



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036580 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610427392.9

(22)申请日 2016.06.17

(71)申请人 安徽润天农业发展有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上大道1875
号

(72)发明人 吴延明

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51)Int.Cl.

A23L 17/10(2016.01)

A23L 13/20(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23P 30/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸及其制
备方法

(57)摘要

本发明公开了一种基于荷叶保鲜的壮骨保
健鱼丸，由下列重量份的原料制成：鳙鱼鱼肉
180-200、干荷叶5-6、木薯粉35-40、牛骨9-10、红
巧梅6-8、山露菜3-4、菊花2-3、天王七3-4、柠檬
草2-5、姜汁3-4、鸡精4-5、食盐适量、水适量。本
发明采用的牛骨等辅料具有强健筋骨的功能，采
用的柠檬草等中草药具有健脾健胃、利尿解毒、
滋润皮肤的功效。

1. 一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸，其特征在于由下列重量份的原料制成：
 鳙鱼鱼肉180-200、干荷叶5-6、木薯粉35-40、牛骨9-10、红巧梅6-8、山露菜3-4、菊花2-3、天王七3-4、柠檬草2-5、姜汁3-4、鸡精4-5、食盐适量、水适量。
2. 根据权利要求1所述的一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸的制备方法，其特征在于包括以下步骤：
 - (1) 将鳙鱼鱼肉置于5-10℃的5倍量的清水中漂洗1次，再置于5-10℃的5倍量的稀碱盐水中漂洗1次，稀碱盐水中含有0.15%的食盐、0.2%的碳酸氢，再置于5-10℃的5倍量的浓度为0.15%的食盐水溶液中漂洗1次，最后转至离心机中在5-10℃条件下脱水8-10min，工艺参数为：3000-3500r/min，水分控制在80-82%，备用；
 - (2) 将干荷叶切成条状后置于超微粉碎机中，粉碎成100目以上的荷叶粉，备用；
 - (3) 将菊花、天王七、柠檬草、牛骨混合，加5-8倍水文火煎煮30-40min，过滤除渣，得保健牛骨汤；
 - (4) 将红巧梅、山露菜混合，加保健牛骨汤打浆，所得浆液经喷雾干燥处理，得保健粉；
 - (5) 将步骤(1)脱水后的鳙鱼鱼肉置于绞肉机中在0-10℃条件下绞5-8min；将绞碎的鱼肉糜，进行空擂4min；加入鱼肉糜重量比2-3%的食盐，进行盐擂8min；加入步骤(2)、(3)、(4)处理后的物料以及剩余各原料，进行味擂16min；将擂溃后的物料置于模具中成型；
 - (7) 将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持35-40min，然后快速升温至90℃保持25-30min，最后快速冷却至室温，出料，即得。

一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸及其制备方法。

背景技术

[0002] 鱼丸(鱼圆)是我国传统的、最具代表性的鱼糜制品,深受人们喜爱。广东珠江三角洲一带传统的鱼丸是用鲮鱼肉制作的,但近年来鲮鱼资源越来越缺乏,开发新的鱼肉资源显得越来越重要。鳙鱼俗称胖头鱼,由于鱼头大而肥美,可烹调成佳味菜肴,因此鳙鱼鱼头市场价格较高,而鱼肉市场价格则较低。为了提高鳙鱼鱼肉的附加值,可以选用鳙鱼鱼肉为材料,加入食盐、辅料等擂溃成鱼浆,再成型、加热成弹性的凝胶状食品:鱼丸。目前鱼丸制品多采用冷冻贮藏和分销模式,在贮运和销售过程中存在能耗高、成本高等问题,并且冻藏还会影响鱼丸制品的食用品质。倘若能实现在0℃左右的冷藏条件下贮藏,达到较长的保质期,可节省能耗和成本,然而,这对保鲜技术以及鱼丸成品的凝胶强度和耐折度都有着较高的要求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸,由下列重量份的原料制成:

鳙鱼鱼肉180-200、干荷叶5-6、木薯粉35-40、牛骨9-10、红巧梅6-8、山露菜3-4、菊花2-3、天王七3-4、柠檬草2-5、姜汁3-4、鸡精4-5、食盐适量、水适量。

[0005] 所述的一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸的制备方法,包括以下步骤:

(1)将鳙鱼鱼肉置于5-10℃的5倍量的清水中漂洗1次,再置于5-10℃的5倍量的稀碱盐水中漂洗1次,稀碱盐水中含有0.15%的食盐、0.2%的碳酸氢,再置于5-10℃的5倍量的浓度为0.15%的食盐水溶液中漂洗1次,最后转至离心机中在5-10℃条件下脱水8-10min,工艺参数为:3000-3500r/min,水分控制在80-82%,备用;

(2)将干荷叶切成条状后置于超微粉碎机中,粉碎成100目以上的荷叶粉,备用;

(3)将菊花、天王七、柠檬草、牛骨混合,加5-8倍水文火煎煮30-40min,过滤除渣,得保健牛骨汤;

(4)将红巧梅、山露菜混合,加保健牛骨汤打浆,所得浆液经喷雾干燥处理,得保健粉;

(5)将步骤(1)脱水后的鳙鱼鱼肉置于绞肉机中在0-10℃条件下绞5-8min;将绞碎的鱼肉糜,进行空擂4min;加入鱼肉糜重量比2-3%的食盐,进行盐擂8min;加入步骤(2)、(3)、(4)处理后的物料以及剩余各原料,进行味擂16min;将擂溃后的物料置于模具中成型;

(7)将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持35-40min,然后快速升温至90℃保持25-30min,最后快速冷却至室温,出料,即得。

[0006] 本发明的优点是：本发明将荷叶制成粉末添加到鱼丸中，荷叶富含膳食纤维，其中水不溶性膳食纤维（纤维素、半纤维素等）具有较强的吸水力和溶胀性，吸水后体积增大，能够牢牢束缚水分，减少鱼丸在后期热处理过程中水分的流失，而水溶性膳食纤维（果胶等）具有良好的亲水性，其分子中暴露的游离羟基不仅与水相互作用，也与鱼肉中的部分脂肪酸结合，可减少脂肪流失，同时由于荷叶中富含叶绿素等脂溶性色素，可与脂肪结合，因此使得制成的鱼丸成品呈淡绿色，增强食欲；另外，荷叶粉颗粒会成为鱼肉糜中蛋白质网状结构的“填充物”，增强凝胶结构的致密性，从而使硬度增强；而且，荷叶粉中含有的黄酮、生物碱和挥发油等成分对细菌均有较强的抑制作用，是天然的保鲜剂；本发明对**鳙鱼**鱼肉进行三次漂洗，其中第二次漂洗采用稀碱盐水，既能更好的促进水溶性蛋白质的溶出和出去，有能将鱼肉的PH值提高至接近中性，从而增强鱼丸的凝胶强度和耐折度；本发明采用木薯粉代替传统的淀粉、将成型后的鱼丸进行先预热再迅速加热的方式，均可进一步提高鱼丸的弹性、凝胶强度；此外，本发明采用的牛骨等辅料具有强健筋骨的功能，采用的柠檬草等中草药具有健脾健胃、利尿解毒、滋润皮肤的功效。

具体实施方式

[0007] 一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸，由下列重量份的原料制成：

鳙鱼鱼肉180、干荷叶5、木薯粉35、牛骨9、红巧梅6、山露菜3、菊花2、天王七3、柠檬草2、姜汁3、鸡精4、食盐适量、水适量。

[0008] 所述的一种基于荷叶保鲜的壮骨保健鱼丸的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将**鳙鱼**鱼肉置于5℃的5倍量的清水中漂洗1次，再置于5℃的5倍量的稀碱盐水中漂洗1次，稀碱盐水中含有0.15%的食盐、0.2%的碳酸氢，再置于5℃的5倍量的浓度为0.15%的食盐水溶液中漂洗1次，最后转至离心机中在5℃条件下脱水8min，工艺参数为：3000r/min，水分控制在80%，备用；

(2) 将干荷叶切成条状后置于超微粉碎机中，粉碎成100目以上的荷叶粉，备用；

(3) 将菊花、天王七、柠檬草、牛骨混合，加5倍水文火煎煮30min，过滤除渣，得保健牛骨汤；

(4) 将红巧梅、山露菜混合，加保健牛骨汤打浆，所得浆液经喷雾干燥处理，得保健粉；

(5) 将步骤(1)脱水后的**鳙鱼**鱼肉置于绞肉机中在0℃条件下绞5min；将绞碎的鱼肉糜，进行空擂4min；加入鱼肉糜重量比2%的食盐，进行盐擂8min；加入步骤(2)、(3)、(4)处理后的物料以及剩余各原料，进行味擂16min；将擂溃后的物料置于模具中成型；

(7) 将凝胶化成型的鱼丸先置于40℃的热水中保持35min，然后快速升温至90℃保持25min，最后快速冷却至室温，出料，即得。