



[12] 发明专利申请公开说明书

[11] CN 86 1 00819 A

CN 86 1 00819 A

[43] 公开日 1987年1月24日

(21) 申请号 86 1 00819

(22) 申请日 86.2.13

(71) 申请人 长春市二道河子区工业技术研究所

地址 吉林省长春市吉林大路 42 号

(72) 发明人 宋启文 季汉桥 刘志海 宋长文

宋焕文 高忠喜 陈林群

(74) 专利代理机构 长春市专利事务所

代理人 赵建惠

(54) 发明名称 全脂大豆素肉制造方法

(57) 摘要

本发明属于大豆深加工仿肉制造方法。

以全脂大豆为原料,经除杂、脱皮、粉碎、纤维化,辅以各种佐料,成型,再经表面处理得成品,较现在流行的以脱脂大豆为原料,经预处理,仿丝成型的工艺比较具有脂肪含量高、口感好、加工过程短、成本低等特点。

242 / 87101280 / 02

1 一种全脂大豆素肉的制造方法，其特征在于：

① 以大豆为原料、经除杂、淘洗、烘干、脱皮、粉碎到80目以上，再调成含35%水的糊状物；

② 送入植物蛋白纤维丝机，在70—90℃，100—120℃，140—160℃三个温度区挤压成丝；

③ 成丝后的蛋白加入鸡蛋、淀粉，配比、大豆蛋白：鸡蛋：淀粉=100：25：10调匀；

④ 送入螺旋成型机，在60—80℃，80—100℃，100—120℃三个温度区挤压成型；

⑤ 成型后切成的小块用鸡蛋、淀粉挂糊，经植物油过油。

2 按照权力要求1所述的方法，其特征在于：在调成含35%水的糊状物同时，加入大豆量0.5%的红曲米粉。

3 按照权利要求1、2所述的方法，其特征在于：成丝后用70—80℃水浸泡5—20分钟，然后再放入常温水中，捞出去掉表面水。

4 按照权利要求 1、2 所述的方法，其特征在于经水浸泡的大豆蛋白丝还可加入 1% 混合调料（混合调料可由姜、胡椒、丁香、桂皮、白芷、肉桂、砂仁、陈皮、盐等组成），5% 动物或植物脂肪组成。

5 按照权利要求 3 所述的方法，其特征在于经水浸泡的大豆蛋白丝还可加入 1% 混合调料（混合调料可由姜、胡椒、丁香、桂皮、白芷、肉桂、砂仁、陈皮、盐组成），5% 动物或植物脂肪组成。

全脂大豆素肉制造方法

本发明属于大豆深加工仿肉制造方法。

目前国外仿肉的制造方法，通常是按US 2682466进行的，以脱脂大豆为原料，经酸、碱化学处理，加工成蛋白纤维即仿丝法，再加以佐料、色素、粘合剂等制成仿肉制品，由于采用脱脂大豆为原料，故仿肉制品脂肪含量低，口感差，加工过程长，有部分氨基酸被酸、碱分解，成本较高。

本发明的目的在于用全脂大豆为原料，加红曲米粉为染料，经物理方法加工成素肉，缩短了加工过程，降低了生产成本。

发明是这样实现的，原料大豆经除杂、淘洗、烘干、脱皮、粉碎到80目以上，加水调成含35%水的糊状物，送入植物蛋白纤维丝机（正在申请专利中）经螺杆挤压在80—90℃、

100—120℃、140—160℃三段加热挤出成丝，再用70—80℃水浸泡5—20分钟，捞入常温水中，取出去掉表面水，按100份干全脂大豆纤维丝计算，加入25份鸡蛋，10份淀粉调匀，送入成型机中，在螺杆挤压并在60—80℃、80—100℃、100—120℃三段加热挤压成型，并切成小块，用淀粉和少量的鸡蛋挂糊经植物油过油处理即得成品。

在大豆经除杂粉碎后，可加入大豆量0.5%的红曲米粉，使产品与肉的色泽更趋相似。

在送入成型机后，大豆蛋白纤维丝还可加入1%混合调料，调料可由姜、胡椒、丁香、桂皮、白芷、肉桂、砂仁、陈皮、盐等粉末组成。调料种类和多少按风味要求适当增减，亦可按需要加入5%的动物或植物脂肪，使其具有特定的动物风味及营养。

本发明的制造方法，保留了大豆所特有的营养成分，具有氨基酸构成比例适合人体需要的特点。并可按需要和风味加以适当的调料，以增加必要的营养和口感性能，具有仿肉的效果，加工过程短、成本低的特点。

实施例：

配方1. 具有牛肉风味的仿肉配方，按上述工艺进行。

100份 全脂大豆纤维丝

25份 鸡蛋

10份 淀粉

1份 调料(姜、胡椒、丁香、肉桂、桂皮、白芷、砂仁、陈皮、盐等粉末混合调匀)。

5份 牛脂肪(或适当的牛肉香精)

0.5份 红曲米粉

配方2 具有猪肉风味的仿肉配方,按上述工艺进行.

100份 全脂大豆纤维丝

25份 鸡蛋

10份 淀粉

1份 调料(姜、胡椒、丁香肉桂、桂皮、白芷、
砂仁、陈皮、盐等粉末混合调匀)

5份 猪肉脂肪(或适当的猪肉香精)

0.5份 红曲米粉.