



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101720914 B

(45) 授权公告日 2012. 07. 25

(21) 申请号 200910226623. X

文.

(22) 申请日 2009. 12. 10

审查员 刘佳

(73) 专利权人 张家界金鲩生物科技有限公司

地址 427000 湖南省张家界市永定区南庄坪
大庸西路 99 号张家界金鲩国际酒店

(72) 发明人 王建文 郭文韬 李维

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/327 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1113125 A, 1995. 12. 13, 全文.

CN 1792254 A, 2006. 06. 28, 全文.

马小燕等. 酶法水解大鲩蛋白的工艺研究. 《中国酿造》. 2009, (第 11 期), 92-95 全文.

侯进慧等. 中国大鲩研究进展. 《四川动物》. 2004, 第 23 卷 (第 3 期), 262-266, 276 全

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

大鲩肉酱及其制作方法

(57) 摘要

一种大鲩肉酱及其制作方法, 由包括以下重量份的原料配制而成: 大鲩肉酶解物 20-50 份, 豆瓣 20-40 份, 辣椒粉 10-30 份, 食盐 2-4 份, 料酒 2-5 份, 生姜 1-3 份, 大蒜 2-4 份, 芝麻 4-10 份, 食用植物油 1-5 份, 所述大鲩肉酶解物由大鲩肉经蒸熟、磨浆, 浆液加入蛋白酶酶解, 然后经真空浓缩所得, 其固形物含量 60-80%。本发明的大鲩肉酱采用人工养殖的大鲩为原料, 经过传统的腌制和现在生物酶处理相结合得到的大鲩肉酱呈红褐色, 具有明显的鲜味, 香辣可口, 香味浓厚, 口感纯正。

1. 一种大鲵肉酱,其特征在于,由以下重量份的原料配制而成:大鲵肉酶解物 20-50 份,豆瓣 20-40 份,辣椒粉 10-30 份,食盐 2-4 份,料酒 2-5 份,生姜 1-3 份,大蒜 2-4 份,芝麻 4-10 份,食用植物油 1-5 份,所述大鲵肉酶解物由大鲵肉经蒸熟、磨浆,浆液加入蛋白酶酶解,然后经真空浓缩所得,其固形物含量 60-80%。

2. 根据权利要求 1 所述的大鲵肉酱,其特征在于,由以下重量份的原料配制而成:大鲵肉酶解物 40 份,豆瓣 30 份,辣椒粉 20 份,食盐 3 份,料酒 3 份,生姜 2 份,大蒜 3 份,芝麻 6 份,食用植物油 4 份。

3. 一种如权利要求 1 所述的大鲵肉酱的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将洗净去内脏的大鲵肉,加入大鲵重量 4-10% 的食盐,搅拌均匀,腌制时间 18-36 小时;

(2) 将腌制好的大鲵肉清水漂洗后,放入蒸锅中,蒸 4-8 小时;

(3) 将蒸好的大鲵肉搅碎,再经过胶体磨磨浆至粒度小于 100 微米;

(4) 将大鲵肉浆中加入蛋白酶进行酶解,保温 30-50℃,酶解时间 4-8 小时,然后升温至 95℃ 并维持 10 分钟,使酶失活;

(5) 将酶解后浆液转入真空浓缩锅在 0.02Mpa, 50-70℃ 的条件下浓缩至可溶性的固形物含量为 60-80%;

(6) 将配料中的食用植物油加热到 140℃,投入豆瓣、生姜、大蒜和辣椒粉少量,将豆瓣进行熟化处理;

(7) 将芝麻烤熟去皮,用粉碎机绞成碎粒,将剩余生姜、大蒜打成泥;

(8) 先将水在夹层锅里加热,然后再投入配料中的食盐、料酒和打成泥的生姜、大蒜和辣椒粉,搅拌均匀,再依次加入熟化处理的豆瓣、大鲵肉酶解物和芝麻粒,微沸熬制 10 ~ 15min;

(9) 然后灌装,密封即成。

4. 根据权利要求 3 所述的大鲵肉酱的制作方法,其特征在于,步骤 (4) 中,蛋白酶的用量为大鲵肉浆重量的 0.5-5%。

5. 根据权利要求 3 或 4 所述的大鲵肉酱的制作方法,其特征在于,所用蛋白酶为碱性蛋白酶、风味蛋白酶中的一种或两种。

6. 根据权利要求 5 所述的大鲵肉酱的制作方法,其特征在于,所用蛋白酶为碱性蛋白酶和风味蛋白酶两种,碱性蛋白酶和风味蛋白酶的重量配比为 1 : 1。

大鲵肉酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及调味品的技术领域,具体地说提供一种大鲵肉酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 随着近 20 年的不断努力,人们已经解决了大鲵(娃娃鱼)在人工养殖中的技术难题,实现的大鲵的人工化养殖,在全国的部分省市已经形成了一定的规模。为了更好的保护大鲵资源,促进大鲵养殖企业的规模化发展,国家已允许一部分上规模的企业对人工养殖的子二代大鲵进行利用开发。人工养殖的大鲵走上了餐桌,同时人们也对大鲵进行了进一步的深加工,更好的开拓大鲵在食疗和药用价值,形成了部分大鲵产品。大鲵肉是优质蛋白质资源,含有丰富的人体维生素(维生素 A, D)和钙、铁、锌、镁等微量元素。目前大鲵申报的专利主要集中在大鲵的食用及保健功效上:如中国专利“一种大鲵药膳的制作方法”(200710019021.8),就提供了一种具有增强体质免疫力,对心血管疾病、贫血和肿瘤有一定辅助作用的功能食品);但是未见大鲵肉在调味品中的具体应用

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种大鲵肉的新产品形式(大鲵肉酱)及其制作方法它不仅味道鲜美,还是一种具有营养和有益健康的调味品。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的实施方案为:一种大鲵肉酱,由包括以下重量份的原料配制而成:大鲵肉酶解物 20-50 份,豆瓣 20-40 份,辣椒粉 10-30 份,食盐 2-4 份,料酒 2-5 份,生姜 1-3 份,大蒜 2-4 份,芝麻 4-10 份,食用植物油 1-5 份,所述大鲵肉酶解物由大鲵肉经蒸熟、磨浆,浆液加入蛋白酶酶解,然后经真空浓缩所得,其固形物含量 60-80%。

[0005] 优化的是,由包括以下重量份的原料配制而成:大鲵肉酶解物 40 份,豆瓣 30 份,辣椒粉 20 份,食盐 3 份,料酒 3 份,生姜 2 份,大蒜 3 份,芝麻 6 份,食用植物油 4 份。

[0006] 大鲵肉酱的制作方法,包括以下步骤:

[0007] (1) 将洗净去内脏的大鲵肉加入大鲵重量 4-10% 的食盐,搅拌均匀,腌制时间 18-36 小时;

[0008] (2) 将腌制好的大鲵肉清水漂洗后,放入蒸锅中,蒸 4-8 小时;

[0009] (3) 将蒸好的大鲵肉搅碎,再经过胶体磨磨浆至粒度小于 100 微米;

[0010] (4) 将大鲵肉浆中加入蛋白酶进行酶解,保温 30-50℃,酶解时间 4-8 小时,然后升温至 95℃并维持 10 分钟,使酶失活;

[0011] (5) 将酶解后浆液转入真空浓缩锅在 0.02Mpa, 50-70℃ 的条件下浓缩至可溶性的固形物含量为 60-80%,得大鲵肉酶解物。

[0012] (6) 将配料中部分食用植物油加热到 140℃ 左右,投入豆瓣、生姜、大蒜和辣椒粉少量,将豆瓣进行熟化处理;

[0013] (7) 将芝麻仁烤熟去皮,用粉碎机绞成碎粒,将剩余生姜、大蒜打成泥;

[0014] (8) 先将配料中的水在夹层锅里加热,然后再投入配料中的食盐、料酒和打成泥的

生姜、大蒜和辣椒粉,搅拌均匀,再依次加入熟化处理的豆瓣、大鲵肉酶解物和芝麻粒,煮沸熬制 10 ~ 15min;

[0015] (9) 然后灌装,密封即成。

[0016] 步骤 (4) 中,蛋白酶的用量为大鲵肉浆重量的 0.5-5%。

[0017] 所用蛋白酶为碱性蛋白酶、风味蛋白酶中的一种或两种。

[0018] 优化的是,所用蛋白酶为碱性蛋白酶和风味蛋白酶,碱性蛋白酶和风味蛋白酶的重量配比为 1 : 1。

[0019] 本发明的大鲵肉酱采用人工养殖的大鲵为原料,经过传统的腌制和现在生物酶处理相结合得到的大鲵肉酱呈红褐色,具有明显的鲜味,香辣可口,香味浓厚,口感纯正。

具体实施方式

[0020] 实施例 1 :

[0021] 大鲵肉酱的配制原料和方法是 :

[0022] (1) 将大鲵宰杀,清洗干净,去其内脏,并将大鲵肉切成小块;

[0023] (2) 称取大鲵肉 40 千克、豆瓣 30 千克,辣椒粉 20 千克,食盐 3 千克,料酒 3 千克,生姜 2 千克,大蒜 3 千克,芝麻 6 千克,食用植物油 4 千克。

[0024] (3) 将 10 千克大鲵肉放入不锈钢容器中,加入 3 千克的食盐,搅拌均匀,室温下腌制 24 小时;

[0025] (4) 将腌制好的大鲵肉清水漂洗后,放入蒸锅中,蒸 6 小时;

[0026] (5) 将蒸好的大鲵肉用绞肉机搅碎,在经过胶体磨磨浆至粒度小于 100 微米;

[0027] (6) 将大鲵肉浆中加入 0.5 千克的碱性蛋白酶和 0.5 千克的风味蛋白酶进行酶解,保温 37℃,酶解时间 5 小时,然后升温至 95℃并维持 10 分钟,使酶失活;

[0028] (7) 将酶解后浆液转入真空浓缩锅在 0.02Mpa,55℃的条件下浓缩至可溶性的固形物含量为 60%,的大鲵肉酶解物;

[0029] (8) 将配料中的花生油在铁锅里加热到 140℃左右,投入豆瓣、生姜、大蒜、辣椒粉少量,将豆瓣进行熟化处理;

[0030] (9) 将芝麻仁烤熟去皮,用粉碎机绞成碎粒。将剩余的鲜姜、大蒜用粉碎机打成泥;

[0031] (10) 先将 1 千克水在夹层锅里加热,然后再投入配料中的食盐、料酒、打成泥的生姜、大蒜和辣椒粉,搅拌均匀。再依次加入熟化处理的豆瓣、大鲵肉酶解物、芝麻粒,边加热边搅拌,保持煮沸,熬制 12min;加入为 0.04% (W/W) 的苯甲酸钠,搅拌均匀后出锅;

[0032] (11) 加工后的大鲵肉酱灌装,密封,待产品检验合格后入库。

[0033] 实施例 2 :

[0034] 称取原料为:大鲵肉 50 千克,豆瓣 20 千克,辣椒粉 30 千克,食盐 4 千克,料酒 5 千克,生姜 1 千克,大蒜 4 千克,芝麻 10 千克,食用植物油 5 千克。

[0035] 大鲵肉酶解用蛋白酶为风味蛋白酶。其它方法步骤同实施例 1。

[0036] 实施例 3 :

[0037] 称取原料为:大鲵肉酶解物 20 千克,豆瓣 40 千克,辣椒粉 10 千克,食盐 2 千克,料酒 2 千克,生姜 3 千克,大蒜 2 千克,芝麻 2 千克,食用植物油 1 千克

[0038] 大鲢肉酶解用蛋白酶为碱性蛋白酶。其它方法步骤同实施例 1。