



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105795378 A

(43)申请公布日 2016.07.27

(21)申请号 201610174585.8

(22)申请日 2016.03.25

(71)申请人 费玲玲

地址 316200 浙江省舟山市岱山县高亭镇
人民路35号

(72)发明人 费玲玲

(51)Int.Cl.

A23L 17/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种保健海鳗的加工方法

(57)摘要

一种保健海鳗的加工方法,包括6个步骤,通过增加加工步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透;并且在步骤5中真空渗透的预糟露中加入相关调料和高粱酒,增加了糟海鳗制品的鲜甜口感,使糟海鳗鱼块肉质紧密,富有弹性,鲜嫩味美,咸淡适宜,香气醇厚,具有浓郁的酒香气和鱼香味。通过步骤7包装杀菌:使糟海鳗的成熟产品经杀菌处理可防止制品的过渡发酵,又可有效提高制品的保质期。本发明在步骤5中的真空渗透的预糟露内通过在预糟露内加入2-5%的百合、3-8%的桑葚加水煎熬成汤,增加了糟鳗的保健功能,通过上述方法获得的糟鳗产品,具有补虚、养血、祛湿、有健脾胃、助消化之功效。

1. 一种保健海鳗的加工方法,包括以下步骤:

步骤1原料预处理:鲜海鳗经去脏、去黑膜及血污等,然后用流动清水漂洗2-3次;

步骤2腌制:经预处理干净的鱼体,沥干水分,加入由一定比例的食盐、糖,适量桂皮、生姜等制成的腌制液,在6 -15℃下,腌制 6-10小时,取出,沥干;

步骤3脱水干燥:干燥至水分30—38%以下;

步骤4切块:将干燥脱水后的鱼体切割成长5-12 cm块段;

步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透,渗透时间为5—12小时;

步骤6糟制:将真空渗透后的鱼块与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟;

步骤7包装杀菌:将糟制好发酵成熟的鱼块装入蒸煮袋中,真空封口,高温杀菌;

其特征在于:步骤5中的真空渗透预糟露为:把2-5%的百合、3-8%的桑葚8-16%的甘草加水煎熬成汤,在尼龙筛绢上过滤百合、桑葚与甘草,加入盐、味精、适量,高粱酒3%至9%,拌和均匀得到预糟露。

2. 根据权利要求1所述的一种保健海鳗的加工方法,其特征在于:步骤5中真空渗透的预糟露,煎熬成汤时,每500克预糟露经过煎熬至350克—400克的浓缩液。

3. 根据权利要求1所述的一种保健海鳗的加工方法,其特征在于:步骤5中真空渗透的预糟露内的高粱酒为7%。

4. 根据权利要求1所述的一种保健海鳗的加工方法,其特征在于:在步骤6糟制中:将真空渗透后的鱼块与煮熟的热糯米饭拌和均匀后冷却,与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟。

5. 根据权利要求4所述的一种保健海鳗的加工方法,其特征在于:在步骤6糟制中:真空渗透后的鱼块拌与糯米饭比例为7比3。

一种保健海鳗的加工方法

技术领域

[0001]

本发明涉及一种水产品的腌制方法,特别是一种保健海鳗的加工方法。

背景技术

[0002] 海鳗(学名:Anguilliformes),经济鱼类;凶猛肉食性鱼类。硬骨鱼纲鳗形目、海鳗科、海鳗属。体呈长圆筒形,尾部侧扁。尾长大于头和躯干长度之和。头尖长。眼椭圆形。口大,舌附于口底。上颌牙强大锐利,3行;犁骨中间具10~15个侧扁大牙。体无鳞,具侧线孔140~153个。背鳍和臀鳍与尾鳍相连。体黄褐色,大型个体沿背鳍基部两侧各具1暗褐色条纹。脊椎骨142~154个。广泛分布于非洲东部、印度洋及西北太平洋。中国沿海均产,东海为主产区。

[0003] 海鳗肉厚、质细、味美、含脂量高,可供鲜食、制成干品或罐,海鳗肉与其他鱼肉掺和制成鱼丸和鱼香肠,味更鲜美而富有弹性。晒干品“鳗鱼鲞”和干制海鳗鳔均为食用佳品。鳗鱼富含多种营养成分,具有补虚养血、祛湿、抗癆等功效,是久病、虚弱、贫血、肺结核等病人的良好营养品;鳗体内含有一种很稀有的西河洛克蛋白,具有良好的强精壮肾的功能,是年轻夫妇、中老年人的保健食品;鳗是富含钙质的水产品,经常食用,能使血钙值有所增加,使身体强壮;鳗的肝脏含有丰富的维生素A,是夜盲人的优良食品。鳗味甘、性平,入肝、肾、脾经;具有补虚、养血、祛湿、抗癆等功效;适用于久病羸弱、五脏虚损、贫血、肺结核、妇女崩潰带下、小儿疳积、小儿蛔虫以及痔疮和脱肛病人食用。

[0004] 糟鱼特别是糟海鳗是一种适合我国沿海地区特别是宁波和舟山市地区的风味独特的传统食品,也是一种用来延长保藏期满足消费者需要的产品。糟海鳗具有甜咸和谐,酒香味、米香味、腊香味三种香气汇成一体且香气浓郁。据分析,香糟海鳗蛋白质含量高、脂肪少、肉质好、味鲜美、且富含氨基酸、矿物质等营养物质。糟海鳗肉质紧密,富有弹性,有咬劲,色泽美丽,香气浓郁,久食不厌,酒糟含有蛋白质、淀粉、粗纤维、脂肪、氨基酸、聚戊糖、灰分以及丰富的维生素、生长素等物质和一些矿质元素,以及发酵过程中产生的酵母菌、多种清香醇甜因子等营养价值大,符合现代人们对食品营养的要求,且成分含量稳定,开发利用价值高。酒糟中含有酒精和酵母菌,具有防腐能力,对分解有腥味的物质和制品在贮藏期自溶作用等都很有利。传统腌制以手工操作加工制作,规模和投资小,生产效率和产量不高,特别产品加工质量会受自然气候条件以及手工操作的影响,产品的食用安全性和风味品质、质地等,在产品的批次之间存在较大的波动性。

发明内容

[0005] 本发明通过在规范加工生产流程基础上,增加了相关加工程序,并且在加工的配料中加入合适的中药材,增加了产品的食疗保健功能。

[0006] 为了解决上述技术问题,本发明通过以下解决方法

一种保健海鳗的加工方法,包括以下步骤:步骤1原料预处理:鲜海鳗经去脏、去黑膜及

血污等,然后用流动清水漂洗2-3次;步骤2腌制:经预处理干净的鱼体,沥干水分,加入由一定比例的食盐、糖,适量桂皮、生姜等制成的腌制液,在6-15℃下,腌制6-10小时,取出,沥干;步骤3脱水干燥:干燥至水分30-38%以下;步骤4切块:将干燥脱水后的鱼体切割成长5-12 cm块段;步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透,渗透时间我5-12小时;步骤6糟制:将真空渗透后的鱼块与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟;步骤7包装杀菌:将糟制好发酵成熟的鱼块装入蒸煮袋中,真空封口,高温杀菌;其特征在于:步骤5中的真空渗透预糟露为:把2-5%的百合、3-8%的桑葚8-16%的甘草加水煎熬成汤,在尼龙筛绢上过滤百合、桑葚与甘草,加入盐、味精、适量,高粱酒3%至9%,拌和均匀得到预糟露。

[0007] 进一步的,步骤5中真空渗透的预糟露,煎熬成汤时,每500克预糟露经过煎熬至350克-400克的浓缩液。

[0008] 进一步的,步骤5中真空渗透的预糟露内的高粱酒为7%。

[0009] 进一步的,在步骤6糟制中:将真空渗透后的鱼块与煮熟的热糯米饭拌和均匀后冷却,与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟。

[0010] 进一步的,在步骤6糟制中:真空渗透后的鱼块拌与糯米饭比例为7比3。

[0011] 按本保健海鳗的加工方法解决的技术问题以及有益效果:

本发明通过增加加工步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透;增加了糟海鳗制品的鲜甜口感,使糟海鳗鱼块肉质紧密,富有弹性,鲜嫩味美,咸淡适宜,香气醇厚,具有浓郁的酒香气和鱼香味。通过在预糟露内加入2-5%的百合、3-8%的桑葚和8-16%的甘草加水煎熬成汤剂,将中草药的有效成分融入产品中,增加了产品的保健功能。通过步骤6包装杀菌:使糟海鳗的成熟产品经杀菌处理可防止制品的过度发酵,又可有效提高制品的保质期。

[0012] 百合,学名(*Lilium brownii* var. *viridulum* Baker)又名强蜀、番韭、山丹、倒仙、重迈、中庭、摩罗、重箱、中逢花、百合蒜、大师傅蒜、蒜脑薯、夜合花等,是百合科百合属(学名:*Lilium*)多年生草本球根植物,原产于中国,主要分布在亚洲东部、欧洲、北美洲等北半球温带地区,全球已发现有至少120个品种,其中55种产于中国。

[0013] 百合甘凉清润,主入肺心,长于清肺润燥止咳,清心安神定惊,治肺阴虚的燥热咳嗽,肺虚久咳、痰中带血、劳嗽咯血等为肺燥咳嗽、虚烦不安所常用。百合富含黏液质及维生素,对皮肤细胞新陈代谢有益,常食百合,有一定美容作用。百合含多种生物碱,对白细胞减少症,有预防作用,能升高血细胞,对化疗及放射性治疗后细胞减少症有治疗作用;百合在体内还能促进和增强单核细胞系统和吞噬功能,提高机体的体液免疫能力,因此百合对多种癌症均有较好的防治效果。

[0014] 桑葚(sāng shèn 又读sāng rèn),桑树的成熟果实,桑葚又叫桑果、桑泡儿,农人喜欢其成熟的鲜果食用,味甜汁多,是人们常食的水果之一。成熟的桑葚质油润,酸甜适口,以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳。每年4~6月果实成熟时采收,去杂质,晒干或略蒸后晒干食用,也可来泡酒。具体成熟时间各地不一样,南方早一点,北方稍迟一点。《本草纲目》等多种医药典籍中对桑葚的要用价值和用法有详尽的阐述,桑葚性味甘寒,具有补肝益肾、生津润燥、乌发明目等功效。桑葚中含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质,能促进脂肪、蛋白质及淀粉的消化,故有健脾胃、助消化之功效,可用于治疗因消化不良而导致的腹泻;桑

葚中除含有大量人体所需要营养物质外,还含有乌发素,能使头发变得黑而亮泽,故可用来美容;桑葚中含有大量芦丁,芦丁可阻止结肠癌的形成,可凉血止血、清肝泻火,具抗炎、抗病毒作用;常食桑葚可以明目,缓解眼睛疲劳干涩的症状。

[0015] 甘草,(学名:*Glycyrrhiza uralensis* Fisch)别名:国老、甜草、乌拉尔甘草、甜根子。豆科、甘草属多年生草本,根与根状茎粗壮,是一种补益中草药。对人体很好的一种药,药用部位是根及根茎,药材性状根呈圆柱形,长25~100厘米,直径0.6~3.5厘米。外皮松紧不一,表面红棕色或灰棕色。根茎呈圆柱形,表面有芽痕,断面中部有髓。气微,味甜而特殊。功能主治清热解毒、祛痰止咳、脘腹等。喜阴暗潮湿,日照长气温低的干燥气候。甘草多生长在干旱、半干旱的荒漠草原、沙漠边缘和黄土丘陵地带。根和根状茎供药用。甘草性平、味甜,是一味补气益脾的中药,在中药里面,甘草的作用很多,除具有补气、益脾之外,还具有清热解毒、通淋利尿的功能。甘草能缓急,还能起到对诸药的调和作用。

[0016] 本发明通过增加加工步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透;并且在步骤5中真空渗透的预糟露中加入相关调料和高粱酒,增加了糟海鳗制品的鲜甜口感,使糟海鳗鱼块肉质紧密,富有弹性,鲜嫩味美,咸淡适宜,香气醇厚,具有浓郁的酒香气和鱼香味。通过步骤7包装杀菌:使糟海鳗的成熟产品经杀菌处理可防止制品的过渡发酵,又可有效提高制品的保质期。本发明在步骤5中的真空渗透的预糟露内通过在预糟露内加入2-5%的百合、3-8%的桑葚加水煎熬成汤,增加了糟鳗的保健功能,通过上述方法获得的糟鳗产品,具有补虚、养血、祛湿、有健脾胃、助消化之功效。

具体实施方式

[0017] 一种保健海鳗的加工方法,包括以下步骤:步骤1原料预处理:鲜海鳗经去脏、去黑膜及血污等,然后用流动清水漂洗2-3次;步骤2腌制:经预处理干净的鱼体,沥干水分,加入由一定比例的食盐、糖,适量桂皮、生姜等制成的腌制液,在6-15℃下,腌制6-10小时,取出,沥干;步骤3脱水干燥:干燥至水分30-38%以下;步骤4切块:将干燥脱水后的鱼体切割成长2-3 cm块段;步骤5真空渗透:将鱼块与预糟露混合,在真空渗透机中进行真空渗透,渗透时间我5-12小时;步骤6糟制:将真空渗透后的鱼块与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟;步骤7包装杀菌:将糟制好发酵成熟的鱼块装入蒸煮袋中,真空封口,高温杀菌;其特征在于:步骤5中的真空渗透预糟露为:把2-5%的百合、3-8%的桑葚加水煎熬成汤,在尼龙筛绢上过滤百合与桑葚,加入盐、味精、适量,高粱酒3%至9%,拌和均匀得到预糟露。

[0018] 进一步的,步骤5中真空渗透的预糟露,煎熬成汤时,每500克预糟露经过煎熬至350克-400克的浓缩液。

[0019] 进一步的,步骤5中真空渗透的预糟露内的高粱酒为7%。

[0020] 进一步的,在步骤6糟制中:将真空渗透后的鱼块与煮熟的热糯米饭拌和均匀后冷却,与酒糟、味精、白糖、香辛料等混合均匀,低温糟制一段时间,发酵成熟。

[0021] 进一步的,在步骤6糟制中:真空渗透后的鱼块拌与糯米饭比例为7比3。