[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl[7]
A23B 4/06
A23L 3/36

[12]发明专利说明书

[21] ZL 专利号 96194092.1

[45]授权公告日 2001 年 8 月 29 日

[11]授权公告号 CN 1070029C

[22]申请日 1996.5.7 [24]颁证日 2001.5.23
[21]申请号 96194092.1
[30]优先权
[32]1995.5.22 [33]FI [31]952486
[86]国际申请 PCT/FI96/00258 1996.5.7
[87]国际公布 WO96/37111 英 1996.11.28
[85]进入国家阶段日期 1997.11.21
[73]专利权人 佩卡·维尔塔南
地址 芬兰万塔
[72]发明人 佩卡·维尔塔南
[56]参考文献

JP60210944	1985.10.23	A23B4/06
US1489144	1924. 4. 1	A23B4/08
US2504869	1950. 4.18	A23B4/08
审查员 李斌卫

[74]专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
代理人 王其灏

权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 即席食品的制备方法

[57]摘要

本发明涉及现成食品的制备方法,即将一块食品冷冻到至少 -15℃,将肉汁 冷冻到该块食品的表面上。肉汁以至少两个不同的层冷冻在该块食品上,使得 抑制氧化的无脂肪液体层构成最外层。

ISSN1008-4274

权 利 要 求 书

1. 一种制备现成食品的方法，即将一块食品冷冻到至少－15℃，并将肉汁冷冻到该块食品的表面上，其特征在于，肉汁以至少两个不同的层冷冻在该块食品表面，使得抑制氧化的无脂肪液体层构成最外层。

2.根据权利要求 1 的方法，其特征在于，将肉汁喷淋到该块冷冻食品上形成这些层。

3.根据权利要求 1 的方法，其特征在于，通过浸泡该块冷冻食品形成这些层。

4.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，将该块食品在冷冻之前调味。

5.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，用童子鸡、肉、鱼作食品块。

6.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，在方法中使用生的或热处理的或彻底煮熟/烤熟的食品块。

7.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，在方法中使用含脂肪/油的已稠化或未稠化的下层肉汁层或液体。

8.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，抑制氧化的无脂肪液体使用了鸡、肉、鱼、蔬菜或水果肉汁或水。

9.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，向抑制氧化的无脂肪液体层中加明胶、小麦粉、玉米粉或相当的增稠物质。

10.根据权利要求 1－3 中任何一项的方法，其特征在于，该块冷冻食品被包装在能耐受冷冻和加热的袋子、包装盒或相当的包装中。

说　明　书

即席食品的制备方法

本发明涉及一种在权利要求 1 前序部分中定义的制备一份现成食品的方法。

各种不同的制备深度冷冻现成食品的方法在本领域中已为人知。例如，参考资料 FI 76676 公开了一种制备深度冷冻鱼产品的方法，其中深度冷冻鱼块首先涂上生面团，在鸡蛋和面包屑中滚卷一次，浸入液态食物脂肪中，在深度冷冻之前在鸡蛋和面包屑中再滚卷一次。

GB 1, 448,495 公开了一种在冷冻食品上涂上调味肉汁配方的方法。在所述方法中，先冷冻该食品，然后在该冷冻食品上加上含水悬浮液形式的现成肉汁。在该方法中使用了具有一定粘度的亲水胶体肉汁。

参考资料US 5.266.340 描述了生面团包裹的冷冻产品的制备。在该方法中，先把食料分成几份，涂上生面团，该生面团形成了蛋白和淀粉的基质，保护食料。

参考资料SE 374 995 公开了生产冷冻食料的方法，其中含有脂肪的肉汁被喷淋在冷冻食料或处于室温的食料上，然后对该产品进行冷冻。

本领域内的已知方法存在的问题是用来涂食料的脂肪和油虽然经历了深度冷冻，但经过氧化，给产品带来一种不能令人满意的味道。

先前已知方法的另一个问题是，不管采用了什么方法，液体都会从深度冷冻食料中蒸发，发生所谓的深度冷冻干燥。

另外，脂肪和油使得食料的表面呈粘性，难以操作，由此它们的包装，例如在袋子中的包装变得困难。而且，现有方法不能用于任何

一种和所有类型的食料。另外，在深度冷冻和食品制备过程中发生液体和重量损失，食品的味道会受影响。

本发明的目的是消除上述缺点。具体地说，本发明的目的是公开一种制备食料的方法，其中保护产品不受深度冷冻干燥和氧化的影响。此外，本发明的另一个目的是公开一种获得味美和健康食物的方法。

本发明的另外一个目的是公开一种方法，使得待制备产品能够整洁、简单和迅速地包装，并可以容易和快速地制成食品。

至于那些表示本发明特性的特征，请参见权利要求。

在本发明的方法中，为了制备一份现成食品，将该块食品冷冻到至少-15 ℃，肉汁以至少两个不同的层冷冻到该块食品上面，以使最外层是一个抑制氧化的无脂肪液态层。

通过喷淋，喷雾，或把该块冷冻食品在肉汁或液体中浸泡，将成分层加到该块食品上。

在本发明的方法中，该块食品最好或者是一整块肉、鱼、烤肉或其它食料；或者该部分已切成块状、窄条或绞碎；在这种情况下，粉碎的颗粒可以预煮/烤，以使它们在实际的煮/烤过程中不相互粘贴。

本发明方法中使用的部分块可以热处理或是生的，在这种情况下，消费者自己将制备食物部分，或该块食品可以被彻底地煮熟/烤熟。

用本方法制成的肉汁以成分层的形式加到该份现成食品上，由此从产品中分离的液体被用来制成肉汁，因而在食品制备过程中不会损失液体、重量或味道。

本发明提供的优点是，置于最外面的含无脂肪液体的涂层将保护产品不受氧化并构成伴随食品的肉汁的一部分。

本发明的另一个优点是，由于有无脂肪涂层，该产品可以被容易和整洁地包装。

此外，用本发明的方法可以使食品味美而新鲜，因为该份食品是

在消费者的烤箱或微波炉中才制备完成的。

本发明的另一个优点是，所有肉汁颗粒直到食品加工阶段才混合，因此所有液体、味道和其它成分都被充分利用而没有损失。

在本发明方法的一个实施例中，当该块食品上首先加上植物油、乳脂(奶油)等、在 0 ℃以上凝结时，形成调味或未调味肉汁。在此上面加上一液体层，该层可以含有小麦粉、淀粉或其它任何一种在高于 70 ℃时增稠的物质，以及明胶，以阻止在 0-30 ℃时液体的流动。在此上面再加上一抑制氧化层，该层可以稠化，可以含有明胶或可以仅仅是液体。

抑制氧化的液体保护层，可以由水、肉、鱼、鸡、蔬菜或水果肉汁等组成，它可以含有在 0 ℃以上低温下凝结的物质，诸如明胶或相当的物质等，以结合在 0-30 ℃温度范围内从该块食品渗出的液体。该抗氧化液体也可以含有在 70 ℃以上温度下增稠的物质，诸如小麦粉、淀粉等，以结合从该块食品渗出的肌肉液体和帮助制备肉汁。

在本发明方法的一个实施例中，将童子鸡、肉或鱼块调味并用液氮或常规深度冷冻法冷冻到至少-15 ℃(最好低于-25 ℃)。在该步对该块食品进行调味时，调味品较好地粘附在该块食品上，调味效果较好。在传送带上，下层肉汁层喷淋到该块食品上，该层将立即被牢固地冷冻到该块食品的表面。然后，将一层无脂肪鸡、肉、鱼或其他肉汁喷淋在该块食品上，该层内已加入明胶、玉米粉或其它任何增稠物质。该无脂肪层抑制氧化，保护该食料。所加的无脂肪液体同样可以仅仅是水。

在本发明方法的一个实施例中，其它属于该部分的固体物质(例如蔬菜等)与该块食品一起冷冻，然后对该食品调味，通过喷淋或把该块食品在肉汁中浸泡的方法，将下层肉汁层冷冻在该块食品上；该肉汁可以含有:

(a) 在 0 ℃以上凝结的植物油，或调味(如用大蒜)的乳脂

(b) 10-40%的预煮/烤洋葱，10-40%红辣椒，10-40%西红柿，5-

20%植物油、盐、糖或其它甜味剂、调味品。

该下层肉汁层可以稠化，它可以含有明胶。通过喷淋或把该块食品在无脂肪液体中浸泡的方法，在冷冻下层肉汁层上加上无脂肪液体层。

而后，将该冷冻的部分块包装在一个袋中，或装在一个具一定形状且能耐受深度冷冻和加热的盒子中。

在本发明的方法中，同样可以将肉汁加到该份现成食品块上，使得用以制备肉汁的增稠物质和液体部分与肉汁的其它成分(如果有的话，为绿叶植物，蔬菜，水果，熏肉，龙虾肉，蘑菇等)及调味品和该块食品一起冷冻，将肉汁的其它液体单独地加到该冷冻部分上；这样肉汁的制备是在制备该份食品以供食用时才完成的。

该块冷冻食品在被加上不同的层之前可以被用液氮进一步快速冷冻，例如将它快速浸入液氮中。这样，该块食品的表面变得很冷，肉汁和不同的层会尽可能快速地冻在该块食品的表面。

该块冷冻食品的表面没有脂肪，可以容易地包装在袋子内，或装在一个具一定形状且能耐受深度冷冻和加热的盒子中。一个或几个部分块可包装在一个一餐包装袋或盒子中。

封在包装袋或盒子中的该份现成食品最终可以快速和卫生地在烤箱或微波炉中制备。

本发明不仅仅局限于涉及前述的实施例：在权利要求定义的创造性思想范围内有众多的改变是可行的。