

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23B 4/22

A23B 4/023

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00112870.1

[43] 公开日 2001 年 10 月 24 日

[11] 公开号 CN 1318305A

[22] 申请日 2000.4.18 [21] 申请号 00112870.1

[71] 申请人 叶成利

地址 557201 贵州省榕江县忠诚镇孖龙村一组叶成胜转

[72] 发明人 叶成利

[74] 专利代理机构 贵州省专利服务中心

代理人 于俊汉

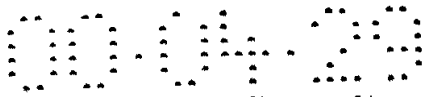
权利要求书 2 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 鱼肉腌制品生产工艺

[57] 摘要

一种鱼肉腌制品生产工艺,用辣椒浆、甜酒制成醪糟,用红曲米制成红曲,将醪糟、红曲与辅料混合制成腌制料,将鲜鱼剖成一整块,在盆里摊平撒盐堆放,腌4-6小时,将腌制料涂于鱼体中合拢,在坛内与腌制料分层放置,密封腌10天,取出鱼体入另一坛中,喷白酒后密封4-5天,得腌鱼;将鲜猪、牛、鸡肉切成块入盆,撒盐腌5-6小时,在坛内分层放置腌制料和肉块,密封腌8-12天,得腌肉,该工艺腌制鱼、肉周期短,质量好,风味独特。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4



权 利 要 求 书

1、一种鱼肉腌制品生产工艺，其特征在于：（1）腌制料的制备：先将鲜红辣椒打成辣椒浆，用糯米制成甜酒，将两者混合后放入坛中，再接种乳酸菌，然后用盐水密封坛口，酿制1个月以上即成醪糟，红曲米制备成红曲，将醪糟、红曲与辣椒粉、香辛料及其它调味辅料混合均匀，制成新制腌制料；

（2）鱼的发酵腌制：将鲜鱼沿背部剖杀成一整块，去除内脏及鱼鳃，然后将鱼体在盆里摊平，内侧面朝上，均匀撒上精制细食盐，食盐量为鱼重的3%，这样一层层堆放在盆里进行盐腌渍4至6小时，将新制腌制料涂于鱼体中，合拢鱼体，在坛底辅上一层腌制用过的腌制料后，放一层内侧涂有新制腌制料的鱼体，这样一层腌制料一层鱼体装入坛中，密封腌制10天后，将鱼体取出，装入另一坛中，喷洒少量高度白酒，然后密封再腌制4—5天，即得鱼腌制品；

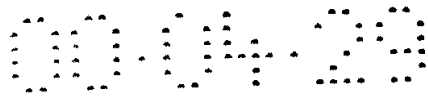
（3）肉的发酵腌制：将新鲜猪肉、牛肉、鸡肉等分类、分级，然后分别切成块，放入盆中，均匀撒上精制细食盐（用量为肉重的3%），腌制5—6小时，在坛底辅上一层新制腌制料，放上一层经盐腌好的肉块，这样一层腌制料一层肉块装好后，密封腌制8—12天，即可腌制成腌肉。

2、根据权利要求1所述的鱼肉腌制品生产工艺，其特征在于：灌料的制备，将用过的第二次腌制料用温油（植物油）炸制成灌料，腌鱼系列产品的加工：（1）油炸腌鱼鱼条真空包装产品的加工，将腌制好的腌鱼条进行清理，去除附在鱼体表面上的腌制品，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为20%左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品；

（2）油炸腌鱼鱼块罐头产品的加工：将腌鱼清理、去除附在鱼体表面上的腌制料后，经油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

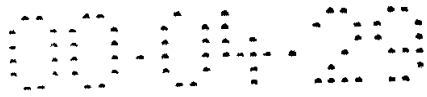
（3）油炸腌鱼鱼头罐头产品的加工：将腌鱼鱼头清理后，去除附在鱼头上的腌制料后，经油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

（4）油炸腌鱼鱼尾真空包装产品的加工：将腌鱼鱼尾清理后，去除附在鱼尾表面上的腌制料，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为20%



左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品。

3、根据权利要求1所述的鱼肉腌制品生产工艺，其特征在于：腌肉系列产品的加工：（1）次级瘦肉，切成肉丁，油炸，加腌制料装罐，加盖，水浴加热，排气密封，制成油炸腌肉罐装产品；（2）肥肉，用坛装、桶装或真空包装出售，供烹饪用；（3）精瘦肉，切片，加辅料，拌匀，烘烤，装袋，真空包装，高压蒸汽杀菌，检验，制成腌肉肉干产品。



说 明 书

鱼肉腌制品生产工艺

本发明涉及食品加工工艺，特别是一种鱼肉腌制品生产工艺。

现有技术中腌鱼、腌肉是部分少数民族地区一种民间传统食品，它是一种具有独特风味的自然发酵鱼、肉制品，长期以来，腌鱼、腌肉作为民间自产自食的食品，加工粗放，缺乏包装等商品化处理手段，难以形成商品投放市场。目前贵州榕江黑马食品厂生产开发的侗家腌鱼、腌肉，仍然处于传统制作，作坊式生产，他们用坛装，外加纸壳包装和袋装腌制成熟的半成品出售，一般需再加工才能食用，其商品化处理程度低，商品化批量生产受到限制。

黔东南民族师专张文华教师曾在《食品科技》99年第一期上报道过《黔东南腌鱼软罐头生产工艺》的文案，虽然对其包装处理商品化加工程度有所进步，但其制作工艺仍属于传统制作，加工周期较长，发酵产品稳定性较差，规模化批量生产受到限制，而且品种单一，鱼头、鱼尾及腌制辅料没有充分利用。

本发明的目的在于：提供一种鱼肉腌制品生产工艺，它是在传统制作腌鱼、腌肉方法的基础上，改进其制作工艺，同时采用科学合理的商品化处理，开发出系列风味食品，使腌鱼、腌肉这一民间传统食品达到商品化之目的。

本发明的构成：（1）腌制料的制备：先将鲜红辣椒打成辣椒浆，用糯米制成甜酒，将两者混合后放入坛中，再接种乳酸菌，然后用盐水密封坛口，酿制1个月以上即成醪糟，红曲米制备成红曲，将醪糟、红曲与辣椒粉、香辛料及其它调味辅料混合均匀，制成新制腌制料；

（2）鱼的发酵腌制：将鲜鱼沿背部剖杀成一整块，去除内脏及鱼鳃，然后将鱼体在盆里摊平，内侧面朝上，均匀撒上精制细食盐，食盐量为鱼重的3%，这样一层层堆放在盆里进行盐腌渍4至6小时，将新制腌制料涂于鱼体中，合拢鱼体，在坛底铺上一层腌制用过的腌制料后，放一层内侧涂有新制腌制料的鱼体，这样一层腌制料一层鱼体装入坛中，密封腌制10天后，将鱼体取出，装入另一坛中，喷洒少量高度白酒，然后密封再腌制4-5天，即得鱼腌制品；

（3）肉的发酵腌制：将新鲜猪肉、牛肉、鸡肉等分类、分级，然后分



别切成块，放入盆中，均匀撒上精制细食盐（用量为肉重的3%），腌制5—6小时，在坛底辅上一层新制腌制料，放上一层经盐腌好的肉块，这样一层腌制料一层肉块装好后，密封腌制8—12天，即可腌制成腌肉。

灌料的制备，将用过的第二次腌制料用温油（植物油）炸制成灌料，腌鱼系列产品的加工：（1）油炸腌鱼鱼条真空包装产品的加工，将腌制好的腌鱼条进行清理，去除附在鱼体表面上的腌制品，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为20%左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品；

（2）油炸腌鱼鱼块罐头产品的加工：将腌鱼清理、去除附在鱼体表面上的腌制料后，经油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

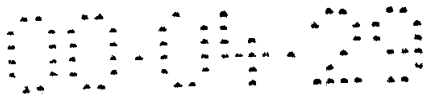
（3）油炸腌鱼鱼头罐头产品的加工：将腌鱼鱼头清理后，去除附在鱼头上的腌制料后，经油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

（4）油炸腌鱼鱼尾真空包装产品的加工：将腌鱼鱼尾清理后，去除附在鱼尾表面上的腌制料，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为20%左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品。

腌肉系列产品的加工：（1）次级瘦肉，切成肉丁，油炸，加腌制料装罐，加盖，水浴加热，排气密封，制成油炸腌肉罐装产品；（2）肥肉，用坛装、桶装或真空包装出售，供烹饪用；（3）精瘦肉，切片，加辅料，拌匀，烘烤，装袋，真空包装，高压蒸汽杀菌，检验，制成腌肉肉干产品。

与现有技术比较，本发明的优点是：（1）在腌制料配制时，使用的醪糟是预先酿制成熟，且通过接种人工培养的优良乳酸菌种，这样，一方面可使发酵速度快，另一方面可使发酵稳定、正常以及有效抑制杂菌的污染，提高产品质量；（2）腌制时，使用的腌制料，采用新制料与已用过的腌制料结合使用，使发酵加快，同时还可节约原辅料的用量；（3）在腌制后期，喷洒白酒继续腌制几天，使其增添些风味物质，从而提高其产品的质量；（4）根据市场及不同口味人们的不同需求，采用科学合理的包装等商品化处理，开发系列经济而食用方便的风味产品。

本发明的实施例：新腌制料的制备：用鲜红辣椒打成辣椒浆，用糯米制成甜酒，两者混合后放入坛中，再接种乳酸菌，然后用盐水密封坛口，酿制



1 个月以上成醪糟，用红曲米制备红曲，将醪糟、红曲与辣椒粉、香辛料及其它调味辅料混合均匀，制成新制腌制料。

鱼的发酵腌制：将鲜鱼沿背部剖杀成一整块，去除内脏及鱼鳃，将鱼体摊平在盆里，内侧面朝上，撒上精制细食盐，这样一层层堆放在盆里腌渍 4 - 6 小时，将新制腌制料涂于鱼体中，合拢鱼体，在坛底辅上一层腌制用过的腌制料后，放一层内侧涂有新制腌制料的鱼体，这样一层腌制料一层鱼体装入坛中，密封腌制 10 天后，将鱼体取出，装入另一坛中，喷洒少量高度白酒，然后密封再腌制 4 - 5 天，即得鱼腌制品。

肉的发酵腌制：将新鲜猪肉、牛肉、鸡肉等分类、分级，然后分别切成块，放入盆中，均匀撒上精制细食盐，腌制 5 - 6 小时，在坛底辅上一层新制腌制料，放上一层经盐腌好的肉块，这样一层腌制料一层肉块装好后，密封腌制 8 - 12 天，即可腌制成腌肉。

灌料的制备：将用过的第二次腌制料用温油（植物油）炸制成灌料。

腌鱼系列产品的加工：（1）油炸腌鱼鱼条真空包装产品的加工，将腌制好的腌鱼条进行清理，去除附在鱼体表面上的腌制品，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为 20% 左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品。

（2）油炸腌鱼鱼块罐头产品的加工：将腌鱼清理，去除附在鱼体表面上的腌制料后，油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

（3）油炸腌鱼鱼头罐头产品的加工：将腌鱼鱼头清理后，去除附在鱼头上的腌制料后，经油炸，装入玻璃罐内，再注入灌料，加盖，然后用水浴加热，排气密封，冷却，检验，出产品；

（4）油炸腌鱼鱼尾真空包装产品的加工：将腌鱼鱼尾清理后，去除附在鱼尾表面上的腌制品，然后放入烘箱中干燥，降低其水份，使含水量为 20% 左右，再经油炸后装入塑料包装袋，加入少许灌料，然后真空包装，再经高压蒸汽杀菌，检验，出产品。

腌肉系列产品的加工：（1）次级瘦肉，切成肉丁，油炸，加腌制料装罐，加盖，水浴加热，排气密封，制成油炸腌肉罐装产品。

（2）肥肉，用坛装、桶装或真空包装出售，供烹饪用。

（3）精瘦肉，切片，加辅料，拌匀，烘烤，装袋，真空包装，高压蒸汽杀菌，检验，制成腌肉肉干产品。