



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107692062 A

(43)申请公布日 2018.02.16

(21)申请号 201711175915.6

A23L 33/175(2016.01)

(22)申请日 2017.11.22

A23B 4/044(2006.01)

(71)申请人 广西德澳新农业科技有限公司

地址 530202 广西壮族自治区南宁市良庆区那马镇共和村坛福坡29号

(72)发明人 向彩姣 杨耘 杨洋

(74)专利代理机构 南宁东智知识产权代理事务所(特殊普通合伙) 45117

代理人 巢雄辉 汪治兴

(51) Int. Cl.

A23L 13/10(2016.01)

A23L 13/00(2016.01)

A23L 13/40(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种竹鼠腊肉的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种竹鼠腊肉的加工方法,涉及食品加工技术领域。竹鼠腊肉的加工方法,经过选料、腌制、清洗晾晒、涂覆风干以及烟熏处理得到竹鼠腊肉,该竹鼠腊肉具有独特的烟熏味,肉质细腻,口感较好,且方便存储和运输;本发明的加工方法在烟熏之前涂覆一层混合营养液,能够促进竹鼠肉内的营养物质吸收,且补充氨基酸和维生素,增加竹鼠腊肉的营养成分,使竹鼠腊肉具有更高的营养价值。

1. 一种竹鼠腊肉的加工方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 选取健康、无病患的竹鼠,宰杀、脱毛、清洗、取出内脏、剔除骨头,得到所需的竹鼠肉,将所述竹鼠肉置于阴凉通风处晾挂8-15小时;

(2) 配制腌制溶液,将经所述步骤(1)处理后的竹鼠肉置于腌制溶液腌制,腌制时间为3-5天,腌制溶液的温度控制为2-5℃;

(3) 将经过所述步骤(2)腌制后的竹鼠肉用温水清洗干净,然后晾晒,晾晒温度为10-18℃,晾晒时间为1-2天;

(4) 在经过所述步骤(3)处理后的竹鼠肉上涂覆一层混合营养液,并置于阴凉通风处风干;

(5) 将经过所述步骤(4)处理后的竹鼠肉进行烟熏处理,烟熏温度为20-35℃,烟熏时间为3-6天,即得竹鼠腊肉。

2. 如权利要求1所述的竹鼠腊肉的加工方法,其特征在于,所述步骤(1)竹鼠肉的重量为1-2kg。

3. 如权利要求1所述的竹鼠腊肉的加工方法,其特征在于,所述步骤(2)腌制溶液包括如下重量份的原料:食盐10-30份、白糖10-20份、茶叶8-15份、山楂5-11份、银杏叶3-8份、丹参2-7份、三七粉4-10份、枸杞3-8份、大蒜2-6份、生姜3-7份、桑寄生2-5份、五味子2-5份、花椒1-3份、五香粉2-4份、适量的水。

4. 如权利要求1所述的竹鼠腊肉的加工方法,其特征在于,所述步骤(4)混合营养液包括如下重量份的原料:食盐2-4份、茶叶2-5份、山楂1-3份、银杏叶2-4份、枸杞2-5份、复合维生素0.5-1份、复合磷酸盐0.1-0.3份、柠檬酸2-5份、谷氨酸2-3份。

5. 如权利要求4所述的竹鼠腊肉的加工方法,其特征在于,所述复合维生素为维生素A、β-胡萝卜素、维生素D、维生素C、维生素E、维生素B1、维生素B2和维生素B6中的两种或两种以上。

一种竹鼠腊肉的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种竹鼠腊肉的加工方法。

背景技术

[0002] 随着农业科技的进步和养殖业的发展,越来越多的人倾向于养殖动物,养殖竹鼠就是其中一种。竹鼠是属竹鼠科、竹鼠属的一种动物,以竹子、芒草、植物茎秆等为食,因吃竹而得名。竹鼠喜栖息于竹林、马尾松林及山地阳坡草丛下,营地下生活,穴居。以夜间活动较频繁,白天少食多睡,夜间吃食旺盛。随着养殖业的逐步发展,为满足人们的生活需求,竹鼠的养殖技术日益成熟。目前竹鼠养殖分布于华南、华中、华东、西南等区域,尤以华南广西区域的养殖规模为最大。

[0003] 竹鼠食性洁净,肉质细腻精瘦,肥而不腻,味极鲜香,为野味上品,是一种营养价值高、低脂肪、低胆固醇、高蛋白的肉类食品。竹鼠肉富含钙、磷、维生素e和b及多种氨基酸,尤其是人体必需的赖氨酸含量丰富。据测定,它含粗蛋白质57.78%、粗脂肪2.54%、粗灰分17.36%、粗纤维0.84%、胆固醇0.05%。还富含磷、铁、钙、维生素e及氨基酸,其中赖氨酸、亮氨酸、蛋氨酸的含量比鸡鸭鹅、猪牛羊、鱼虾蟹有过之而无不及。现代医学研究表明,竹鼠肉具有促进白细胞和毛发生长、增强肝功能和防止血管硬化的作用,对抗衰老、延缓青春期有良好效果,尤其是竹鼠肉富含胶原蛋白,胶原蛋白是一种由生物大分子组成的胶类有机物,是构成人体皮肤、筋、腱、牙齿和骨骼等最主要的蛋白质成分,约占人体总蛋白质的三分之一,是机体必须摄取的营养物,从竹鼠肉中摄取胶原蛋白,能促进人体新陈代谢功能,降低细胞可塑性的衰退,增强肌肤弹性,防止皮肤干燥、萎缩、皱纹等,改善肌体各脏器的生理功能,抗衰防老。

[0004] 虽然竹鼠肉有着丰富的营养,但是新鲜竹鼠肉不便保存和运输,因此本发明提出一种竹鼠腊肉的加工方法,将竹鼠肉加工成腊肉,不仅便于保存和运输,而且具有独特的烟熏味,肉质细腻,口感好,安全无毒害作用。

发明内容

[0005] 针对现有技术的不足,本发明提供一种竹鼠腊肉的加工方法。

[0006] 本发明是通过如下的技术方案来解决上述技术问题的:一种竹鼠腊肉的加工方法,包括以下几个步骤:

(1) 选取健康、无病患的竹鼠,宰杀、脱毛、清洗、取出内脏、剔除骨头,得到所需的竹鼠肉,将所述竹鼠肉置于阴凉通风处晾挂8-15小时;

(2) 配制腌制溶液,将经所述步骤(1)处理后的竹鼠肉置于腌制溶液腌制,腌制时间为3-5天,腌制溶液的温度控制为2-5℃;

(3) 将经过所述步骤(2)腌制后的竹鼠肉用温水清洗干净,然后晾晒,晾晒温度为10-18℃,晾晒时间为1-2天;

(4) 在经过所述步骤(3)处理后的竹鼠肉上涂覆一层混合营养液,并置于阴凉通风处风

干；

(5) 将经过所述步骤(4)处理后的竹鼠肉进行烟熏处理,烟熏温度为20-35℃,烟熏时间为3-6天,即得竹鼠腊肉。

[0007] 进一步的,所述步骤(1)竹鼠肉的重量为1-2kg。

[0008] 进一步的,所述步骤(2)腌制溶液包括如下重量份的原料:食盐10-30份、白糖10-20份、茶叶8-15份、山楂5-11份、银杏叶3-8份、丹参2-7份、三七粉4-10份、枸杞3-8份、大蒜2-6份、生姜3-7份、桑寄生2-5份、五味子2-5份、花椒1-3份、五香粉2-4份、适量的水。

[0009] 进一步的,所述步骤(4)混合营养液包括如下重量份的原料:食盐2-4份、茶叶2-5份、山楂1-3份、银杏叶2-4份、枸杞2-5份、复合维生素0.5-1份、复合磷酸盐0.1-0.3份、柠檬酸2-5份、谷氨酸2-3份。

[0010] 进一步的,所述复合维生素为维生素A、β-胡萝卜素、维生素D、维生素C、维生素E、维生素B1、维生素B2和维生素B6中的两种或两种以上。

[0011] 与现有技术相比,本发明所提供的竹鼠腊肉的加工方法,经过选料、腌制、清洗晾晒、涂覆风干以及烟熏处理得到竹鼠腊肉,该竹鼠腊肉具有独特的烟熏味,肉质细腻,口感较好,且方便存储和运输;本发明的加工方法在烟熏之前涂覆一层混合营养液,能够促进竹鼠肉内的营养物质吸收,且补充氨基酸和维生素,增加竹鼠腊肉的营养成分,使竹鼠腊肉具有更高的营养价值。

具体实施方式

[0012] 下面对本发明中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动的前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0013] 本发明所提供的一种竹鼠腊肉的加工方法,包括以下几个步骤:

(1) 选取健康、无病患的竹鼠,宰杀、脱毛、清洗、取出内脏、剔除骨头,得到所需的竹鼠肉,将竹鼠肉置于阴凉通风处晾挂8-15小时;

(2) 配制腌制溶液,将经步骤(1)处理后的竹鼠肉置于腌制溶液腌制,腌制时间为3-5天,腌制溶液的温度控制为2-5℃;

(3) 将经过步骤(2)腌制后的竹鼠肉用温水清洗干净,然后晾晒,晾晒温度为10-18℃,晾晒时间为1-2天;

(4) 在经过步骤(3)处理后的竹鼠肉上涂覆一层混合营养液,并置于阴凉通风处风干;

(5) 将经过步骤(4)处理后的竹鼠肉进行烟熏处理,烟熏温度为20-35℃,烟熏时间为3-6天,即得竹鼠腊肉。

[0014] 步骤(1)竹鼠肉的重量为1-2kg。

[0015] 步骤(2)腌制溶液包括如下重量份的原料:食盐10-30份、白糖10-20份、茶叶8-15份、山楂5-11份、银杏叶3-8份、丹参2-7份、三七粉4-10份、枸杞3-8份、大蒜2-6份、生姜3-7份、桑寄生2-5份、五味子2-5份、花椒1-3份、五香粉2-4份、适量的水。

[0016] 步骤(4)混合营养液包括如下重量份的原料:食盐2-4份、茶叶2-5份、山楂1-3份、银杏叶2-4份、枸杞2-5份、复合维生素0.5-1份、复合磷酸盐0.1-0.3份、柠檬酸2-5份、谷氨酸2-3份。

[0017] 复合维生素为维生素A、β-胡萝卜素、维生素D、维生素C、维生素E、维生素B1、维生素B2和维生素B6中的两种或两种以上。

[0018] 实施例1

一种竹鼠腊肉的加工方法,包括以下几个步骤:

(1) 选取健康、无病患的竹鼠,宰杀、脱毛、清洗、取出内脏、剔除骨头,得到所需的竹鼠肉,将竹鼠肉置于阴凉通风处晾挂8小时;

(2) 配制腌制溶液,将经步骤(1)处理后的竹鼠肉置于腌制溶液腌制,腌制时间为5天,腌制溶液的温度控制为2℃;

(3) 将经过步骤(2)腌制后的竹鼠肉用温水清洗干净,然后晾晒,晾晒温度为10℃,晾晒时间为2天;

(4) 在经过步骤(3)处理后的竹鼠肉上涂覆一层混合营养液,并置于阴凉通风处风干;

(5) 将经过步骤(4)处理后的竹鼠肉进行烟熏处理,烟熏温度为35℃,烟熏时间为3天,即得竹鼠腊肉。

[0019] 步骤(1)竹鼠肉的重量为1kg。

[0020] 步骤(2)腌制溶液包括如下重量份的原料:食盐10份、白糖10份、茶叶8份、山楂5份、银杏叶3份、丹参2份、三七粉4份、枸杞3份、大蒜2份、生姜3份、桑寄生2份、五味子2份、花椒1份、五香粉2份、适量的水。

[0021] 步骤(4)混合营养液包括如下重量份的原料:食盐2份、茶叶2份、山楂1份、银杏叶2份、枸杞2份、复合维生素0.5份、复合磷酸盐0.1份、柠檬酸2份、谷氨酸2份。

[0022] 复合维生素为维生素A、β-胡萝卜素、维生素D、维生素C、维生素E、维生素B1、维生素B2和维生素B6中的两种或两种以上。

[0023] 实施例2

一种竹鼠腊肉的加工方法,包括以下几个步骤:

(1) 选取健康、无病患的竹鼠,宰杀、脱毛、清洗、取出内脏、剔除骨头,得到所需的竹鼠肉,将竹鼠肉置于阴凉通风处晾挂15小时;

(2) 配制腌制溶液,将经步骤(1)处理后的竹鼠肉置于腌制溶液腌制,腌制时间为3天,腌制溶液的温度控制为5℃;

(3) 将经过步骤(2)腌制后的竹鼠肉用温水清洗干净,然后晾晒,晾晒温度为18℃,晾晒时间为1天;

(4) 在经过步骤(3)处理后的竹鼠肉上涂覆一层混合营养液,并置于阴凉通风处风干;

(5) 将经过步骤(4)处理后的竹鼠肉进行烟熏处理,烟熏温度为20℃,烟熏时间为6天,即得竹鼠腊肉。

[0024] 步骤(1)竹鼠肉的重量为2kg。

[0025] 步骤(2)腌制溶液包括如下重量份的原料:食盐30份、白糖20份、茶叶15份、山楂11份、银杏叶8份、丹参7份、三七粉10份、枸杞8份、大蒜6份、生姜7份、桑寄生5份、五味子5份、花椒3份、五香粉4份、适量的水。

[0026] 步骤(4)混合营养液包括如下重量份的原料:食盐4份、茶叶5份、山楂3份、银杏叶4份、枸杞5份、复合维生素1份、复合磷酸盐0.3份、柠檬酸5份、谷氨酸3份。

[0027] 复合维生素为维生素A、β-胡萝卜素、维生素D、维生素C、维生素E、维生素B1、维生

素B2和维生素B6中的两种或两种以上。

[0028] 以上所揭露的仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,可轻易想到变化或变型,都应涵盖在本发明的保护范围之内。