



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108260765 A

(43)申请公布日 2018.07.10

(21)申请号 201810096280.9

A23L 33/10(2016.01)

(22)申请日 2018.01.31

A23B 4/06(2006.01)

(71)申请人 漯河龙回首实业有限公司

地址 462000 河南省漯河市漯河经济技术
开发区经三路59号

(72)发明人 张冠华 赵炎 赵云昌

(74)专利代理机构 郑州博派知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 41137

代理人 方燕玉

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/60(2016.01)

A23L 13/50(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种比萨肉粒的生产工艺

(57)摘要

本发明公开了一种比萨肉粒的生产工艺,包括如下步骤:S1:原料肉验收;S2:修切;S3:原料处理;S4:腌制;S5:糜化;S6:成型;S7:蒸煮;S8:预冷;S9:速冻;S10:贴标/真空包装;S11:装箱;S12:冷藏运输。本发明提供了一种比萨肉粒的生产工艺,通过创造性的生产方法,获得了具有独特风味的比萨肉粒。所得肉粒经过中药液的浸入,能够将所述中药组分的有效成分融入到所述肉粒中,一方面丰富了肉粒的风味,另一方面增加了所述肉粒的保健功能。

1. 一种比萨肉粒的生产工艺,其特征在於,包括如下步骤:

S1:原料肉验收:原料肉为新鲜或者冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉;

S2:修切,将S1的原料肉修去残留骨膜、筋膜,和多余脂肪,到肉眼不可见为止;预冷至7度以下待用;

S3:原料处理:将原料在使用前放入冷库中冷冻,用绞肉机过2-6mm孔板放入腌制库中解冻,解冻至温度2-5度,要提前一天绞制;

S4:腌制:待绞制后的原料肉解冻完成后,把辅料的水溶液按照注射率计算直接添加进去,把中药提取液喷洒搭配肉表面,搅拌均匀,待提取液完全浸入原料肉后进入糜化过程;

S5:糜化:采用机械糜化,不破坏肌纤维,糜化房间温度保持在0-4度,原料肉温度不超过6度,糜化后的肉泥要有光泽,无筋腱,无大块肉粒;

S6:成型:S5制备好的糜化肉泥,罐装进肉粒成型机,进行肉粒成型,造粒大小均匀,所得单个肉粒的颗粒重量为8-12克;

S7:蒸煮:在水槽内蒸煮,将水加热煮沸后再将肉粒加入,在煮沸前要进行测试,肉粒在沸水中蒸煮2-3分钟后捞出;

S8:预冷:将S7捞出的肉粒在0-7度预冷,预冷间预冷至产品中心温度15度以下,捞出后的产品平铺在篦子上预冷,放入晾制间预冷至15度以下,没有水汽散出,表面微黄即可;

S9:速冻:晾制结束后放入急冻库,产品要铺散开,防止冻结成块,急冻时间为1小时,急冻结束后转入-18度库冷冻;

S10:贴标/真空包装:杀菌袋真空包装;

S11:装箱:S10的真空包装袋层层叠放装箱;

S12:冷藏运输:温度不高于-18度,冷藏、运输。

2. 根据权利要求1所述的生产工艺,其特征在於,S1所述冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉,需要解冻处理后,再冻藏,所述解冻操作为:将原料肉整齐的码在解冻架上,推进解冻区域,解冻温度地域18度,解冻时间8-12小时,当表面苍白有发绿现象,并且有异味出现,把原料肉移至腌制间,解冻至最终肉中心温度在2-4度。

3. 根据权利要求1所述的生产工艺,其特征在於,S4所述辅料为食盐、葡萄糖、亚硝酸钠、异抗血酸钠、磷酸盐、卡拉胶、大豆蛋白和香辛料,其加入量为100g的肉粒中辅料的加入量为3-5g,其重量份为食盐20-25份、葡萄糖2-3份、亚硝酸钠0.01-0.02份、异抗血酸钠0.3-0.5份、磷酸盐2-3份、卡拉胶1-2份、大豆蛋白3-5份和香辛料1-2份。

4. 根据权利要求3所述的生产工艺,其特征在於,所述香辛料为八角10-20份、香叶10-20份、丁香10-20份、花椒5-10份和孜然5-10份。

5. 根据权利要求1所述的生产工艺,其特征在於,所述辅料的水溶液的配制方法,包括如下步骤:1.将磷酸盐完全溶于冰水中,2在磷酸盐水溶液中加入食盐至完全溶解;3.将卡拉胶和葡萄糖同时混入步骤2的溶液中;4.将大豆蛋白分散于步骤3的溶液中;5.最后添加辅料的其他成分;6.搅拌至所有成分完全分散,手触容器底部无沉淀物;其中冰水的加入量为辅料重量的2-5倍;所述辅料的水溶液配制过程中保持温度在1-4度;配置后立刻使用。

6. 根据权利要求1所述的生产工艺,其特征在於,述中药提取液为如下重量份的中药原料提取而得,陈皮100-150份、枳实100-150份、玫瑰花20-40份、草乌80-100份、高良姜60-80份、山楂70-90份、麦芽70-90份、丹参60-70份、灵芝60-70份、生姜50-70、鹿茸50-70份、黄芪

30-50份、当归30-50份、大枣15-20份和甘草15-20份。

7. 根据权利要求6所述的生产工艺,其特征在於,所述中药提取液的制备方法,为将各中药组分粉碎,加入3倍重量份的清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加2倍清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加1倍清水、浸泡20分钟,煎煮20分钟,将三次的煎煮液合并,既得中药提取液。

一种比萨肉粒的生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种本发明涉及一种速食肉制品加工领域,尤其是涉及一种比萨肉粒的生产工艺。

背景技术

[0002] 比萨是一种发源于意大利的食品,其色泽诱人、营养丰富、味道鲜美、品种多样,在全球颇受欢迎。随着中国经济的迅速发展,尤其是生活节奏的加快促使着人们改变了传统的生活方式,新一代的消费群体在不断壮大,方便食品,例如比萨越来越受到消费者的青睐。比萨的通常做法是用发酵的圆面饼上面覆盖番茄酱,奶酪、肉粒以及其他配料,使得比萨既能满足食用充饥的需要又具有各种各样的风味。披萨上的肉粒,是点缀披萨风味的重要一员,为了迎合消费者的需求,人们越来越多的投入精力到比萨肉粒的研究上。

[0003] 申请人2017年的申请号为2017105151285肉粒成型机,有效的解决了现有肉粒成型设备造价昂贵和生产效率低下等问题;包括机架,机架上固定有进料仓,进料仓上方设有进料口,进料仓下方连接有内刀板,内刀板下方连接有底板,机架下方固定有出料仓,出料仓安装有外刀板,外刀板内侧与内刀板外侧贴合;本发明结构精巧,将挤出机与肉粒成型机集成到一起,减少中间过程,加快成型的速度,而肉粒成型采用的圆周甩出方式,相对于传统的挤出式加工,极大的提高了成型的效率。应用所述肉粒成型机对肉粒进行成型化,是本申请的一个突出优势。

[0004] 同时,比萨作为一种速食食品,不仅仅对肉粒的外形有要求,其风味的控制和改进,也对比萨肉粒的生产工艺提出了新的要求。

发明内容

[0005] 有鉴于此,本发明的目的是针对现有技术的不足,提供一种比萨肉粒的生产工艺,解决了现有比萨肉粒颗粒度不够均匀,风味单一的问题同时延长了产品的保质期。

[0006] 为达到上述目的,本发明采用以下技术方案:

一种比萨肉粒的生产工艺,包括如下步骤:

S1:原料肉验收:原料肉为新鲜或者冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉;

S2:修切,将S1的原料肉修去残留骨膜、筋膜,和多余脂肪,到肉眼不可见为止;预冷至7度以下待用;

S3:原料处理:将原料在使用前放入冷库中冷冻,用绞肉机过2-6mm孔板放入腌制库中解冻,解冻至温度2-5度,要提前一天绞制;

S4:腌制:待绞制后的原料肉解冻完成后,把辅料的水溶液按照注射率计算直接添加进去,把中药提取液喷洒搭配肉表面,搅拌均匀,待提取液完全浸入原料肉后进入糜化过程;

S5:糜化:采用机械糜化,不破坏肌纤维,糜化房间温度保持在0-4度,原料肉温度不超过6度,糜化后的肉泥要有光泽,无筋腱,无大块肉粒;

S6:成型:S5制备好的糜化肉泥,罐装进肉粒成型机,进行肉粒成型,造粒大小均匀,所

得单个肉粒的颗粒重量为8-12克；

S7:蒸煮:在水槽内蒸煮,将水加热煮沸后再将肉粒加入,在煮沸前要进行测试,肉粒在沸水中蒸煮2-3分钟后捞出；

S8:预冷:将S7捞出的肉粒在0-7度预冷,预冷间预冷至产品中心温度15度以下,捞出后的产品平铺在篦子上预冷,放入晾制间预冷至15度以下,没有水汽散出,表面微黄即可；

S9:速冻:晾制结束后放入急冻库,产品要铺散开,防止冻结成块,急冻时间为1小时,急冻结束后转入-18度库冷冻；

S10:贴标/真空包装:杀菌袋真空包装；

S11:装箱:S10的真空包装袋层层叠放装箱；

S12:冷藏运输:温度不高于-18度,冷藏、运输。

[0007] 进一步地,S1所述冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉,需要解冻处理后,再冻藏,所述解冻操作为:将原料肉整齐的码在解冻架上,推进解冻区域,解冻温度地域18度,解冻时间8-12小时,当表面苍白有发绿现象,并且有异味出现,把原料肉移至腌制间,解冻至最终肉中心温度在2-4度。

[0008] 进一步地,S4所述辅料为食盐、葡萄糖、亚硝酸钠、异抗血酸钠、磷酸盐、卡拉胶、大豆蛋白和香辛料,其加入量为100g的肉粒中辅料的加入量为3-5g,其重量份为食盐20-25份、葡萄糖2-3份、亚硝酸钠0.01-0.02份、异抗血酸钠0.3-0.5份、磷酸盐2-3份、卡拉胶1-2份、大豆蛋白3-5份和香辛料1-2份。

[0009] 进一步地,所述辅料的水溶液的配制方法,包括如下步骤:1.将磷酸盐完全溶于冰水中,2在磷酸盐水溶液中加入食盐至完全溶解;3.将卡拉胶和葡萄糖同时混入步骤2的溶液中;4.将大豆蛋白分散于步骤3的溶液中;5.最后添加辅料的其他成分;6.搅拌至所有成分完全分散,手触容器底部无沉淀物;其中冰水的加入量为辅料重量的2-5倍;所述辅料的水溶液配制过程中保持温度在1-4度;配置后立刻使用。

[0010] 进一步地,述中药提取液为如下重量份的中药原料提取而得,陈皮100-150份、枳实100-150份、玫瑰花20-40份、草乌80-100份、高良姜60-80份、山楂70-90份、麦芽70-90份、丹参60-70份、灵芝60-70份、生姜50-70、鹿茸50-70份、黄芪30-50份、当归30-50份、大枣15-20份和甘草15-20份。

[0011] 进一步地,所述中药提取液的制备方法,为将各中药组分粉碎,加入3倍重量份的清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加2倍清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加1倍清水、浸泡20分钟,煎煮20分钟,将三次的煎煮液合并,既得中药提取液。

[0012] 进一步地,所述香辛料为八角10-20份、香叶10-20份、丁香10-20份、花椒5-10份和孜然5-10份。

[0013] 本发明的有益效果是:

本发明提供了一种比萨肉粒的生产工艺,通过创造性的生产方法,获得了具有独特风味的比萨肉粒。所得肉粒经过中药液的浸入,能够将所述中药组分的有效成分融入到所述肉粒中,一方面丰富了肉粒的风味,另一方面增加了所述肉粒的保健功能。同时其真空包装的优越性,营养丰富,便于携带,并且包装袋有大有小,便于选择。使其还能够广泛供应于星级酒店、西餐厅、航空公司、大型商务中心火车和轮船上的餐饮机构。

[0014] 同时,该发明提供的比萨肉粒造型均匀,保质期长,-18度保质期达到240天,风味

独特,既美味又美观,很好的迎合了广大消费者的需求。

具体实施方式

[0015] 实施例1

一种比萨肉粒的生产工艺,包括如下步骤:

S1:原料肉验收:原料肉为新鲜或者冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉;所述冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉,需要解冻处理后,再冻藏,所述解冻操作为:将原料肉整齐的码在解冻架上,推进解冻区域,解冻温度低于18度,解冻时间8小时,当表面苍白有发绿现象,并且有异味出现,把原料肉移至腌制间,解冻至最终肉中心温度在2度;

S2:修切,将S1的原料肉修去残留骨膜、筋膜,和多余脂肪,到肉眼不可见为止;预冷至7度以下待用;

S3:原料处理:将原料在使用前放入冷库中冷冻,用绞肉机过2mm孔板放入腌制库中解冻,解冻至温度2度,要提前一天绞制;

S4:腌制:待绞制后的原料肉解冻完成后,把辅料的水溶液按照注射率计算直接添加进去,把中药提取液喷洒搭配肉表面,搅拌均匀,待提取液完全浸入原料肉后进入糜化过程;

所述辅料为食盐、葡萄糖、亚硝酸钠、异抗血酸钠、磷酸盐、卡拉胶、大豆蛋白和香辛料,其加入量为100g的肉粒中辅料的加入量为3g,其重量份为食盐20份、葡萄糖2份、亚硝酸钠0.01份、异抗血酸钠0.3份、磷酸盐2份、卡拉胶1份、大豆蛋白3份和香辛料1份;

所述辅料的水溶液的配制方法,包括如下步骤:1.将磷酸盐完全溶于冰水中,2在磷酸盐水溶液中加入食盐至完全溶解;3.将卡拉胶和葡萄糖同时混入步骤2的溶液中;4.将大豆蛋白分散于步骤3的溶液中;5.最后添加辅料的其他成分;6.搅拌至所有成分完全分散,手触容器底部无沉淀物;其中冰水的加入量为辅料重量的2倍;

所述辅料的水溶液配制过程中保持温度在1度;配置后立刻使用;

所述中药提取液为如下重量份的中药原料提取而得,陈皮100份、枳实100份,玫瑰花20份,草乌80份、高良姜60份,山楂70份、麦芽70份,丹参60份、灵芝60份,生姜50份、鹿茸50份,黄芪30份、当归30份,大枣15份和甘草15份;

所述中药提取液的制备方法,为将各中药组分粉碎,加入3倍重量份的清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加2倍清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加1倍清水、浸泡20分钟,煎煮20分钟,将三次的煎煮液合并,既得中药提取液;

所述香辛料为八角10份、香叶10份、丁香10份、花椒5份和孜然5份;

S5:糜化:采用机械糜化,不破坏肌纤维,糜化房间温度保持在0度,原料肉温度不超过6度,糜化后的肉泥要有光泽,无筋腱,无大块肉粒;

S6:成型:S5制备好的糜化肉泥,罐装进肉粒成型机,进行肉粒成型,造粒大小均匀,所得单个肉粒的颗粒重量为8克;

S7:蒸煮:在水槽内蒸煮,将水加热煮沸后再将肉粒加入,在煮沸前要进行测试,肉粒在沸水中蒸煮2分钟后捞出;

S8:预冷:将S7捞出的肉粒在0度预冷,预冷间预冷至产品中心温度15度以下,捞出后的产品平铺在篦子上预冷,放入晾制间预冷至15度以下,没有水汽散出,表面微黄即可;

S9:速冻:晾制结束后放入急冻库,产品要铺散开,防止冻结成块,急冻时间为1小时,急

冻结束后转入-18度库冷冻；

S10:贴标/真空包装:杀菌袋真空包装；

S11:装箱:S10的真空包装袋层层叠放装箱；

S12:冷藏运输:温度不高于-18度,冷藏、运输。

[0016] 实施例2

一种比萨肉粒的生产工艺,包括如下步骤:

S1:原料肉验收:原料肉为新鲜或者冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉;所述冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉,需要解冻处理后,再冻藏,所述解冻操作为:将原料肉整齐的码在解冻架上,推进解冻区域,解冻温度低于18度,解冻时间12小时,当表面苍白有发绿现象,并且有异味出现,把原料肉移至腌制间,解冻至最终肉中心温度在4度;

S2:修切,将S1的原料肉修去残留骨膜、筋膜,和多余脂肪,到肉眼不可见为止;预冷至7度以下待用;

S3:原料处理:将原料在使用前放入冷库中冷冻,用绞肉机过6mm孔板放入腌制库中解冻,解冻至温度5度,要提前一天绞制;

S4:腌制:待绞制后的原料肉解冻完成后,把辅料的水溶液按照注射率计算直接添加进去,把中药提取液喷洒搭配肉表面,搅拌均匀,待提取液完全浸入原料肉后进入糜化过程;所述辅料为食盐、葡萄糖、亚硝酸钠、异抗血酸钠、磷酸盐、卡拉胶、大豆蛋白和香辛料,其加入量为100g的肉粒中辅料的加入量为5g,其重量份为食盐25份、葡萄糖3份、亚硝酸钠0.02份、异抗血酸钠0.5份、磷酸盐3份、卡拉胶2份、大豆蛋白5份和香辛料2份。

[0017] 所述辅料的水溶液的配制方法,包括如下步骤:1.将磷酸盐完全溶于冰水中,2在磷酸盐水溶液中加入食盐至完全溶解;3.将卡拉胶和葡萄糖同时混入步骤2的溶液中;4.将大豆蛋白分散于步骤3的溶液中;5.最后添加辅料的其他成分;6.搅拌至所有成分完全分散,手触容器底部无沉淀物;其中冰水的加入量为辅料重量的5倍;

所述辅料的水溶液配制过程中保持温度在4度;配置后立刻使用;

所述中药提取液为如下重量份的中药原料提取而得,陈皮150份、枳实150份,玫瑰花40份,草乌100份、高良姜80份,山楂90份、麦芽90份,丹参70份、灵芝70份,生姜70份、鹿茸70份,黄芪50份、当归50份,大枣20份和甘草20份;

所述中药提取液的制备方法,为将各中药组分粉碎,加入3倍重量份的清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加2倍清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加1倍清水、浸泡20分钟,煎煮20分钟,将三次的煎煮液合并,既得中药提取液;

所述香辛料为八角20份、香叶20份、丁香20份、花椒10份和孜然10份;

S5:糜化:采用机械糜化,不破坏肌纤维,糜化房间温度保持在4度,原料肉温度不超过6度,糜化后的肉泥要有光泽,无筋腱,无大块肉粒;

S6:成型:S5制备好的糜化肉泥,罐装进肉粒成型机,进行肉粒成型,造粒大小均匀,所得单个肉粒的颗粒重量为12克;

S7:蒸煮:在水槽内蒸煮,将水加热煮沸后再将肉粒加入,在煮沸前要进行测试,肉粒在沸水中蒸煮2-3分钟后捞出;

S8:预冷:将S7捞出的肉粒在7度预冷,预冷间预冷至产品中心温度15度以下,捞出后的产品平铺在篦子上预冷,放入晾制间预冷至15度以下,没有水汽散出,表面微黄即可;

S9:速冻:晾制结束后放入急冻库,产品要铺散开,防止冻结成块,急冻时间为1小时,急冻结束后转入-18度库冷冻;

S10:贴标/真空包装:杀菌袋真空包装;

S11:装箱:S10的真空包装袋层层叠放装箱;

S12:冷藏运输:温度不高于-18度,冷藏、运输。

[0018] 实施例3

一种比萨肉粒的生产工艺,包括如下步骤:

S1:原料肉验收:原料肉为新鲜或者冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉;所述冷冻的猪精碎肉,牛肉或鸡胸肉,需要解冻处理后,再冻藏,所述解冻操作为:将原料肉整齐的码在解冻架上,推进解冻区域,解冻温度低于18度,解冻时间10小时,当表面苍白有发绿现象,并且有异味出现,把原料肉移至腌制间,解冻至最终肉中心温度在3度;

S2:修切,将S1的原料肉修去残留骨膜、筋膜,和多余脂肪,到肉眼不可见为止;预冷至7度以下待用;

S3:原料处理:将原料在使用前放入冷库中冷冻,用绞肉机过4mm孔板放入腌制库中解冻,解冻至温度3度,要提前一天绞制;

S4:腌制:待绞制后的原料肉解冻完成后,把辅料的水溶液按照注射率计算直接添加进去,把中药提取液喷洒搭配肉表面,搅拌均匀,待提取液完全浸入原料肉后进入糜化过程;所述辅料为食盐、葡萄糖、亚硝酸钠、异抗血酸钠、磷酸盐、卡拉胶、大豆蛋白和香辛料,其加入量为100g的肉粒中辅料的加入量为4g,其重量份为食盐22份、葡萄糖2.5份、亚硝酸钠0.015份、异抗血酸钠0.4份、磷酸盐2.5份、卡拉胶1.5份、大豆蛋白4份和香辛料1.5份;

所述辅料的水溶液的配制方法,包括如下步骤:1.将磷酸盐完全溶于冰水中,2在磷酸盐水溶液中加入食盐至完全溶解;3.将卡拉胶和葡萄糖同时混入步骤2的溶液中;4.将大豆蛋白分散于步骤3的溶液中;5.最后添加辅料的其他成分;6.搅拌至所有成分完全分散,手触容器底部无沉淀物;其中冰水的加入量为辅料重量的3倍。

[0019] 所述辅料的水溶液配制过程中保持温度在2度;配置后立刻使用;

述中药提取液为如下重量份的中药原料提取而得,陈皮125份、枳实125份,玫瑰花30份,草乌90份、高良姜70份,山楂80份、麦芽80份,丹参65份、灵芝65份,生姜60份、鹿茸60份,黄芪40份、当归40份,大枣18份和甘草17份;

所述中药提取液的制备方法,为将各中药组分粉碎,加入3倍重量份的清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加2倍清水、浸泡20分钟,煎煮40分钟;取药渣,加1倍清水、浸泡20分钟,煎煮20分钟,将三次的煎煮液合并,既得中药提取液;

所述香辛料为八角10-20份、香叶10-20份、丁香10-20份、花椒5-10份和孜然5-10份;

S5:糜化:采用机械糜化,不破坏肌纤维,糜化房间温度保持在2度,原料肉温度不超过6度,糜化后的肉泥要有光泽,无筋腱,无大块肉粒;

S6:成型:S5制备好的糜化肉泥,罐装进肉粒成型机,进行肉粒成型,造粒大小均匀,所得单个肉粒的颗粒重量为10克;

S7:蒸煮:在水槽内蒸煮,将水加热煮沸后再将肉粒加入,在煮沸前要进行测试,肉粒在沸水中蒸煮2分钟后捞出;

S8:预冷:将S7捞出的肉粒在3度预冷,预冷间预冷至产品中心温度15度以下,捞出后的

产品平铺在篦子上预冷,放入晾制间预冷至15度以下,没有水汽散出,表面微黄即可;

S9:速冻:晾制结束后放入急冻库,产品要铺散开,防止冻结成块,急冻时间为1小时,急冻结束后转入-18度库冷冻;

S10:贴标/真空包装:杀菌袋真空包装;

S11:装箱:S10的真空包装袋层层叠放装箱;

S12:冷藏运输:温度不高于-18度,冷藏、运输。

[0020] 最后说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,本领域普通技术人员对本发明的技术方案所做的其他修改或者等同替换,只要不脱离本发明技术方案的精神和范围,均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。