



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 115316423 A

(43) 申请公布日 2022. 11. 11

(21) 申请号 202211078040.9

A23L 29/30 (2016.01)

(22) 申请日 2022.09.05

(71) 申请人 荣成泰祥食品股份有限公司

地址 264309 山东省威海市荣成市石岛渔
岛路

(72) 发明人 杨青 李国桢 毕迎斌 殷诗强
段艳君 王爱芹 卢艳明

(74) 专利代理机构 济南鲁科专利代理有限公司
37214

专利代理师 董先红

(51) Int. Cl.

A22C 25/20 (2006.01)

A23L 17/00 (2016.01)

A23L 17/10 (2016.01)

A23L 27/00 (2016.01)

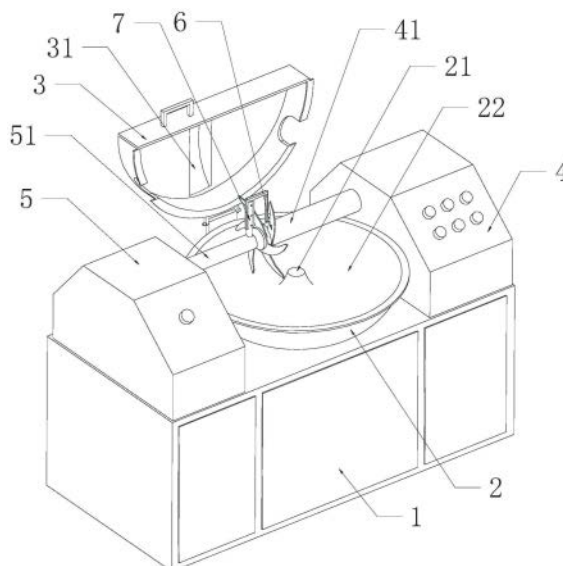
权利要求书2页 说明书7页 附图3页

(54) 发明名称

一种混合鱼糜加工用斩拌机及其制得的混合鱼糜

(57) 摘要

本发明涉及一种混合鱼糜加工用斩拌机及其制得的混合鱼糜,该混合鱼糜加工用斩拌机,通过第一刮料部件的设置,可以将斩拌刀甩飞至弧形槽内的肉泥刮下,以利于全部原料均匀混合;通过第一输出轴和第二输出轴配合设置,可以使斩拌刀稳定进行斩拌作业,进而可使其甩飞或溅出的肉泥尽量进入弧形槽中,后续由第一刮料部件刮下,如此比较有利于全部原料均匀混合,以利于获得按照规定配比均匀混合的混合鱼糜。本申请混合鱼糜,通过各种组分以一定比例混合,利于获得口感较好的混合鱼糜制品;其中食盐、糖、味精等辅料以一定的顺序混合,也利于获得口感较好的混合鱼糜制品。



1. 一种混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 包括机体, 所述机体上设有斩拌锅和与其配合的锅盖, 所述斩拌锅的内中心凸起成圆台以形成环形斩拌槽, 所述斩拌锅转动设于机体上, 所述斩拌锅两侧的机体上分别设有第一控制机和第二控制机;

所述第一控制机上连接有第一输出轴, 所述第一输出轴的末端附近连接有斩拌刀, 所述斩拌刀的下部伸入至环形斩拌槽中, 上部伸入至锅盖设有的弧形槽内, 以使斩拌刀能够与斩拌锅和锅盖配合进行斩拌作业;

所述第二控制机上连接有与第一输出轴相对的第二输出轴, 所述第二输出轴的末端附近连接有第一刮料部件, 所述第二控制机能够通过第二输出轴控制第一刮料部件在弧形槽内来回进行刮料作业同时不影响斩拌刀进行斩拌作业。

2. 根据权利要求1所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述第一刮料部件包括连接杆, 所述连接杆的一端与第二输出轴的固接, 另一端连接有第一刮板, 所述第一刮板上开设有供斩拌刀旋转经过的倒U型容纳口, 与倒U型容纳口对应的第一刮板外缘形成有与弧形槽配合的刮料部。

3. 根据权利要求2所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述第一刮板的外缘开设有卡槽, 所述卡槽内卡接固定有胶条, 所述胶条凸出第一刮板外缘的部分形成刮料部。

4. 根据权利要求1所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述第一输出轴的端部开设有安装槽, 所述第二输出轴的末端伸入至安装槽中, 并通过一滚动轴承与第一输出轴相连, 以使第一输出轴能够相对第二输出轴发生转动。

5. 根据权利要求4所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述第一输出轴的端部连接有端盖, 所述第二输出轴活动贯穿端盖与滚动轴承相连。

6. 根据权利要求1所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述锅盖为半盖, 所述机体或锅盖上连接有第二刮料部件, 所述第二刮料部件包括支架, 所述支架的一端连接有弧形刮条和第二刮板, 另一端与机体或锅盖顶部铰轴相连, 以使第二刮料部件具有: 弧形刮条和第二刮板伸入环形斩拌槽中沿其径向方向由外向内依次与其槽壁抵接的第一状态, 和移出环形斩拌槽的第二状态;

所述第二刮料部件处于第一状态时, 第二刮板的一端侧逆着斩拌锅旋转方向与环形斩拌槽的槽边侧抵接, 弧形刮条的一端从第二刮板底部延伸至其背面与支架固接, 另一端延伸至圆台, 以使弧形刮条和第二刮板能够沿环形斩拌槽径向方向与其槽壁实现连续抵接接触。

7. 根据权利要求6所述的混合鱼糜加工用斩拌机, 其特征在于, 所述第二刮料部件靠近第一输出轴设于锅盖顶部。

8. 一种制作鱼糜饼的混合鱼糜, 其特征在于, 所述混合鱼糜按照重量分数计, 包括如下成分: 玉米淀粉5.8-6.3份, 木薯淀粉5.8-6.3份, 小麦淀粉7.2-7.75份, 食盐2.15-2.35份, 高鲜味精0.65-0.7份, 白糖4.35-4.6份, 葡萄糖0.72-0.765份, 木糖0.28-0.31份, 海鲜风味HV0.37-0.39份, 味啉1.4-1.55份, 鱼露0.73-0.78份, 谷朊粉4.8-5.1份, 大豆油4.8-5.2份, 冰蛋白2.9-3.15份, 刀鱼糜57-65份, 金线鱼糜SA13-17.5份, 冰水43-47份, 特色调味汁8-18份;

所述混合鱼糜由权利要求1-7任一项所述的混合鱼糜加工用斩拌机制得, 制得步骤如下: (1) 自然解冻刀鱼糜和金线鱼糜SA; (2) 将称量好刀鱼糜、金线鱼糜放入斩拌机后高速斩

拌2-4分钟；(3)加入称量好的谷朊粉、大豆油高速斩拌1-2分钟；(4)加入称量好的食盐高速斩拌4-6分钟；(5)加入称量好的高鲜味精、白糖、葡萄糖、木糖、海鲜风味HV、味啉、鱼露、冰蛋白、特色调味料高速斩拌2-3分钟；(6)加入用冰水制得的淀粉溶液高速斩拌2-4分钟，即得。

9. 根据权利要求8所述的制作鱼糜饼的混合鱼糜，其特征在于，按照重量份数计，包括如下成分：玉米淀粉6份，木薯淀粉6份，小麦淀粉7.5份，食盐2.25份，高鲜味精0.675份，白糖4.5份，葡萄糖0.75份，木糖0.3份，海鲜风味HV0.38份，味啉1.5份，鱼露0.75份，谷朊粉5份，大豆油5份，冰蛋白3份，刀鱼糜60份，金线鱼糜SA15份，冰水45份，特色调味汁8-16份。

10. 根据权利要求8或9所述的制作鱼糜饼的混合鱼糜，其特征在于，所述特色调味汁采用猪排酱风味调味汁、意式香肠风味调味汁、芝士风味调味汁、照烧汉堡风味调味汁、蔬菜沙拉风味调味汁、明太子风味调味汁、章鱼烧风味调味汁、蛋黄酱大虾风味调味汁、盐烤牛舌风味调味汁、纳豆风味调味汁、糖霜面包风味调味汁、烤鸡风味调味汁、巧克力风味调味汁、玉米浓汤风味调味汁、咖喱鸡风味调味汁中的一种。

一种混合鱼糜加工用斩拌机及其制得的混合鱼糜

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种混合鱼糜加工用斩拌机及其制得的混合鱼糜。

背景技术

[0002] 鱼糜是一种很有发展前途的水产制品,其可以制作成冷冻鱼糜用于各种蒸、炸等鱼糜制品的原料,例如鱼糜饼、竹轮、模拟蟹棒等鱼糜制品。目前,工厂加工上述鱼糜制品的工艺步骤为:先将冷冻鱼糜解冻,之后通过斩拌机斩拌并加入食盐、添加剂等辅料混合成待成型原料,再之后将待成型原料进行加工成型以完成预制品制作,最后经炸或蒸、冷冻、包装等步骤获得可售半成品。

[0003] 口味是影响可售半成品品质的关键因素,而口味受原料和加工影响较大,具体的,从原料上来说,其组成和配比对口味影响较大;从加工上来说,组分加入顺序对口味有一定影响,各组分加工混合均匀度对口味影响也非常大,例如混合不均,会导致部分制品口味过重、部分口味过轻,从而会影响消费者对整体产品的评价,进而影响产品销量。

[0004] 目前,多采用斩拌机进行混合鱼糜的加工,专利CN213908250U公开了一种方便刮料的斩拌机,其包括斩拌机本体,斩拌机本体包括支座、斩拌锅、锅盖和刮料组件,斩拌锅位于支座的上方,并与支座转动连接,锅盖与斩拌锅铰接,刮料组件包括连接件和刮板,连接件的一端与锅盖连接,另一端与刮板连接,盖合锅盖后,刮板伸入斩拌锅内。虽然上述斩拌机具有可使物料进行充分斩拌的效果,但是其针对的仅是斩拌锅内的物料,且其采用的刮板在进行刮料作业时,会阻止斩拌锅内的物料随斩拌锅旋转,存在因物料堆积溢出斩拌锅外的风险;此外在斩拌刀进行斩拌作业时,还有大量的物料随斩拌刀被甩飞至锅盖对应位置,对于鱼糜类物料来说,其粘度较高,更容易粘附在锅盖上,如不能及时清理混合,对物料均匀度影响较大,进而会影响混合鱼糜的品质。

发明内容

[0005] 本发明为了弥补现有技术的不足,提供了一种混合鱼糜加工用斩拌机及其制得的混合鱼糜,以至少解决或缓解现有技术中的一个问题。

[0006] 本发明为解决上述技术问题所采用的技术方案是:

[0007] 一种混合鱼糜加工用斩拌机,包括机体,所述机体上设有斩拌锅和与其配合的锅盖,所述斩拌锅的内中心凸起成圆台以形成环形斩拌槽,所述斩拌锅转动设于机体上,所述斩拌锅两侧的机体上分别设有第一控制机和第二控制机;

[0008] 所述第一控制机上连接有第一输出轴,所述第一输出轴的末端附近连接有斩拌刀,所述斩拌刀的下部伸入至环形斩拌槽中,上部伸入至锅盖设有的弧形槽内,以使斩拌刀能够与斩拌锅和锅盖配合进行斩拌作业;

[0009] 所述第二控制机上连接有与第一输出轴相对的第二输出轴,所述第二输出轴的末端附近连接有第一刮料部件,所述第二控制机能够通过第二输出轴控制第一刮料部件在弧

形槽内来回进行刮料作业同时不影响斩拌刀进行斩拌作业。

[0010] 上述斩拌机在使用时,先通过第一控制机控制第一输出轴转动,进而利用斩拌刀对投入斩拌锅内的鱼糜进行切割,当鱼糜初步斩拌成肉泥状态后(加入辅料前),继续斩拌会使肉泥随着斩拌刀旋转甩至弧形槽内,弧形槽的设置可以使得甩飞的肉泥比较集中,在重力作用下,部分肉泥虽然会掉回斩拌锅中,但由于鱼糜具有较大粘度,还会有大部分肉泥会粘在弧形槽中,目前常规的处理方式是在斩拌结束后手动清理混入斩拌锅斩拌好的待成型混合鱼糜中,如此混合会使得此部分肉泥(未与辅料均匀混合)难以均匀混合其中,进而会使得成型预制品口感不够均一,影响最终产品品质。

[0011] 本申请斩拌机,在将鱼糜初步斩拌成肉泥状态后,启动第二控制机,控制第二输出轴在与弧形槽对应的角度内往复转动,带动其上的第一刮料部件配合弧形槽来回进行刮料作业,以持续将弧形槽内的肉泥刮下,如此可保证混合鱼糜的各组分能够按照一定比例均匀混合,从而也就有助于保证产品口感。

[0012] 进一步的,所述第一刮料部件包括连接杆,所述连接杆的一端与第二输出轴固接,另一端连接有第一刮板,所述第一刮板上开设有供斩拌刀旋转经过的倒U型容纳口,与倒U型容纳口对应的第一刮板外缘形成有与弧形槽配合的刮料部。

[0013] 进一步的,所述第一刮板的外缘开设有卡槽,所述卡槽内卡接固定有胶条,所述胶条凸出第一刮板外缘的部分形成刮料部,如此设置,使得第一刮料部件可以与弧形槽紧密接触,以呈现出更好的刮料效果。

[0014] 进一步的,所述第一输出轴的端部开设有安装槽,所述第二输出轴的末端伸入至安装槽中,并通过一滚动轴承与第一输出轴相连,以使第一输出轴能够相对第二输出轴发生转动。

[0015] 因为第一输出轴从第一控制机伸出一段悬设,使得第一输出轴在高速旋转时,第一输出轴末端的斩拌刀会发生晃动,晃动情况会更容易甩出更多的肉泥,且也更容易使得斩拌锅中的肉泥飞溅,可能溅至弧形槽外不易清理的锅盖位置,本申请通过滚动轴承将第一输出轴和第二输出轴相连,可以降低第一输出轴的晃动情况,进而可缓解上述问题,即在第一输出轴稳定转动情况下,可以使用甩出或溅出的肉泥尽可能进入弧形槽,进而能通过第一刮料部件刮下,从而利于获得均匀度更好的混合鱼糜。

[0016] 进一步的,所述第一输出轴的端部连接有端盖,所述第二输出轴活动贯穿端盖与滚动轴承相连,端盖设置可以在一定程度上保护轴承,具体的端盖可以与第一输出轴端部螺纹相连。

[0017] 进一步的,所述锅盖为半盖,所述机体或锅盖上连接有第二刮料部件,所述第二刮料部件包括支架,所述支架的一端连接有弧形刮条和第二刮板,另一端与机体或锅盖顶部铰轴相连,以使第二刮料部件具有:弧形刮条和第二刮板伸入环形斩拌槽中沿其径向方向由外向内依次与其槽壁抵接的第一状态,和移出环形斩拌槽的第二状态;

[0018] 所述第二刮料部件处于第一状态时,第二刮板的一端侧逆着斩拌锅旋转方向与环形斩拌槽的槽边侧抵接,弧形刮条的一端从第二刮板底部延伸至其背面与支架固接,另一端延伸至圆台,以使弧形刮条和第二刮板能够沿环形斩拌槽径向方向与其槽壁实现连续抵接接触。

[0019] 在斩拌机进行斩拌作业的过程中,环形斩拌槽的内壁上容易粘上肉泥,此部分肉

泥无法与加入的辅料更好的混合,因此会影响混合鱼糜的均匀度,本申请通过第二刮料部件的设置,可以改善上述情况,具体的,在斩拌进行到一定程度后,加入食盐等辅料前,将第二刮料部件由第二状态调整至第一状态,如此随着斩拌锅的旋转,弧形刮条和第二刮板会持续刮动环形斩拌槽内壁,利于多种组分均匀混合,其中第二刮板的设置,会使斩拌锅边侧的料向内移动,利于斩拌刀更有效进行斩拌作业,以加快混料速度。

[0020] 进一步的,所述第二刮料部件靠近第一输出轴设于锅盖顶部,利于物料归拢后使斩拌刀更有效进行斩拌作业。

[0021] 本申请还提供了一种通过上述斩拌机制得的混合鱼糜,其中混合鱼糜按照重量包括如下成分:玉米淀粉5.8-6.3份,木薯淀粉5.8-6.3份,小麦淀粉7.2-7.75份,食盐2.15-2.35份,高鲜味精0.65-0.7份,白糖4.35-4.6份,葡萄糖0.72-0.765份,木糖0.28-0.31份,海鲜风味HV0.37-0.39份,味啉1.4-1.55份,鱼露0.73-0.78份,谷朊粉4.8-5.1份,大豆油4.8-5.2份,冰蛋白2.9-3.15份,刀鱼糜57-65份,金线鱼糜SA13-17.5份,冰水43-47份;特色调味汁8-18份。

[0022] 上述混合鱼糜通过如下步骤制备:(1)自然解冻刀鱼糜和金线鱼糜SA;(2)将称量好刀鱼糜、金线鱼糜慢慢放入斩拌机后高速斩拌2-4分钟;(3)缓慢加入称量好的谷朊粉、大豆油高速斩拌1-2分钟;(4)缓慢加入称量好的食盐高速斩拌4-6分钟;(5)缓慢加入称量好的高鲜味精、白糖、葡萄糖、木糖、海鲜风味HV、味啉、鱼露、冰蛋白高速斩拌2-3分钟;(6)缓慢加入用冰水制得的淀粉溶液高速斩拌2-4分钟,即得。其中高速斩拌的速度一般在2500-3000rpm。

[0023] 混合鱼糜中,采用刀鱼糜和金线鱼糜SA两种鱼糜混合,可以获得比单一鱼糜更为丰富的口感。

[0024] 以鱼糜本身具有一定粘性,刀鱼糜和金线鱼糜SA混合会产生比较丰富的口感,两种不同原料通过添加谷朊粉等具有粘性作用的组分形成粘弹性混合鱼糜,其斩拌时更容易粘壁,因此

[0025] 进一步的,按照重量份数计,包括如下成分:玉米淀粉6份,木薯淀粉6份,小麦淀粉7.5份,食盐2.25份,高鲜味精0.675份,白糖4.5份,葡萄糖0.75份,木糖0.3份,海鲜风味HV0.38份,味啉1.5份,鱼露0.75份,谷朊粉5份,大豆油5份,冰蛋白3份,刀鱼糜60份,金线鱼糜SA15份,冰水45份,特色调味汁8-16份。

[0026] 进一步的,所述特色调味汁采用猪排酱风味调味汁、意式香肠风味调味汁、芝士风味调味汁、照烧汉堡风味调味汁、蔬菜沙拉风味调味汁、明太子风味调味汁、章鱼烧风味调味汁、蛋黄酱大虾风味调味汁、盐烤牛舌风味调味汁、纳豆风味调味汁、糖霜面包风味调味汁、烤鸡风味调味汁、巧克力风味调味汁、玉米浓汤风味调味汁、咖喱鸡风味调味汁中的一种。

[0027] 需要说明的是,上述特色调味汁均可以从市面上买到,例如可以采用日本大昌的调味产品。

[0028] 本发明采用上述结构,所具有的优点是:

[0029] 1、本申请斩拌机,通过第一刮料部件的设置,可以将斩拌刀甩至弧形槽的肉泥(甩出的绝大多数肉泥)刮下,以利于更多原料均匀混合;通过第一输出轴和第二输出轴配合设置,可以使斩拌刀稳定进行斩拌作业,进而可使其甩飞或溅出的肉泥尽量进入弧形槽中,后

续由第一刮料部件刮下,如此比较有利于较多原料均匀混合,以利于获得按照规定配比均匀混合的混合鱼糜。

[0030] 2、本申请斩拌机,通过第二刮料部件的设置,可以对斩拌锅粘壁肉泥刮料,以便于得到均匀度较好的混合鱼糜;其中第二刮板的设置,还可以对肉泥进行一定程度的归拢,更有利于斩拌刀进行斩拌,进而利于加快混合速度。

[0031] 3、本申请混合鱼糜,通过各种组分以一定比例混合,利于获得口感不错的混合鱼糜制品;其中食盐、糖、味精等辅料以一定的顺序混合,利于获得口感较好的混合鱼糜制品;而通过本申请斩拌机斩拌制得的混合鱼糜,利于获得更佳口感的混合鱼糜制品。

附图说明

[0032] 图1为本发明其中一实施例的结构示意图;

[0033] 图2为本发明另一实施例中第一输出轴和第二输出轴的配合结构示意图;

[0034] 图3为本发明又一实施例的俯视图。

[0035] 图中,1、机体,2、斩拌锅,3、锅盖,4、第一控制机,5、第二控制机,6、斩拌刀,7、第一刮料部件,8、滚动轴承,9、第二刮料部件,10、端盖;

[0036] 21、圆台,22、环形斩拌槽,31、弧形槽;41、第一输出轴,51、第二输出轴,71、连接杆,72、第一刮板,91、支架,92、弧形刮条,93、第二刮板;411、安装槽721、倒U型容纳口,722、刮料部,。

具体实施方式

[0037] 为能清楚说明本方案的技术特点,下面通过具体实施方式,并结合其附图,对本发明进行详细阐述。在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本申请,但是,本申请还可以采用其他不同于在此描述的其他方式来实施,因此,本申请的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

[0038] 如图1所示,本实施例中,该混合鱼糜加工用斩拌机,包括机体1,所述机体1上设有斩拌锅2和与其配合的锅盖3,所述斩拌锅内中心凸起成圆台21以形成环形斩拌槽22,所述斩拌锅2转动设于机体1上,所述斩拌锅2两侧的机体1上分别设有第一控制机4和第二控制机5;

[0039] 所述第一控制机4上连接有第一输出轴41,所述第一输出轴41的末端附近连接有斩拌刀6,所述斩拌刀6的下部伸入至环形斩拌槽22中,上部伸入至锅盖3设有的弧形槽31内,以使斩拌刀6能够与斩拌锅2和锅盖3配合进行斩拌作业;

[0040] 所述第二控制机5上连接有与第一输出轴41相对的第二输出轴51,所述第二输出轴51的末端附近连接有第一刮料部件7,所述第二控制机5能够通过第二输出轴51控制第一刮料部件7在弧形槽31内来回进行刮料作业同时不影响斩拌刀进行斩拌作业。

[0041] 上述斩拌机在使用时,先通过第一控制机4控制第一输出轴41转动,进而利用斩拌刀6对投入斩拌锅2内的鱼糜进行切割,当鱼糜初步斩拌成肉泥状态后(加入辅料前),继续斩拌会使肉泥随着斩拌刀6旋转甩至弧形槽31内,弧形槽31的设置可以使得甩飞的肉泥比较集中,在重力作用下,部分肉泥虽然会掉回斩拌锅2中,但由于鱼糜具有较大粘度,还会有大部分肉泥会粘在弧形槽31中,目前常规的处理方式是在斩拌结束后手动清理混入斩拌锅

2斩拌好的待成型混合鱼糜中,如此混合会使得此部分肉泥(未与辅料均匀混合)难以均匀混合其中,进而会使得成型预制品口感不够均一,影响最终产品品质。

[0042] 本申请斩拌机,在将鱼糜初步斩拌成肉泥状态后,启动第二控制机5,控制第二输出轴51在与弧形槽31对应的角度内往复转动,带动其上的第一刮料部件7配合弧形槽31来回进行刮料作业,以持续将弧形槽31内的肉泥刮下,如此可保证混合鱼糜的各组分能够按照一定比例均匀混合,从而也就有助于保证产品口感。

[0043] 需要说明的是,第一控制机与现有斩拌机的控制机构相同,第二控制机可以采用伺服电机,通过设定正反转旋转角度来实现第一刮料部件来回往复刮料。进一步的,所述第一刮料部件7包括连接杆71,所述连接杆71的一端与第二输出轴51固接,另一端连接有第一刮板72,所述第一刮板72上开设有供斩拌刀6旋转经过的倒U型容纳口721,与倒U型容纳口721对应的第一刮板72外缘形成有与弧形槽31配合的刮料部722。

[0044] 在其中一个实施例中,所述第一刮板72的外缘开设有卡槽,所述卡槽内卡接固定有胶条,所述胶条凸出第一刮板外缘的部分形成刮料部,如此设置,使得第一刮料部件7可以与弧形槽31紧密接触,以呈现出更好的刮料效果。

[0045] 如图2所示,在其中一个实施例中,所述第一输出轴41的端部开设有安装槽411,所述第二输出轴51的末端伸入至安装槽411中,并通过一滚动轴承8与第一输出轴41相连,以使第一输出轴41能够相对第二输出轴51发生转动。

[0046] 因为第一输出轴41从第一控制机4伸出一段悬设,使得第一输出轴41在高速旋转时,第一输出轴41末端的斩拌刀6会发生晃动,晃动情况会更容易甩出更多的肉泥,且也更容易使得斩拌锅2中的肉泥飞溅,可能溅至弧形槽外不易清理的锅盖3位置,本申请通过滚动轴承8将第一输出轴41和第二输出轴51相连,可以降低第一输出轴41的晃动情况,进而可缓解上述问题,即在第一输出轴41稳定转动情况下,可以使甩出或溅出的肉泥尽可能进入弧形槽,进而能通过第一刮料部件7刮下,从而利于获得均匀度更好的混合鱼糜。

[0047] 进一步的,所述第一输出轴41的端部连接有端盖10,所述第二输出轴51活动贯穿端盖与滚动轴承8相连,端盖设置可以在一定程度上保护轴承,具体的端盖可以与第一输出轴端部螺纹相连。

[0048] 如图3所示,在其中一个实施例中,所述锅盖3为半盖,所述机体1或锅盖3上连接有第二刮料部件9,所述第二刮料部件9包括支架91,所述支架91的一端连接有弧形刮条92和第二刮板93,另一端与机体1或锅盖3顶部铰轴相连,以使第二刮料部件9具有:弧形刮条92和第二刮板93伸入环形斩拌槽22中沿其径向方向由外向内依次与其槽壁抵接的第一状态,和移出环形斩拌槽22的第二状态;

[0049] 所述第二刮料部件9处于第一状态时,第二刮板93的一端侧逆着斩拌锅2旋转方向与环形斩拌槽22的槽边侧抵接,弧形刮条92的一端从第二刮板93底部延伸至其背面与支架91固接,另一端延伸至圆台21,以使弧形刮条92和第二刮板93能够沿环形斩拌槽22径向方向与其槽壁实现连续抵接接触。

[0050] 在斩拌机进行斩拌作业的过程中,环形斩拌槽22的内壁上容易粘上肉泥,此部分肉泥无法与加入的辅料更好的混合,因此会影响混合鱼糜的均匀度,本申请通过第二刮料部件9的设置,可以改善上述情况,具体的,在斩拌进行到一定程度后,加入食盐等辅料前,将第二刮料部件9由第二状态调整至第一状态,如此随着斩拌锅2的旋转,弧形刮条92和第

二刮板93会持续刮动环形斩拌槽22内壁,利于多种组分均匀混合,其中第二刮板93的设置,会使斩拌锅2边侧的料向内移动,利于斩拌刀6更有效进行斩拌作业,以加快混料速度。

[0051] 进一步的,所述第二刮料部件9靠近第一输出轴41设于锅盖3顶部,利于物料归拢后使斩拌刀6更有效进行斩拌作业。

[0052] 本申请还提供了一种通过上述斩拌机加工的混合鱼糜,混合鱼糜按照重量份数计包括如下成分:玉米淀粉5.8-6.3份,木薯淀粉5.8-6.3份,小麦淀粉7.2-7.75份,食盐2.15-2.35份,高鲜味精0.65-0.7份,白糖4.35-4.6份,葡萄糖0.72-0.765份,木糖0.28-0.31份,海鲜风味HV0.37-0.39份,味啉1.4-1.55份,鱼露0.73-0.78份,谷朊粉4.8-5.1份,大豆油4.8-5.2份,冰蛋白2.9-3.15份,刀鱼糜57-65份,金线鱼糜SA13-17.5份,冰水43-47份,特色调味汁8-16份。

[0053] 特色调味汁采用猪排酱风味调味汁、意式香肠风味调味汁、芝士风味调味汁、照烧汉堡风味调味汁、蔬菜沙拉风味调味汁、明太子风味调味汁、章鱼烧风味调味汁、蛋黄酱大虾风味调味汁、盐烤牛舌风味调味汁、纳豆风味调味汁、糖霜面包风味调味汁、烤鸡风味调味汁、巧克力风味调味汁、玉米浓汤风味调味汁、咖喱鸡风味调味汁中的一种。

[0054] 混合鱼糜的制备步骤具体如下:(1)自然解冻刀鱼糜和金线鱼糜SA;(2)将称量好刀鱼糜、金线鱼糜慢慢放入斩拌机后高速斩拌2-4分钟;(3)缓慢加入称量好的谷朊粉、大豆油高速斩拌1-2分钟;(4)缓慢加入称量好的食盐高速斩拌4-6分钟;(5)缓慢加入称量好的高鲜味精、白糖、葡萄糖、木糖、海鲜风味HV、味啉、鱼露、冰蛋白高速斩拌2-3分钟;(6)缓慢加入用冰水制得的淀粉溶液高速斩拌2-4分钟,即得。其中高速斩拌的速度一般在

[0055] 2500-3000rpm。

[0056] 以上述组成配比经上述斩拌机以上述制备步骤制得的混合鱼糜,品质良好,具体的通过以下样品实验体现:

[0057] 样品1:

[0058] 成分配比:玉米淀粉5.8份,木薯淀粉5.8份,小麦淀粉7.2份,食盐2.15份,高鲜味精0.65份,白糖4.35份,葡萄糖0.72份,木糖0.28份,海鲜风味HV0.37份,味啉1.4份,鱼露0.73份,谷朊粉4.8份,大豆油4.8份,冰蛋白2.9份,刀鱼糜57份,金线鱼糜SA13份,冰水43份,照烧汉堡风味调味汁8份。

[0059] 样品1的制备步骤采用(1)-(6)的步骤,设备采用本申请斩拌机。

[0060] 样品2:

[0061] 成分配比:玉米淀粉6份,木薯淀粉6份,小麦淀粉7.5份,食盐2.25份,高鲜味精0.675份,白糖4.5份,葡萄糖0.75份,木糖0.3份,海鲜风味HV0.38份,味啉1.5份,鱼露0.75份,谷朊粉5份,大豆油5份,冰蛋白3份,刀鱼糜60份,金线鱼糜SA15份,冰水45份,蔬菜沙拉风味调味汁12份。

[0062] 样品2的制备步骤采用(1)-(6)的步骤,设备采用本申请斩拌机。

[0063] 样品3:

[0064] 成分配比:玉米淀粉6.3份,木薯淀粉6.3份,小麦淀粉7.75份,食盐2.35份,高鲜味精0.7份,白糖4.6份,葡萄糖0.765份,木糖0.31份,海鲜风味HV0.39份,味啉1.55份,鱼露0.78份,谷朊粉5.1份,大豆油5.2份,冰蛋白3.15份,刀鱼糜65份,金线鱼糜SA17.5份,冰水47份,烤鸡风味调味汁。

[0065] 样品3的制备步骤采用(1)-(6)的步骤,设备采用本申请斩拌机。

[0066] 样品4:

[0067] 成分配比和设备同样品2,制备步骤如下:鱼糜解冻后加入斩拌机斩拌2-4分钟,之后将其他辅料混合后一起加入斩拌机斩拌9-15分钟,既得。

[0068] 样品5:

[0069] 成分配比和制备步骤同样品2,斩拌机采用ZB-40,斩拌结束后,将甩飞的肉泥手动刮下混合到斩拌锅中的肉泥中,样品1-5的斩拌机通过第一刮料部件和第二刮料部件在所需过程中进行自动刮料混合。

[0070] 将样品1-5所得的混合鱼糜成型为鱼糜饼,并进行油炸得可食用鱼糜制品,之后进行口味百分制评价,评价结果见表1。

[0071] 表1样品1-5所制得鱼糜制品的口味感官评价

[0072]

样品	1	2	3	4	5
评价结果	94	96	93	81	86

[0073] 通过表1的评价结果可知,样品1-5的鱼糜制品均具有不错的口感,其中以样品1-3的鱼糜制品口感较优,样品4的鱼糜制品受辅料加入先后影响致使口感下降,样品5的鱼糜制品受混合鱼糜均匀度影响致使口感下降。

[0074] 上述具体实施方式不能作为对本发明保护范围的限制,对于本领域技术领域的技术人员来说,对本发明实施方式所做出的任何替代改进或变换均落在本发明的保护范围内。本发明未详述之处,均为本技术领域技术人员公知技术。

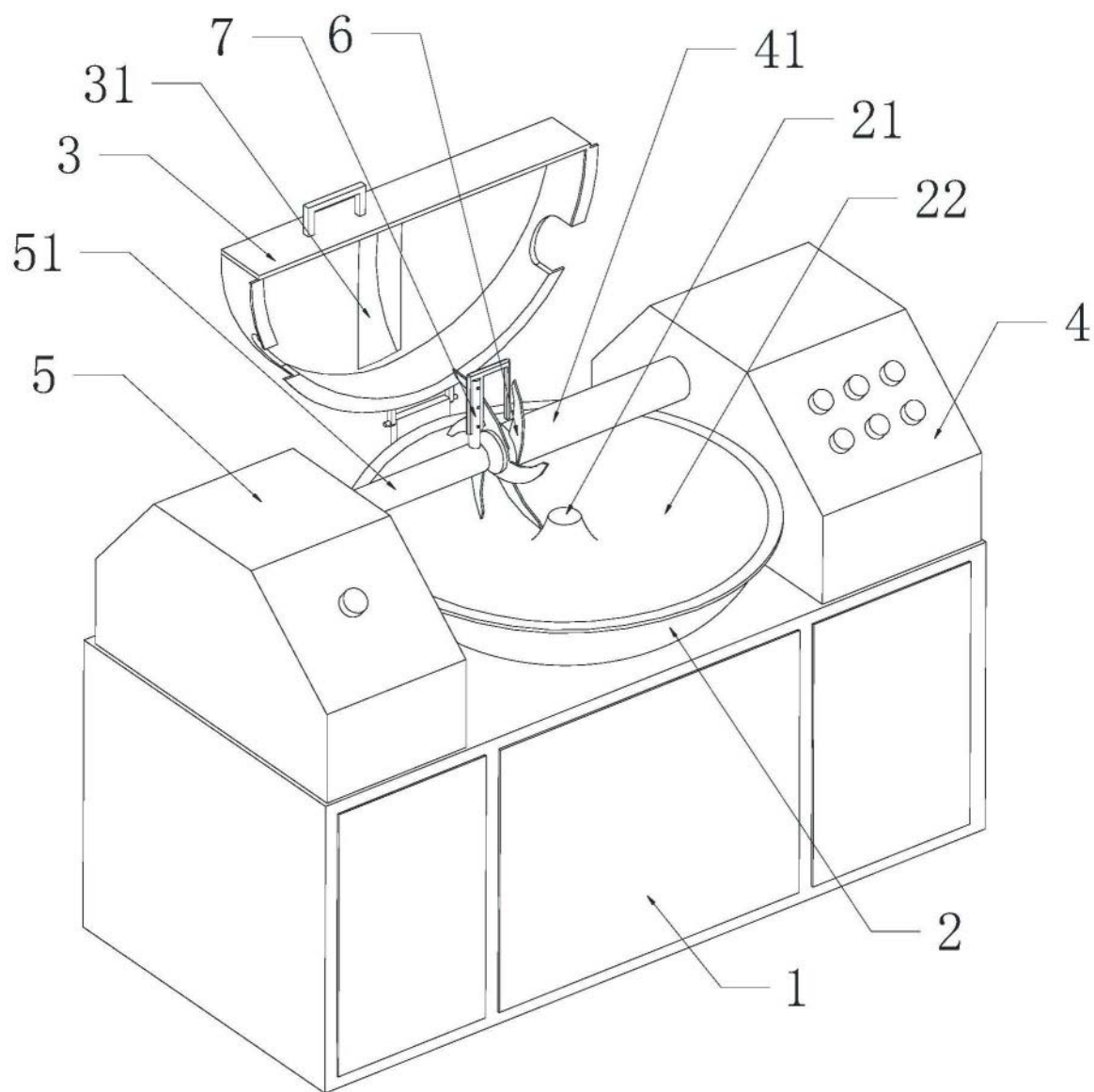


图1

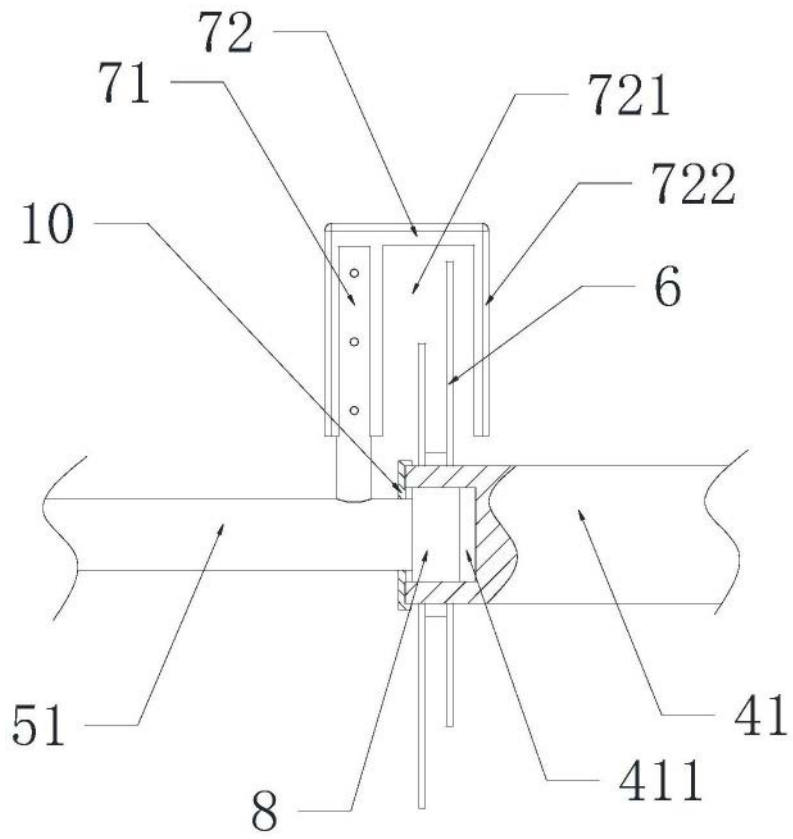


图2

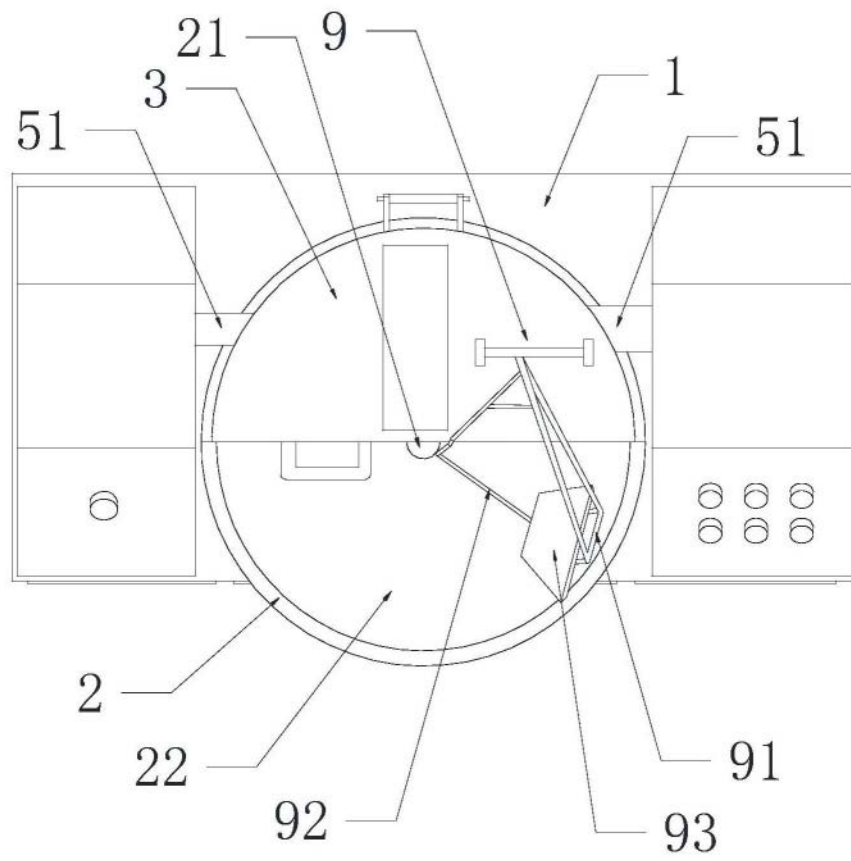


图3