



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106262749 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610757728.8

(22)申请日 2016.08.29

(71)申请人 温州市锦达味业食品有限公司
地址 325700 浙江省温州市洞头区北岙街
道文兴路3号

(72)发明人 池进军

(74)专利代理机构 温州知远专利代理事务所
(特殊普通合伙) 33262

代理人 汤时达

(51) Int. Cl.
A23L 27/60(2016.01)

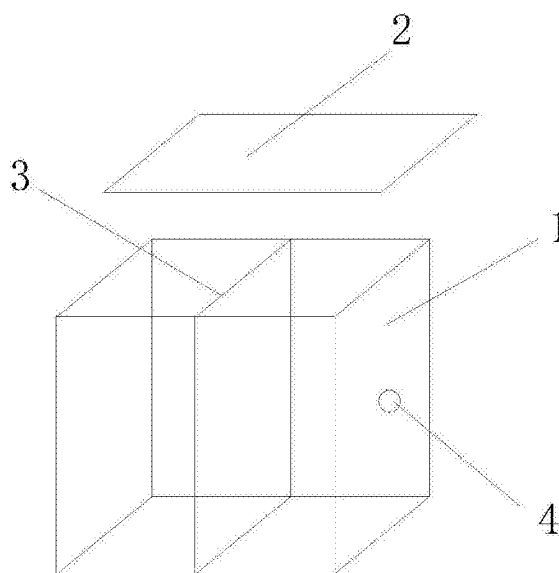
权利要求书2页 说明书5页 附图1页

(54)发明名称

鳎鱼肉复合海鲜酱及制作方法和包装盒

(57)摘要

本发明提供鳎鱼肉复合海鲜酱,包括虾、鳎鱼肉、羊肉、红萝卜、羊栖菜和牛油果,重量比为虾15-30份、鳎鱼肉15-25份、羊肉15-25份、红萝卜5-10份、羊栖菜5-10份和牛油果5-15份。本发明的有益效果在于:含钙量高,营养成分不会被破坏,工艺简单,提取方便,且成本低充分利用海鲜;采用高温软化操作,使胶状大分子虾壳胶原蛋白链断裂,部分分解成低分子的蛋白肽,易于人体的营养吸收,提升产品品质。



1. 鮫鱼肉复合海鲜酱,包括虾、鮫鱼肉、羊肉、红萝卜、羊栖菜和牛油果,其特征在于:重量比为虾15-30份、鮫鱼肉15-25份、羊肉15-25份、红萝卜5-10份、羊栖菜5-10份和牛油果5-15份。

2. 根据权利要求1所述的鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 虾去壳后,清洗用苏打水浸泡;鮫鱼肉去鳞后用苏打水浸泡,苏打水与虾仁与鮫鱼肉重量比15:3~5~5,浸泡时间2~3h后,鮫鱼肉捞出后放入锅内加入清水及,煮沸弃汤切成粒,虾仁捞出后烤熟切成粒;

(2) 羊肉清水浸泡,清水与羊肉重量比15:3~5,浸泡时加入米醋,清水与米醋重量比为100:1-2,浸泡时间2~3h后,将羊肉切成块,水煮至熟,水煮时加入干香菇及干木耳,1-2h后捞出,加入铁锅,铁锅内加入生姜、葱、水煮沸,保持微沸点状态,切开肉块至中心无血水处,时间为1-1.5h;

(3) 取羊栖菜,清水清洗,泡开,切成粒;

(4) 取红萝卜,清水清洗,不去皮,腌制后切成粒;

(5) 取调味料在锅过油炒熟;

(6) 取炒熟调味料4-5重量份、处理过的鮫鱼肉15-25重量份、处理过的红萝卜5-10重量份、处理过的羊栖菜5-10重量份混合真空斩拌、在混合真空斩拌过程中喷雾添加辅料;包括果胶、乳酸钙粉末、乳酸亚铁粉末及乳酸锌粉末的辅料与纯净水搅拌混合后喷雾注入真空斩拌机;

(7) 取(5)的产物倒入底面铺设羊肉和虾仁的容器内,隔水小火熬制2~3h;

(8) 将牛油果去皮去核后,加入芥末及酱油搅拌后,淋在容器内搅拌;

(9) 真空包装后辐射杀菌制得成品。

3. 根据权利要求2所述的鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:调味料为植物油20-40份,花生碎末5-15份,芝麻酱1-10份,大蒜末1-10份,孜然粉1-6份,五香粉0.1-5份,沙姜粉0.1-2份,香菜粉0.1-2份,白砂糖5-15份,精盐0.5-5份。

4. 根据权利要求2所述的鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:所述烘烤采用网式隧道烘房,上下六层,烘烤温度85-90℃,时间2-5分钟,该烘烤工艺过程中应及时排除水。

5. 根据权利要求2所述的鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:将虾

剥除头部及躯干部的外壳、附肢,剥出完整的虾仁,用牙签去肠线;采用漏筛除去虾仁表面的水分,以减少后续冻干的负荷;将沥水后的虾仁放入95~100℃热水中熟化2~5min,杀灭微生物和寄生虫卵,并去除生腥味,预熟化后虾仁采用离心机械沥干,并用真空抽气方式快速冷却至室温;采用搁板与抽真空联合冻结方式,将虾仁的温度降至-30℃,使虾仁完全冻结的过程;冻结过程中,先通过降低搁板温度预冻虾仁,下降至一定温度后,再通过抽真空加速预冻,完成冻结;冻结结束后,加热搁板使冰升

华,同时抽真空使水汽顺利逸出而脱去虾仁中的游离水和结构水的过程,要逐步升高搁板温度,控制在20℃以下,虾仁温度接近共晶点,升华阶段真空度为30~35pa;升华干燥结束后,在搁板温度相对较高及高真空度条件下除去残留的吸附水的过程,解析干燥过程搁板温度不得超过35℃,真空度为20~30pa,然后放入网式隧道烘房。

6. 根据权利要求5所述的鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:虾的躯干部的外

壳用高压锅蒸煮软化,再将其平铺于不锈钢杀菌栏中,物料堆积厚度不超过10cm,杀菌栏叠放时确保与上层杀菌栏有不少于4cm的间隙;软化温度115~121℃,软化升温时间为15~20min,恒温时间10~20min,降温时间为15~25min;将上述软化后的鱼鳞,手工分散后及时用恒温油炸锅进行油炸;将鱼鳞倒入油炸框中,物料堆积厚度控制在4~6cm,将油炸框放入恒温油炸锅中;每公斤油中加入抗氧化剂特丁基对苯二酚0.1~0.2g,油炸温度为180~220℃,油炸时间1~2min;油炸过程轻微搅拌,避免成团;炸至鱼鳞酥脆、膨发、呈金黄色,即可起锅;将上述油炸框提升倒料,立即用离心机进行控油,油炸后的躯干部的外壳加入到容器内。

7. 根据权利要求2所述的鮰鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:取(2)处理的羊肉,待羊肉冷却晾透后切成4-6毫米厚的薄片。

8. 根据权利要求5所述的鮰鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:羊肉切薄片后还经过卤煮,包括以下步骤:a、调汤:将煮肉的汤用沙布过滤放入卤锅肉,加食盐、白糖、五香粉、辣椒粉、菴汁羊肉佐料包煮开;b、切好的肉片放入锅内,开启蒸气武火煮30分钟,文火40分钟,煮时不断搅拌,出锅前10分钟,加入味精、黄酒,出锅后放漏盘内沥净汤汁。

9. 根据权利要求2所述的鮰鱼肉复合海鲜酱的制作方法,其特征在于:红萝卜的腌制过程:红萝卜、柠檬洗净切片,切片大小均匀,红萝卜片厚度为1-2mm,柠檬片厚度为0.5-1mm;姜汁、红枣汁加入白醋中充分混合溶解,灌入玻璃瓶,待用;将红萝卜片分为两份加入玻璃瓶,第一份红萝卜片加入后,加入柠檬片,再加入剩余红萝卜片;将蒜、香菜充分拍碎,加入并覆盖在红萝卜片上;密封,静置3-5天后,倒置3-5天。

10. 用以盛装权利要求1所述的鮰鱼肉复合海鲜酱的包装盒,其特征在于:包括上端面开口的盒体和盖体,盒体内设有腔室,腔室壁上设有若干滑槽,若干隔板由上至下插入到滑槽内将腔室分隔为若干用于盛装鮰鱼肉复合海鲜酱的空腔,且每个用于盛装鮰鱼肉复合海鲜酱的空腔的空腔壁上都设有通孔,通孔内套设调味料壳,壳体朝向通孔外侧面为软质层,壳体朝向通孔内侧面为开口,壳体内设有调味包,调味包的一端穿过开口位于空腔内,且位于开口外的调味包上设有用以破裂的划痕,盖体盖在盒体的开口面,并与盒体扣合。

鮫鱼肉复合海鲜酱及制作方法和包装盒

技术领域

[0001] 本发明属于水产品加工技术领域,具体涉及鮫鱼肉复合海鲜酱及制作方法和包装盒。

背景技术

[0002] 海产品是一类味道鲜美,营养价值高的食品,而利用海鲜制备的海鲜酱也因具备了上述优点而受到人们的喜爱,传统的海鲜酱为了提高其保质期,在制备过程中需要经过发酵处理,一方面发酵过程中会产生一些对人体有害的物质(如致癌物),另一方面发酵过程中需要使用较多量的盐,使得成品海鲜酱味道过咸,而过多的摄入盐有可能引起高血压等疾病。同时发酵工艺还会破坏原材料的蛋白,影响海鲜酱的味道和口感。因此现在需要一种既能够保持海鲜酱的鲜美与营养,又可免去发酵处理给人们带来的种种不利影响的海鲜酱。

发明内容

[0003] 本发明针对以上问题,提供充分利用鮫鱼肉复合海鲜酱及制作方法和包装盒。

[0004] 本发明的发明目的通过以下方案实现:鮫鱼肉复合海鲜酱,包括虾、鮫鱼肉、羊肉、红萝卜、羊栖菜和牛油果,重量比为虾15-30份、鮫鱼肉15-25份、羊肉15-25份、红萝卜5-10份、羊栖菜5-10份和牛油果5-15份。

[0005] 鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,包括以下步骤:

(1)虾去壳后,清洗用苏打水浸泡;鮫鱼肉去鳞后用苏打水浸泡,苏打水与虾仁与鮫鱼肉重量比15:3~5~5,浸泡时间2~3h后,鮫鱼肉捞出后放入锅内加入清水及,煮沸弃汤切成粒,虾仁捞出后烤熟切成粒;

(2)羊肉清水浸泡,清水与羊肉重量比15:3~5,浸泡时加入米醋,清水与米醋重量比为100:1-2,浸泡时间2~3h后,将羊肉切成块,水煮至熟,水煮时加入干香菇及干木耳,1-2h后捞出,加入铁锅,铁锅内加入生姜、葱、水煮沸,保持微沸点状态,切开肉块至中心无血水处,时间为1-1.5h;

(3)取羊栖菜,清水清洗,泡开,切成粒;

(4)取红萝卜,清水清洗,不去皮,腌制后切成粒;

(5)取调味料在锅过油炒熟;

(6)取炒熟调味料4-5重量份、处理过的鮫鱼肉15-25重量份、处理过的红萝卜5-10重量份、处理过的羊栖菜5-10重量份混合真空斩拌、在混合真空斩拌过程中喷雾添加辅料;包括果胶、乳酸钙粉末、乳酸亚铁粉末及乳酸锌粉末的辅料与纯净水搅拌混合后喷雾注入真空斩拌机;

(7)取(5)的产物倒入底面铺设羊肉和虾仁的容器内,隔水小火熬制2~3h;

(8)将牛油果去皮去核后,加入芥末及酱油搅拌后,淋在容器内搅拌;

(9)真空包装后辐射杀菌制得成品。

[0006] 进一步地,调味料为植物油20-40份,花生碎末5-15份,芝麻酱1-10份,大蒜末1-10份,孜然粉1-6份,五香粉0.1-5份,沙姜粉0.1-2份,香菜粉0.1-2份,白砂糖5-15份,精盐0.5-5份。

[0007] 进一步地,烘烤采用网式隧道烘房,上下六层,烘烤温度85-90℃,时间2-5分钟,该烘烤工艺过程中应及时排除水。

[0008] 进一步地,将虾剥除头部及躯干部的外壳、附肢,剥出完整的虾仁,用牙签去肠线;采用漏筛除去虾仁表面的水分,以减少后续冻干的负荷;将沥水后的虾仁放入95~100℃热水中熟化2~5min,杀灭微生物和寄生虫卵,并去除生腥味,预熟化后虾仁采用离心机械沥干,并用真空抽气方式快速冷却至室温;采用搁板与抽真空联合冻结方式,将虾仁的温度降至-30℃,使虾仁完全冻结的过程;冻结过程中,先通过降低搁板温度预冻虾仁,下降至一定温度后,再通过抽真空加速预冻,完成冻结;冻结结束后,加热搁板使冰升华,同时抽真空使水汽顺利逸出而脱去虾仁中的游离水和结构水的过程,要逐步升高搁板温度,控制在20℃以下,虾仁温度接近共晶点,升华阶段真空度为30~35pa;升华干燥结束后,在搁板温度相对较高及高真空度条件下除去残留的吸附水的过程,解析干燥过程搁板温度不得超过35℃,真空度为20~30pa,然后放入网式隧道烘房。

[0009] 进一步地,虾的躯干部的外壳用高压锅蒸煮软化,再将其平铺于不锈钢杀菌栏中,物料堆积厚度不超过10cm,杀菌栏叠放时确保与上层杀菌栏有不少于4cm的间隙;软化温度115~121℃,软化升温时间为15~20min,恒温时间10~20min,降温时间为15~25min;将上述软化后的鱼鳞,手工分散后及时用恒温油炸锅进行油炸;将鱼鳞倒入油炸框中,物料堆积厚度控制在4~6cm,将油炸框放入恒温油炸锅中;每公斤油中加入抗氧化剂特丁基对苯二酚0.1~0.2g,油炸温度为180~220℃,油炸时间1~2min;油炸过程轻微搅拌,避免成团;炸至鱼鳞酥脆、膨发、呈金黄色,即可起锅;将上述油炸框提升倒料,立即用离心机进行控油,油炸后的躯干部的外壳加入到容器内。

[0010] 进一步地,取(2)处理的羊肉,待羊肉冷却晾透后切成4-6毫米厚的薄片。

[0011] 进一步地,羊肉切薄片后还经过卤煮,包括以下步骤:a、调汤:将煮肉的汤用沙布过滤放入卤锅肉,加食盐、白糖、五香粉、辣椒粉、鼈汁羊肉佐料包煮开;b、切好的肉片放入锅内,开启蒸气武火煮30分钟,文火40分钟,煮时不断搅拌,出锅前10分钟,加入味精、黄酒,出锅后放漏盘内沥净汤汁。

[0012] 进一步地,红萝卜的腌制过程:红萝卜、柠檬洗净切片,切片大小均匀,红萝卜片厚度为1-2mm,柠檬片厚度为0.5-1mm;姜汁、红枣汁加入白醋中充分混合溶解,灌入玻璃瓶,待用;将红萝卜片分为两份加入玻璃瓶,第一份红萝卜片加入后,加入柠檬片,再加入剩余红萝卜片;将蒜、香菜充分拍碎,加入并覆盖在红萝卜片上;密封,静置3-5天后,倒置3-5天。

[0013] 用以盛装鳊鱼肉复合海鲜酱的包装盒,包括上端面开口的盒体和盖体,盒体内设有腔室,腔室壁上设有若干滑槽,若干隔板由上至下插入到滑槽内将腔室分隔为若干用于盛装鳊鱼肉复合海鲜酱的空腔,且每个用于盛装鳊鱼肉复合海鲜酱的空腔的空腔壁上都设有通孔,通孔内套设调味料壳,壳体朝向通孔外侧面为软质层,壳体朝向通孔内侧面为开口,壳体内设有调味包,调味包的一端穿过开口位于空腔内,且位于开口外的调味包上设有用以破裂的划痕,盖体盖在盒体的开口面,并与盒体扣合。

[0014] 本发明的有益效果在于:含钙量高,营养成分不会被破坏,工艺简单,提取方便,且

成本低充分利用海鲜;采用高温软化操作,使胶状大分子虾壳胶原蛋白链断裂,部分分解成低分子的蛋白肽,易于人体的营养吸收,提升产品品质;采用高温恒温油炸,使虾壳能够迅速起泡膨发、酥脆可口、保留产品的风味及营养;采用离心控油技术,可有效控制产品含油量,延长产品保质期。

附图说明

[0015] 图1 为本发明包装盒的结构示意图。

具体实施方式

[0016] 以下结合具体实施例对本发明作进一步说明:

实施例1、本发明:鮫鱼肉复合海鲜酱,包括虾、鮫鱼肉、羊肉、红萝卜、羊栖菜和牛油果,重量比为虾15-30份、鮫鱼肉15-25份、羊肉15-25份、红萝卜5-10份、羊栖菜5-10份和牛油果5-15份。本产品中富含多种维生素(A、C、E及B族系列维生素等)、多种矿质元素(钾、钙、铁、镁、磷、钠、锌、铜、锰、硒等)、食用植物纤维,丰富的脂肪中不饱和脂肪酸含量高达80%,为高能低糖水果,有降低胆固醇和血脂,保护心血管和肝脏系统,防止通风,还能促进维生素和矿质元素的吸收。

[0017] 鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,包括以下步骤:

(1)虾去壳后,清洗用苏打水浸泡;鮫鱼肉去鳞后用苏打水浸泡,苏打水与虾仁与鮫鱼肉重量比15:3~5~5,浸泡时间2~3h后,鮫鱼肉捞出后放入锅内加入清水及,煮沸弃汤切成粒,虾仁捞出后烤熟切成粒;

(2)羊肉清水浸泡,清水与羊肉重量比15:3~5,浸泡时加入米醋,清水与米醋重量比为100:1-2,浸泡时间2~3h后,将羊肉切成块,水煮至熟,水煮时加入干香菇及干木耳,1-2h后捞出,加入铁锅,铁锅内加入生姜、葱、水煮沸,保持微沸点状态,切开肉块至中心无血水处,时间为1-1.5h;

(3)取羊栖菜,清水清洗,泡开,切成粒;

(4)取红萝卜,清水清洗,不去皮,腌制后切成粒;

(5)取调味料在锅过油炒熟;

(6)取炒熟调味料4-5重量份、处理过的鮫鱼肉15-25重量份、处理过的红萝卜5-10重量份、处理过的羊栖菜5-10重量份混合真空斩拌、在混合真空斩拌过程中喷雾添加辅料;包括果胶、乳酸钙粉末、乳酸亚铁粉末及乳酸锌粉末的辅料与纯净水搅拌混合后喷雾注入真空斩拌机;

(7)取(5)的产物倒入底面铺设羊肉和虾仁的容器内,隔水小火熬制2~3h;

(8)将牛油果去皮去核后,加入芥末及酱油搅拌后,淋在容器内搅拌;

(9)真空包装后辐射杀菌制得成品。

[0018] 鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,调味料为植物油20-40份,花生碎末5-15份,芝麻酱1-10份,大蒜末1-10份,孜然粉1-6份,五香粉0.1-5份,沙姜粉0.1-2份,香菜粉0.1-2份,白砂糖5-15份,精盐0.5-5份。

[0019] 鮫鱼肉复合海鲜酱的制作方法,烘烤采用网式隧道烘房,上下六层,烘烤温度85-90℃,时间2-5分钟,该烘烤工艺过程中应及时排除水。

[0020] 鲣鱼肉复合海鲜酱的制作方法,将虾剥除头部及躯干部的外壳、附肢,剥出完整的虾仁,用牙签去肠线;采用漏筛除去虾仁表面的水分,以减少后续冻干的负荷;将沥水后的虾仁放入95~100℃热水中熟化2~5min,杀灭微生物和寄生虫卵,并去除生腥味,预熟化后虾仁采用离心机械沥干,并用真空抽气方式快速冷却至室温;采用搁板与抽真空联合冻结方式,将虾仁的温度降至-30℃,使虾仁完全冻结的过程;冻结过程中,先通过降低搁板温度预冻虾仁,下降至一定温度后,再通过抽真空加速预冻,完成冻结;冻结结束后,加热搁板使冰升华,同时抽真空使水汽顺利逸出而脱去虾仁中的游离水和结构水的过程,要逐步升高搁板温度,控制在20℃以下,虾仁温度接近共晶点,升华阶段真空度为30~35pa;升华干燥结束后,在搁板温度相对较高及高真空度条件下除去残留的吸附水的过程,解析干燥过程搁板温度不得超过35℃,真空度为20~30pa,然后放入网式隧道烘房。

[0021] 鲣鱼肉复合海鲜酱的制作方法,虾的躯干部的外壳用高压锅蒸煮软化,再将其平铺于不锈钢杀菌栏中,物料堆积厚度不超过10cm,杀菌栏叠放时确保与上层杀菌栏有不少于4cm的间隙;软化温度115~121℃,软化升温时间为15~20min,恒温时间10~20min,降温时间为15~25min;将上述软化后的鱼鳞,手工分散后及时用恒温油炸锅进行油炸;将鱼鳞倒入油炸框中,物料堆积厚度控制在4~6cm,将油炸框放入恒温油炸锅中;每公斤油中加入抗氧化剂特丁基对苯二酚0.1~0.2g,油炸温度为180~220℃,油炸时间1~2min;油炸过程轻微搅拌,避免成团;炸至鱼鳞酥脆、膨发、呈金黄色,即可起锅;将上述油炸框提升倒料,立即用离心机进行控油,油炸后的躯干部的外壳加入到容器内。

[0022] 鲣鱼肉复合海鲜酱的制作方法,取(2)处理的羊肉,待羊肉冷却晾透后切成4-6毫米厚的薄片。

[0023] 鲣鱼肉复合海鲜酱的制作方法,羊肉切薄片后还经过卤煮,包括以下步骤:a、调汤:将煮肉的汤用沙布过滤放入卤锅肉,加食盐、白糖、五香粉、辣椒粉、葱汁羊肉佐料包煮开;b、切好的肉片放入锅内,开启蒸气武火煮30分钟,文火40分钟,煮时不断搅拌,出锅前10分钟,加入味精、黄酒,出锅后放漏盘内沥净汤汁。

[0024] 鲣鱼肉复合海鲜酱的制作方法,红萝卜的腌制过程:红萝卜、柠檬洗净切片,切片大小均匀,红萝卜片厚度为1-2mm,柠檬片厚度为0.5-1mm;姜汁、红枣汁加入白醋中充分混合溶解,灌入玻璃瓶,待用;将红萝卜片分为两份加入玻璃瓶,第一份红萝卜片加入后,加入柠檬片,再加入剩余红萝卜片;将蒜、香菜充分拍碎,加入并覆盖在红萝卜片上;密封,静置3-5天后,倒置3-5天。

[0025] 用以盛装鲣鱼肉复合海鲜酱的包装盒,包括上端面开口的箱体1和盖体2,箱体1内设有腔室,腔室壁上设有若干滑槽,若干隔板3由上至下插入到滑槽内将腔室分隔为若干用于盛装鲣鱼肉复合海鲜酱的空腔,且每个用于盛装鲣鱼肉复合海鲜酱的空腔的空腔壁上都设有通孔4,通孔4内套设调味料壳,壳体朝向通孔外侧面为软质层,壳体朝向通孔内侧面为开口,壳体内设有调味包,调味包的一端穿过开口位于空腔内,且位于开口外的调味包上设有用以破裂的划痕,盖体盖在盒体的开口面,并与箱体扣合。

[0026] 实施例1、本发明:鲣鱼肉复合海鲜酱,包括虾、鲣鱼肉、羊肉、红萝卜、羊栖菜和牛油果,重量比为虾25份、鲣鱼肉20份、羊肉20份、红萝卜7份、羊栖菜7份和牛油果10份。本产品中富含多种维生素(A、C、E及B族系列维生素等)、多种矿质元素(钾、钙、铁、镁、磷、钠、锌、铜、锰、硒等)、食用植物纤维,丰富的脂肪中不饱和脂肪酸含量高达80%,为高能低糖水果,有降

低胆固醇和血脂,保护心血管和肝脏系统,防止通风,还能促进维生素和矿质元素的吸收,吸收效果更加好。

[0027]

虽然本发明已通过参考优选的实施例进行了描述,但是,本领域普通技术人员应当了解,可以不限于上述实施例的描述,在权利要求书的范围内,可作出形式和细节上的各种变化。

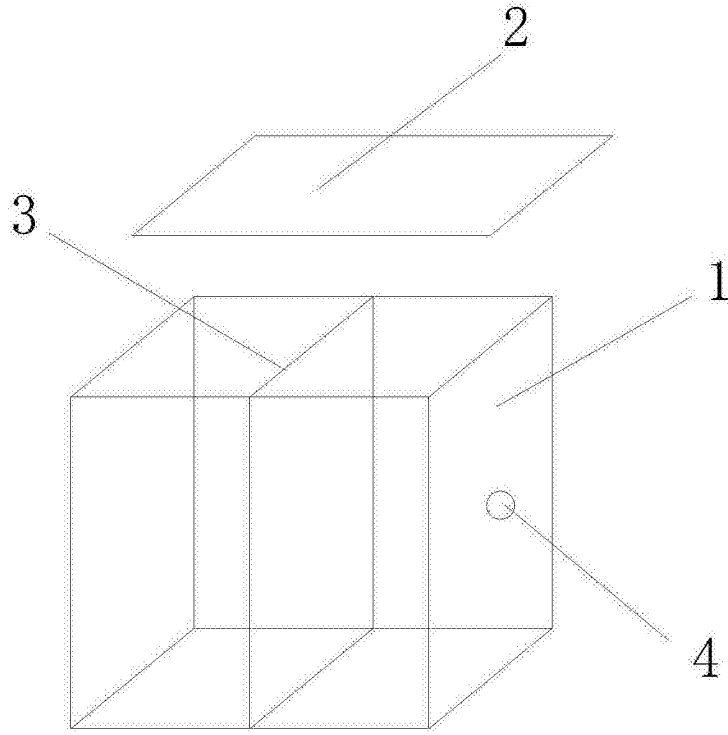


图1