



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101785550 A

(43) 申请公布日 2010.07.28

(21) 申请号 201010103260.3

(22) 申请日 2010.01.29

(71) 申请人 陈敏新

地址 332000 江西省九江市庐山南路 120 号
黄腊梅转

(72) 发明人 陈敏新

(74) 专利代理机构 南昌新天下专利商标代理有
限公司 36115

代理人 施秀瑾

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/326 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种鱼脑酱调味品及其加工工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种鱼脑酱调味品及其加工工艺,由以下重量比的原料构成:鱼脑浆 100-200 重量份、枸杞 3-8 重量份、人参 2-6 重量份、红枣 6-18 重量份、淀粉 1-3 重量份、味精 2-5 重量份、食盐 2-5 重量份、食用油 1-5 重量份和水 70-120 重量份。其优点在于,不含防腐剂、营养丰富、易消化、易吸收、味道香、无腥味、风味独特、口感鲜、老少皆宜的食品,对有助保护老年人记忆力,预防脑萎缩有作用,也是餐桌上的一种很好的调味品。

1. 一种鱼脑酱调味品,其特征在于,由以下重量比的原料构成:鱼脑浆 100-200 重量份、枸杞 3-8 重量份、人参 2-6 重量份、红枣 6-18 重量份、淀粉 1-3 重量份、味精 2-5 重量份、食盐 2-5 重量份、食用油 1-5 重量份和水 70-120 重量份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种鱼脑酱调味品,其特征在于,由以下重量比的原料构成:鱼脑浆 160 重量份、枸杞 8 重量份、人参 6 重量份、红枣 18 重量份、淀粉 3 重量份、味精 5 重量份、食盐 5 重量份、食用油 5 重量份和水 90 重量份。

一种鱼脑酱调味品及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,尤其涉及一种鱼脑酱调味品及其加工工艺。

背景技术

[0002] 酱是一种传统食品,在人民饮食生活中占有重要地位,是生活的必需品。在我国酱的出现是很早的,最初出现的鱼肉酱是由发酵获得称为鱼露,虽含有人体所需的各种氨基酸,但生产周期长,用酶法最短也要 4 个月,失去了鱼肉原有蛋白和纤维等营养成分,而且口感单一,营养不均衡。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种鱼脑酱调味品及其加工工艺,不含防腐剂、营养丰富、易消化、易吸收、味道香、无腥味、风味独特、口感鲜、老少皆宜的食品,对有助保护老年人记忆力,预防脑萎缩有作用,也是餐桌上的一种很好的调味品。具有营养丰富、口感好、又能充分使得营养不易流失的优点。

[0004] 本发明为实现上述目的而提供的技术方案包括,一种鱼脑酱调味品,由以下重量配比的原料构成:鱼脑浆 100-200 重量份、枸杞 3-8 重量份、人参 2-6 重量份、红枣 6-18 重量份、淀粉 1-3 重量份、味精 2-5 重量份、食盐 2-5 重量份、食用油 1-5 重量份和水 70-120 重量份。

[0005] 其加工工艺如下:

[0006] 1、首先把鱼的整个头部切下来、把它清理干净打开鱼头提取鱼脑浆。

[0007] 2、按所述重量比将枸杞、人参、红枣、磨成粉,鱼脑浆、枸杞、人参、红枣、味精、淀粉、食盐、食用油和水在一起搅拌,蒸煮成了鱼脑酱。

[0008] 3、装进瓶包装杀菌出厂。

[0009] 把鱼脑酱加上淀粉或面粉在一起搅拌,送进自熟成型机出来、送进烘干机出来成产品包装出厂。

[0010] 本发明的优点在于:

[0011] 1、不含防腐剂、营养丰富、易消化、易吸收、味道香、无腥味、风味独特、口感鲜、老少皆宜的食品,对有助保护老年人记忆力,预防脑萎缩有作用,也是餐桌上的一种很好的调味品。

[0012] 2、现代医学研究证实,鱼大脑富含的磷脂可以营养人的脑神经细胞,具有维持、改善和提高思维记忆等健脑作用。

[0013] 3、鱼脑中还含有丰富的多不饱和脂肪酸这两种物质除了对大脑细胞具有营养作用外,还有软化血管、降低血脂、预防心脑血管疾病、延缓衰老的作用。

[0014] 4、蛋白含量较高,对修补机体组织、抗衰老、有健脑补脑、美容皮肤十分有益。

具体实施方式

[0015] 实施例 1, 一种鱼脑酱调味品, 由以下重量配比的原料构成: 鱼脑浆 200 重量份、枸杞 4.5 重量份、人参 2.5 重量份、红枣 16 重量份、淀粉 2 重量份、味精 3.5 重量份、食盐 3.5 重量份、食用油 3 重量份和水 65 重量份。

[0016] 其加工工艺如下:

[0017] 1、首先把鱼的整个头部切下来、把它清理干净打开鱼头提取鱼脑浆。

[0018] 2、按所述重量比将枸杞、人参、红枣、磨成粉, 鱼脑浆、枸杞、人参、红枣、味精、淀粉、食盐、食用油和水在一起搅拌, 蒸煮成了鱼脑酱。

[0019] 3、装进瓶包装杀菌出厂。

[0020] 将所得的鱼脑酱加上 500 重量份淀粉在一起搅拌, 送进自熟成型机出来、送进烘干机出来加工成鱼脑丸子。

[0021] 实施例 2, 一种鱼脑酱调味品, 由以下重量配比的原料构成: 鱼脑浆 160 重量份、枸杞 8 重量份、人参 6 重量份、红枣 18 重量份、淀粉 3 重量份、味精 5 重量份、食盐 5 重量份、食用油 5 重量份和水 90 重量份。

[0022] 其加工工艺如下:

[0023] 1、首先把鱼的整个头部切下来、把它清理干净打开鱼头提取鱼脑浆。

[0024] 2、按所述重量比将枸杞、人参、红枣、磨成粉, 鱼脑浆、枸杞、人参、红枣、味精、淀粉、食盐、食用油和水在一起搅拌, 蒸煮成了鱼脑酱。

[0025] 3、装进瓶包装杀菌出厂。

[0026] 将所得的鱼脑酱加上 450 重量份淀粉在一起搅拌, 送进自熟成型机出来、送进烘干机出来加工成鱼脑丝。

[0027] 实施例 3, 一种鱼脑酱调味品, 由以下重量配比的原料构成: 鱼脑浆 150 重量份、枸杞 5 重量份、人参 3 重量份、红枣 18 重量份、淀粉 2 重量份、味精 2 重量份、食盐 5 重量份、食用油 5 重量份和水 110 重量份。

[0028] 其加工工艺如下:

[0029] 1、首先把鱼的整个头部切下来、把它清理干净打开鱼头提取鱼脑浆。

[0030] 2、按所述重量比将枸杞、人参、红枣、磨成粉, 鱼脑浆、枸杞、人参、红枣、味精、淀粉、食盐、食用油和水在一起搅拌, 蒸煮成了鱼脑酱。

[0031] 3、装进瓶包装杀菌出厂。

[0032] 将所得的鱼脑酱加上面粉 550 重量份在一起搅拌, 送进自熟成型机出来、送进烘干机出来加工成饼干。