



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101361576 B

(45) 授权公告日 2011.09.21

(21) 申请号 200810120935.8

EP 0251205 A3, 1988.07.27,

(22) 申请日 2008.09.08

齐凤生等. 海洋功能食品的开发与利用. 《水利渔业》. 2002, (第05期),

(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

舒留泉等. 缢蛏肉的蛋白酶水解工艺研究. 《水产科学》. 2004, (第01期),

(72) 发明人 杨文鸽 徐大伦 谢果凰 周星宇

审查员 李瑾

(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

(51) Int. Cl.

A23L 1/33 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

(56) 对比文件

JP 2008142032 A, 2008.06.26,

CN 1543869 A, 2004.11.10,

RU 2311831 C1, 2007.12.10,

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种缢蛏沙司及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种缢蛏沙司,由下述重量组份配制而成的原料:蛏肉泥8~12、海带泥2.5~3.5、洋葱泥1.5~2.5、土豆泥1.5~2.5、胡萝卜泥1.5~2.5、瘦肉泥0.8~1.2,在重量为15~25%蛏肉泥重量的植物油中炒制后,加入适量的调味料制备而成,蛏肉泥由蛏肉经蛋白酶酶解3~5h得到,蛋白酶与蛏肉重量比为0.1~0.12g:100g;本发明的缢蛏沙司具有味道鲜美、口感适宜、营养丰富和保质期较长优点。本发明的制备方法中对蛏肉用蛋白酶在40~55℃温度条件下酶解3~5h,这样就使蛏肉内的蛋白质较多的分解为游离氨基酸和寡肽,增加了鲜度,有利于人体的消化和吸收。

1. 一种缢蛭沙司,其特征在于由下述重量组份配制而成的原料:蛭肉泥8~12、海带泥2.5~3.5、洋葱泥1.5~2.5、土豆泥1.5~2.5、胡萝卜泥1.5~2.5、瘦肉泥0.8~1.2,所述原料在重量为15~25%蛭肉泥重量的植物油中炒制后,加入适量的调味料制备而成,所述蛭肉泥由蛭肉经蛋白酶在40~55℃温度条件下酶解3~5h,然后在90℃温度条件下钝化酶10~15min得到,所述蛋白酶与所述蛭肉重量比为0.1~0.12g:100g。

2. 如权利要求1所述的一种缢蛭沙司,其特征在于所述原料的重量组份为:蛭肉泥10、海带泥3、洋葱泥2、土豆泥2、胡萝卜泥2、瘦肉泥1。

3. 如权利要求1所述的一种缢蛭沙司,其特征在于所述调味料由料酒、醋、酱油、白糖和盐配制而成。

4. 一种制备权利要求1所述的缢蛭沙司的方法,其特征在于包括下述步骤:

1) 将缢蛭暂养吐泥,洗净,蒸汽蒸煮后去壳和杂质,得到蛭肉;

2) 将上述蛭肉捣碎后,按重量比为1:1将水加入蛭肉中,再加入蛋白酶,蛋白酶与蛭肉重量比为0.1~0.12g:100g,在40~55℃温度条件下酶解3~5h,然后在90℃温度条件下钝化酶10~15min,得到酶解后的蛭肉泥;

3) 以上述蛭肉泥为主料,加入海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥,混合均匀,配制成制备缢蛭沙司的原料,蛭肉泥、海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥的重量比为8~12:2.5~3.5:1.5~2.5:1.5~2.5:1.5~2.5:0.8~1.2;

4) 在锅中放入重量为15~25%蛭肉泥重量的植物油,加热,将上述原料放入植物油中炒制5~10min,起锅得到缢蛭沙司初品;

5) 在上述缢蛭沙司初品加入适量的调味料,均匀调味得到缢蛭沙司成品;

6) 将上述缢蛭沙司成品真空包装后杀菌。

## 一种缢蛭沙司及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及沙司,具体涉及一种缢蛭沙司及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 缢蛭 (*Sinonovacula constricta*) 又名竹蛭、青子、竹壳螺、竹节螺,隶属软体动物门、瓣鳃纲、异齿亚纲、帘蛤目、竹蛭科,广泛分布于中国、日本和朝鲜等国的沿海地区,在我国北自辽宁、山东,南至广东、福建都有分布,其中以福建、浙江近年养殖业发展最快,并迅速发展至江苏、山东等地。仅浙江省缢蛭年产量已达 30 万 t 以上。缢蛭营养丰富,是高品质、低脂肪的健康食品之一。缢蛭肉性寒,味甘咸,归脾、肾经,滋补强壮,清热除烦,且具有保健功能和药用价值。随着“蓝色革命”时代的迅速发展,海水贝类养殖等日益兴起,缢蛭已成为我国四大养殖贝类之一。国内对缢蛭的加工研究较少,只有少量制成干品或单冻蛭肉,而缢蛭壳薄易碎,加之容易腐败,很难长途运输,只能在靠近产地销售,大大减少了缢蛭的市场范围,而其加工几乎未形成产业化,加工量的限制已使缢蛭出现供过于求及价格下跌的趋势,很难满足缢蛭养殖业快速增长的需要。因此寻找养殖缢蛭加工新途径,开发缢蛭深加工产品已成为贝类养殖业健康发展的先决条件。

[0003] 沙司是西方国家常用的一类调味品,主要以胡萝卜、葱头、蕃茄、水果等果蔬为原料,通过煮熟后粉碎再配以各种调味料、着色剂、辛香料等制成,由于其风味独特而为广大消费者所喜爱。如中国专利公开号为 CN101077172A,公开日为 2007 年 11 月 28 日,名称为一种蟹黄沙司及其制备方法的发明专利申请,就公开了以蛋、海产品、番茄酱、蟹黄、鲜味剂、调味料、变性淀粉、增稠剂等为原辅料制备而成的蟹黄沙司,其中海产品包括虾、蟹或贝类,经 100-120℃ 制熟、保温、冷却和绞碎得到制备沙司所用的原料。但是该发明专利申请的海产品由于制熟后绞碎,海产品中的营养成分未充分分解,如蛋白质很少分解为游离氨基酸和寡肽,因此海产品中的营养成分不易消化吸收,鲜味也较低,需要另加鲜味剂来提高鲜味,再者需用变性淀粉和增稠剂以提高沙司的口感。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的问题是提供一种味道鲜美、口感适宜、营养丰富和保质期较长的缢蛭沙司;本发明还提供了该缢蛭沙司的制备方法。

[0005] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种缢蛭沙司,由下述重量组份配制而成的原料:蛭肉泥 8~12、海带泥 2.5~3.5、洋葱泥 1.5~2.5、土豆泥 1.5~2.5、胡萝卜泥 1.5~2.5、瘦肉泥 0.8~1.2,在重量为 15-25% 蛭肉泥重量的植物油中炒制后,加入适量的调味料制备而成,所述蛭肉泥由蛭肉经蛋白酶酶解 3~5h 得到,所述蛋白酶与所述蛭肉重量比为 0.1~0.12g:100g。

[0006] 所述原料的重量组份为:蛭肉泥 10、海带泥 3、洋葱泥 2、土豆泥 2、胡萝卜泥 2、瘦肉泥 1。

[0007] 所述调味料由料酒、醋、酱油、白糖和盐配制而成。

[0008] 一种制备所述的缢蛭沙司的方法,包括下述步骤:

[0009] 1) 将缢蛭暂养吐泥,洗净,蒸汽蒸煮后去壳和杂质,得到蛭肉;

[0010] 2) 将上述蛭肉捣碎后,按重量比为 1:1 将水加入蛭肉中,再加入蛋白酶,蛋白酶与蛭肉重量比为 0.1~0.12g:100g,在 40~55℃温度条件下酶解 3~5h,然后在 90℃温度条件下钝化酶 10~15min,得到酶解后的蛭肉泥;

[0011] 3) 以上述蛭肉泥为主料,加入海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥,混合均匀,配制成制备缢蛭沙司的原料,蛭肉泥、海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥的重量比为 8~12:2.5~3.5:1.5~2.5:1.5~2.5:1.5~2.5:0.8~1.2;

[0012] 4) 在锅中放入重量为 15~25%蛭肉泥重量的植物油,加热,将上述原料放入植物油中炒制 5~10min,起锅得到缢蛭沙司初品;

[0013] 5) 在上述缢蛭沙司初品加入适量的调味料,均匀调味得到缢蛭沙司成品;

[0014] 6) 将上述缢蛭沙司成品真空包装后杀菌。

[0015] 蛋白酶如胃蛋白酶、胰蛋白酶等都适用。

[0016] 与现有技术相比,本发明的优点在于缢蛭沙司由重量组份为蛭肉泥 8~12、海带泥 2.5~3.5、洋葱泥 1.5~2.5、土豆泥 1.5~2.5、胡萝卜泥 1.5~2.5、瘦肉泥 0.8~1.2 配制而成的原料,在重量为 15~25%蛭肉泥重量的植物油中炒制后,加入适量的调味料制备而成,蛭肉泥由蛭肉经蛋白酶酶解 3~5h 得到,蛋白酶与蛭肉重量比为 0.1~0.12g:100g;这样蛭肉泥有较多的游离氨基酸和寡肽,味道更加鲜美,也更容易为人体消化吸收,海带泥中的褐藻胶、土豆中的淀粉能起增稠剂的作用,以提高沙司的粘稠度,从而改变沙司的物理性质,赋予缢蛭沙司粘润、适宜的口感,洋葱含有植物杀菌素,其汁液和所分泌的挥发性物质对微生物具有抑制和杀灭的作用,使缢蛭沙司保质期较长,蛭肉泥、海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥配制的原料中富含蛋白质、膳食纤维、维生素和多种矿物质等,缢蛭沙司不但味美可口,更具有保健作用。因此本发明的缢蛭沙司具有味道鲜美、口感适宜、营养丰富和保质期较长优点。原料的重量组份为:蛭肉泥 10、海带泥 3、洋葱泥 2、土豆泥 2、胡萝卜泥 2、瘦肉泥 1,使制得的缢蛭沙司营养更合理、口感更好。本发明的制备方法中对蛭肉用蛋白酶在 40~55℃温度条件下酶解 3~5h,这样就使蛭肉内的蛋白质较多的分解为游离氨基酸和寡肽,增加了鲜度,有利于人体的消化和吸收。

### 具体实施方式

[0017] 以下结合实施例对本发明作进一步详细描述。

[0018] 实施例

[0019] 1) 将缢蛭暂养吐泥,洗净,蒸汽蒸煮后去壳和杂质,得到蛭肉;

[0020] 2) 将上述蛭肉捣碎后,按重量比为 1:1 将水加入蛭肉中,再加入蛋白酶,蛋白酶与蛭肉重量比为 0.1~0.12g:100g,在 40~55℃温度条件下酶解 3~5h,然后在 90℃温度条件下钝化酶 10~15min,得到酶解后的蛭肉泥;

[0021] 3) 以上述蛭肉泥为主料,加入海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥,混合均匀,配制成制备缢蛭沙司的原料,蛭肉泥、海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥的重量比为 10:3:2:2:2:1;海带泥、洋葱泥、土豆泥、胡萝卜泥、瘦肉泥都是各自原料清洗去杂质后捣碎得到;

[0022] 4) 在锅中放入重量为 20% 蛭肉泥重量的植物油, 加热, 将上述原料放入植物油中炒制 8min, 起锅得到缢蛭沙司初品;

[0023] 5) 在上述缢蛭沙司初品加入适量的调味料, 调味料由料酒、醋、酱油、白糖和盐配制而成, 均匀调味后得到缢蛭沙司成品;

[0024] 6) 将上述缢蛭沙司成品真空包装后杀菌。

[0025] 本发明的缢蛭沙司及其制备方法为缢蛭的深加工打下了基础, 提高了养殖缢蛭的附加值。