

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl<sup>7</sup>

A23L 1/20

A23L 1/32



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03102388.6

[43] 公开日 2004年8月18日

[11] 公开号 CN 1520743A

[22] 申请日 2003.2.12 [21] 申请号 03102388.6

[71] 申请人 北京豆豆厨食品有限公司

地址 100076 北京市大兴区西红门镇星光工业大院 E 区 2 号

[72] 发明人 钟文锦

[74] 专利代理机构 北京双收专利事务所

代理人 左明坤 吴忠仁

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 一种鸡蛋豆腐及其制备方法

[57] 摘要

一种鸡蛋豆腐及其制备方法，本发明鸡蛋豆腐重量组成成份及配比为：豆浆 50~70%，鸡蛋液 20~40%，纯净水 4~10%，调味料 1~5%。其制备方法为：按照一定配比将豆浆、鸡蛋液、水、调味料搅拌均匀，用真空泵脱气 10~50 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80~90℃ 杀菌 40~80 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。本发明的产品口感滑嫩，颜色鲜亮。强度和韧性适中，适合使用煎、炒、烹、炸的方法来烹制本发明产品。其营养丰富，不含任何对人体有害的添加剂，是一种环保型绿色食品。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1. 一种鸡蛋豆腐，其特征在于重量组成成份及配比为：豆浆 50~70%、鸡蛋液 20~40%、纯净水 4~10%、调味料 1~5%。
2. 如权利要求 1 所说的鸡蛋豆腐，其中重量组成成份及配比为：豆浆 65%、鸡蛋液 29%、纯净水 5%、调味料 1%。
3. 如权利要求 1 或 2 所说的鸡蛋豆腐，其中还包括：维生素 B<sub>2</sub>，其所占比例为总重量的 0.1~0.2%。
4. 如权利要求 1 或 2 所说的鸡蛋豆腐，其中所说的调味料包括糖和食盐。
5. 一种鸡蛋豆腐的制备方法，按照权利要求 1 或 2 所说的配比将豆浆、鸡蛋液、水、调味料搅拌均匀，用真空泵脱气 10~50 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80~90℃杀菌 40~80 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。
6. 如权利要求 5 所说鸡蛋豆腐的制备方法，其中用真空泵脱气的压强为大于 74mmHg。

## 一种鸡蛋豆腐及其制备方法

### 技术领域

本发明涉及豆腐的制备方法，尤其是一种鸡蛋豆腐及其制备方法。属于食品加工领域，更进一步说是豆制品领域。

### 背景技术

豆腐是一种中国传统食品，味道鲜美、口感好，吃起来清淡，适合与很多食品搭配烹调相配。目前，常规的豆腐有以下几类：1、质地细嫩的豆腐；2、质地粗糙的豆腐；3、罐装豆腐。在豆腐的生产中常用的促凝剂为盐卤、硫酸钙、葡萄糖内酯等几类。最近几年市场上出现了日式的利用鸡蛋液制造的鸡蛋豆腐，主要是以 30%左右的鸡蛋和 70%左右的水为原料，产品质感比较差，易碎，欠弹性和韧性。因此食用方法有限，无法利用中国传统的炒、煎等烹调方法来烹制，而且不适合凉拌，因为鸡蛋中含有沙门氏菌，只有 80℃以上才能被杀死。例如，中国专利 CN1375224A 中公开了一种利用鸡蛋清作为促凝剂的鸡蛋豆腐，但是由于其中鸡蛋液和豆浆的比例不合适，制成的豆腐口感欠佳，而且，没有经过真空脱气的工艺，制造出来的豆腐过软，影响产品的食用效果。日本专利 JP[31]227171/86 中也公开了一种罐装豆腐的生产方法，采用加热的方法使豆浆中的蛋白质变性，然后加入促凝剂，罐装得到发明的产品，但是其产品的口感不理想，没有一定的韧性和质感。

为了改善现有产品的缺陷，本发明人首先从鸡蛋的品质把关，选用无公害的鸡蛋，然后还在其中添加维生素 B<sub>2</sub> 后与黄豆豆浆混合制备豆腐，期间采取了脱气等新工艺，并且本产品不含防腐剂、人工合成添加剂或色素，其弹性、韧性适中。

### 发明内容

本发明的目的是提供一种营养丰富、无任何对身体有害的添加成份的豆腐，尤其是一种口感滑嫩，弹性和韧性适中的鸡蛋豆腐。

本发明针对上述技术上的难题，做出了如下的技术方案：

本发明鸡蛋豆腐的制备方法如下：首先利用常规技术来制备豆浆。然后按照一定配比将豆浆、鸡蛋液、水、调味料搅拌均匀，用真空泵（压强大于 74mmHg）脱气 10~50 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80~90℃杀菌 40~80 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

本发明产品在杀菌的过程中会由于鸡蛋液的蛋白质变性作用而凝结，因此，利用了鸡蛋丰富的营养和加热变性的特性，同时不需要再额外添加促凝剂。

上述的重量组成成份及配比为：豆浆 50~70%、鸡蛋液 20~40%、纯净水 4~10%、调味

料 1~5%。优选的重量组成成份及配比为：豆浆 65%、鸡蛋液 29%、纯净水 5%、调味料 1%。

本发明鸡蛋豆腐其中还包括：维生素 B<sub>2</sub>，其所占比例为总重量的 0.1~0.2%。

上述的调味料包括糖和食盐。

有益效果：

- 1.本发明的产品口感滑嫩，颜色鲜亮；
- 2.本发明的产品的强度和韧性都非常好，适合使用普通的烹制豆腐的方法，煎、炒、烹、炸等来烹制本发明产品；
- 3.本发明的产品营养丰富，不含有任何对人体有害的添加剂，是一种环保型绿色食品。

### 具体实施方式

下面利用实施例对本发明作进一步说明：

#### 实施例 1

按照豆浆 65%、鸡蛋液 29%、纯净水 5%、调味料 1%的重量比将原料搅拌均匀，用真空泵（压强 74mmHg）脱气 30 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80℃杀菌 60 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

#### 实施例 2

按照豆浆 60%、鸡蛋液 30%、纯净水 5%、调味料 5%的重量比将原料搅拌均匀，再加入维生素 B<sub>2</sub>，其占总重 0.2%，搅拌均匀，用真空泵（压强 74mmHg）脱气 30 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80℃杀菌 60 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

#### 实施例 3

按照豆浆 70%、鸡蛋液 25%、纯净水 4%、调味料 1%的重量比将原料搅拌均匀，再加入维生素 B<sub>2</sub>，其占总重 0.1%，搅拌均匀，用真空泵（压强 74mmHg）脱气 30 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 80℃杀菌 60 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

#### 实施例 4

按照豆浆 70%、鸡蛋液 20%、纯净水 7%、调味料 3%的重量比将原料搅拌均匀，用真空泵（压强 90mmHg）脱气 40 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 90℃杀菌 40 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

#### 实施例 5

按照豆浆 50%、鸡蛋液 40%、纯净水 5%、调味料 5%的重量比将原料搅拌均匀，用真空泵（压强 120mmHg）脱气 50 分钟，再用成型杯盒包装机经过填充、封膜、整列后在 85℃杀菌 35 分钟，即得到本发明的鸡蛋豆腐。

上述实施例中得到的产品外观鲜亮，质地均匀，具有清香的口味和丰富的营养，检查各项理化指标后均符合食品标准。