



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102150896 B

(45) 授权公告日 2012. 10. 24

(21) 申请号 201110070214. 2

CN 101455325 A, 2009. 06. 17,

(22) 申请日 2011. 03. 23

审查员 汪一帆

(73) 专利权人 宁波大学

地址 315211 浙江省宁波市江北区风华路
818 号

(72) 发明人 徐嘉杰 苏秀榕 黄健 章超桦
秦小明 裘迪红

(74) 专利代理机构 宁波奥圣专利代理事务所
(普通合伙) 33226

代理人 程晓明 蔡菡华

(51) Int. Cl.

A23L 1/33(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101579131 A, 2009. 11. 18,

CN 101574156 A, 2009. 11. 11,

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种即食烟熏贻贝的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种即食烟熏贻贝的加工方法,特点是它的具体加工步骤为:清洗、蒸煮贻贝→脱壳取肉并冷却→往贻贝肉中加烟熏浸泡液并浸泡→滤去烟熏浸泡液并将贻贝肉进行低温热风干燥→真空包装→杀菌;优点是用于含有烟熏液的烟熏浸泡液浸泡贻贝肉,可抑制微生物的生长,使贻贝肉在加工过程中无需添加防腐剂,增加了即食贻贝的安全性,延长了保质期,且在加工过程中往贻贝肉中添加了蛋白酶,增加了贻贝肉的弹性和嚼劲,大大提高了口感;而且采用低温热风干燥可防止在高温干燥条件下因局部干燥过快而引起的质感不均匀,从而也进一步提高了产品的口感;此外,食用也很方便。

1. 一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于它的具体加工步骤为:清洗、蒸煮贻贝→脱壳取肉并冷却→往贻贝肉中加烟熏浸泡液并浸泡→滤去烟熏浸泡液并将贻贝肉进行低温热风干燥→真空包装→杀菌;

所述的往贻贝肉中加烟熏浸泡液并浸泡的加工工艺为:将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、转谷氨酰胺酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中香辛料的含量为贻贝肉重量的 0.5 ~ 2%,转谷氨酰胺酶的含量为贻贝肉重量的 0.5 ~ 4%,烟熏液的含量为贻贝肉重量的 1 ~ 2%,水的含量为贻贝肉重量的 30 ~ 50%,并在 4 ~ 15℃ 的温度下浸泡 2 ~ 5 小时。

2. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的清洗、蒸煮贻贝的加工工艺为:将贻贝清洗干净,然后放入蒸煮锅中进行蒸煮,其中控制水与贻贝的重量比为 1 : 2 ~ 3,蒸煮水温为 85 ~ 90℃,蒸煮时间为 5 ~ 10 min。

3. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的香辛料由辣椒油和花椒油按 2 : 1 的比例混合而成。

4. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于在用烟熏浸泡液浸泡贻贝肉的过程中,将贻贝肉每隔 20 ~ 30 min 翻动一次。

5. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的滤去烟熏浸泡液并将贻贝肉进行低温热风干燥的加工工艺为:将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在 45 ~ 70℃ 的温度下进行低温热风干燥 20 ~ 50min,在干燥的过程中,每隔 10 ~ 15min 将贻贝肉翻动一次。

6. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉放在 80 ~ 100℃ 的温度下杀菌 20 ~ 40min。

7. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉进行微波杀菌 40 ~ 240S。

8. 如权利要求 1 所述的一种即食烟熏贻贝的加工方法,其特征在于所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉进行辐照杀菌。

一种即食烟熏贻贝的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种贻贝食品的加工处理方法,尤其涉及一种即食烟熏贻贝的加工方法。

背景技术

[0002] 贻贝俗称“海红”、“淡菜”,它含有多种蛋白质、矿物质和维生素,享有“海中鸡蛋”的美称,是群众喜爱的海洋贝类之一。目前国内外市场贻贝的加工产品主要以冷冻品、干品和罐藏食品等为主,也有少数烟熏贻贝食品。

[0003] 目前烟熏贻贝罐头的加工方法是先将贻贝蒸煮取肉去足丝,然后将贻贝肉平放在传送带上送入熏房内熏烤,最后定量注入加热的植物油,装罐注油后及时封口,反压杀菌;通过此方法加工出的烟熏贻贝罐头虽然能够保存较长时间,但口感欠缺,且罐头食品食用也不方便。

发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题是提供一种能确保产品质量、口感好且食用方便的即食烟熏贻贝的加工方法。

[0005] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种即食烟熏贻贝的加工方法,它的具体加工步骤为:清洗、蒸煮贻贝→脱壳取肉并冷却→往贻贝肉中加烟熏浸泡液并浸泡→滤去烟熏浸泡液并将贻贝肉进行低温热风干燥→真空包装→杀菌。

[0006] 所述的清洗、蒸煮贻贝的加工工艺为:将贻贝清洗干净,然后放入蒸煮锅中进行蒸煮,其中控制水与贻贝的重量比为1:2~3,蒸煮水温为85~90℃,蒸煮时间为5~10 min。

[0007] 所述的往贻贝肉中加烟熏浸泡液并浸泡的加工工艺为:将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、蛋白酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中香辛料的含量为贻贝肉重量的0.5~2%,蛋白酶的含量为贻贝肉重量的0.5~4%,烟熏液的含量为贻贝肉重量的1~2%,水的含量为贻贝肉重量的30~50%,并在4~15℃的温度下浸泡2~5小时。

[0008] 所述的香辛料由辣椒油和花椒油按2:1的比例混合而成。

[0009] 所述的蛋白酶为复合蛋白酶、中性蛋白酶或转谷氨酰胺酶。

[0010] 在用烟熏浸泡液浸泡贻贝肉的过程中,将贻贝肉每隔20~30 min翻动一次。

[0011] 所述的滤去烟熏浸泡液并将贻贝肉进行低温热风干燥的加工工艺为:将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在45~70℃的温度下进行低温热风干燥20~50min,在干燥的过程中,每隔10~15min将贻贝肉翻动一次。

[0012] 所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉放在80~100℃的温度下杀菌20~40min。

[0013] 所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉进行微波杀菌40~240S。

[0014] 所述的杀菌工艺为:将真空包装好的贻贝肉进行辐照杀菌。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点是由于用含有烟熏液的烟熏浸泡液浸泡贻贝肉,可抑制微生物的生长,使贻贝肉在加工过程中无需添加防腐剂,增加了即食贻贝的安全性,延长了保质期,且在加工过程中往贻贝肉中添加了蛋白酶,增加了贻贝肉的弹性和嚼劲,大大提高了口感;而且采用低温热风干燥可防止在高温干燥条件下因局部干燥过快而引起的质感不均匀,从而也进一步提高了产品的口感;此外,食用也很方便。

具体实施方式

[0016] 以下对本发明作进一步详细描述。

[0017] 实施例一:一种即食烟熏贻贝的加工方法,它的具体加工步骤为:

[0018] 将贻贝清洗干净,放入蒸煮锅中,控制水与贻贝的重量比为 1:3,在 90℃的水温下蒸煮 5min,然后捞出,脱壳取肉并冷却,冷却后将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、转谷氨酰胺酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中辣椒油的含量为贻贝肉重量的 1%、花椒油为 0.5%、转谷氨酰胺酶为 1.5%、烟熏液为 1.5%、水为 50%,并在 4℃的温度下浸泡 4 小时,浸泡过程中将贻贝肉每隔 30 min 翻动一次,然后将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在 50℃的温度下进行低温热风干燥 45min,且每隔 15min 将贻贝肉翻动一次,干燥完成后,将贻贝肉分装成软包装进行真空包装,最后在 100℃的温度下杀菌 30min。

[0019] 实施例二:一种即食烟熏贻贝的加工方法,它的具体加工步骤为:

[0020] 将贻贝清洗干净,放入蒸煮锅中,控制水与贻贝的重量比为 1:2,在 85℃的水温下蒸煮 7min,然后捞出,脱壳取肉并冷却,冷却后将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、中性蛋白酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中辣椒油的含量为贻贝肉重量的 0.6%、花椒油为 0.3%、中性蛋白酶为 1.0%、烟熏液为 1.5%、水为 50%,并在 4℃的温度下浸泡 5 小时,浸泡过程中将贻贝肉每隔 20min 翻动一次,然后将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在 60℃的温度下进行低温热风干燥 30min,且每隔 10min 将贻贝肉翻动一次,干燥完成后,将贻贝肉分装成软包装进行真空包装,最后在 1000w 档的微波炉中杀菌 90s。

[0021] 实施例三:一种即食烟熏贻贝的加工方法,它的具体加工步骤为:

[0022] 将贻贝清洗干净,放入蒸煮锅中,控制水与贻贝的重量比为 1:2.5,在 85℃的水温下蒸煮 10min,然后捞出,脱壳取肉并冷却,冷却后将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、中性蛋白酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中辣椒油的含量为贻贝肉重量的 1%、花椒油为 0.5%、中性蛋白酶为 1.5%、烟熏液为 1.5%、水为 30%,并在 10℃的温度下浸泡 3 小时,浸泡过程中将贻贝肉每隔 30min 翻动一次,然后将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在 50℃的温度下进行低温热风干燥 45min,且每隔 15min 将贻贝肉翻动一次,干燥完成后,将贻贝肉分装成软包装进行真空包装,最后在 1000w 档的微波炉中杀菌 120s。

[0023] 实施例四:一种即食烟熏贻贝的加工方法,它的具体加工步骤为:

[0024] 将贻贝清洗干净,放入蒸煮锅中,控制水与贻贝的重量比为 1:2,在 90℃的水温下蒸煮 6min,然后捞出,脱壳取肉并冷却,冷却后将贻贝肉放入容器中,然后往贻贝肉中加入由香辛料、复合蛋白酶、烟熏液和水混合而成的烟熏浸泡液,其中辣椒油的含量为贻贝肉重量的 1%、花椒油为 0.5%、复合蛋白酶为 2%、烟熏液为 2%、水为 40%,并在 15℃的温度下浸泡 2 小时,浸泡过程中将贻贝肉每隔 25min 翻动一次,然后将贻贝肉中的烟熏浸泡液滤掉,然后在 55℃的温度下进行低温热风干燥 45min,且每隔 15min 将贻贝肉翻动一次,干燥完成后,

将贻贝肉分装成软包装进行真空包装,最后将真空包装好的贻贝肉进行辐照杀菌,剂量为8kGy。

[0025] 上述实施例中,所使用的烟熏液由阿泽雷斯国际贸易(上海)有限公司提供,复合蛋白酶由广西南宁庞博生物工程有限公司提供,也可用市售的其它的烟熏液和蛋白酶。