌,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种后,在20℃下进行二段发酵,二段发酵处理时间为18小时;

(2) 将发酵后的牛肉与姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐混合均匀,得到混合料,将混合料用波长为1.2微米的红外线分阶段干燥,一阶段干燥温度为58℃,干燥时间20分钟;二阶段干燥温度为85℃,干燥时间5分钟;三阶段干燥温度为120℃,干燥时间15秒;

(3) 将干燥后的混合料在-50℃下速冻4分钟,立即投入温度为220℃的保温调和油中,反复翻炒30秒,翻炒结束后,待混合料温度降至50℃时,向混合料中加入混合料重量2%的β-乳球蛋白,搅拌均匀,得到本发明牛肉酱。

[0009] 每100ml羊肚菌液体菌种中含羊肚菌菌丝球数量为75个。

[0010] 实施例2、一种牛肉酱的制备方法,包括以下步骤,

(1) 将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,红曲霉用量为牛肉的2%,在41℃下进行一段发酵,一段发酵处理时间为11小时;一阶段发酵结束,将牛肉在2.8kg/cm²压力下灭菌,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种后,在21℃下进行二段发酵,二段发酵处理时间为22小时;

(2) 将发酵后的牛肉与姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐混合均匀,得到混合料,将混合料用波长为1.3微米的红外线分阶段干燥,一阶段干燥温度为59℃,干燥时间25分钟;二阶段干燥温度为86℃,干燥时间5.5分钟;三阶段干燥温度为130℃,干燥时间18秒;

(3) 将干燥后的混合料在-55℃下速冻5分钟,立即投入温度为225℃的保温调和油中,反复翻炒35秒,翻炒结束后,待混合料温度降至51℃时,向混合料中加入混合料重量2.5%的β-乳球蛋白,搅拌均匀,得到本发明牛肉酱。

[0011] 每100ml羊肚菌液体菌种中含羊肚菌菌丝球数量为80个。

[0012] 实施例3、一种牛肉酱的制备方法,包括以下步骤,

(1) 将牛肉洗净,切成粒径小于1cm的颗粒状,将颗粒状牛肉与红曲霉拌合均匀,红曲霉用量为牛肉的2%,在42℃下进行一段发酵,一段发酵处理时间为13小时;一阶段发酵结束,

将牛肉在 $2.8\text{kg}/\text{cm}^2$ 压力下灭菌,灭菌后翻动牛肉并在牛肉表面均匀喷洒一层雾化羊肚菌液体菌种后,在 22°C 下进行二段发酵,二段发酵处理时间为24小时;

(2) 将发酵后的牛肉与姜粉、蒜粉、辣椒壳、食盐混合均匀,得到混合料,将混合料用波长为 $1.5\mu\text{m}$ 的红外线分阶段干燥,一阶段干燥温度为 60°C ,干燥时间30分钟;二阶段干燥温度为 88°C ,干燥时间6分钟;三阶段干燥温度为 135°C ,干燥时间20秒;

(3) 将干燥后的混合料在 -58°C 下速冻6分钟,立即投入温度为 230°C 的保温调和油中,反复翻炒40秒,翻炒结束后,待混合料温度降至 52°C 时,向混合料中加入混合料重量3%的 β -乳球蛋白,搅拌均匀,得到本发明牛肉酱。

[0013] 每100ml羊肚菌液体菌种中含羊肚菌菌丝球数量为85个。