



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102101538 A

(43) 申请公布日 2011.06.22

(21) 申请号 201010577676.9

(22) 申请日 2010.11.22

(71) 申请人 王进

地址 121308 辽宁省北镇市沟帮子经济开发  
区沟北大街 313 号

(72) 发明人 王进

(51) Int. Cl.

*B65B 11/50* (2006.01)

*B65B 31/00* (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

### (54) 发明名称

一种熏鸡及系列产品的真空包装方法

### (57) 摘要

一种熏鸡及系列产品的真空包装方法,其特点是在热合包装机上先铺上一层贴体膜,再把熏制好的熏鸡放在此贴体膜上,在熏鸡上面再贴上一层贴体膜,然后经过热合包装机热合封口、抽真空,其中真空包装过程在低温 3~6℃、无菌环境下操作。本发明在低温、无菌状态下将熏鸡产品真空密封在透明贴体膜之间,由于贴体膜紧附在熏鸡产品表面,不仅外型美观,也可以保持熏鸡产品自然的鲜嫩、芳香、色泽和汁味,还能在低温环境下抑制好氧菌的繁殖,以便更长时间保鲜及保护产品的自然色泽,使吃起来和熏鸡的原有传统口味一致,而且在运输、保管、销售环节中不易产生破损变质,并能在较长的保质期内保持熏鸡的传统风味及美观的外型。

1. 一种熏鸡及系列产品的真空包装方法,其特征在于在热合包装机上先铺上一层贴体膜,再把熏制好的熏鸡放在此贴体膜上,在所述熏鸡上面再贴上一层帖体膜,然后经过热合包装机热合封口、抽真空,其中所述的真空包装过程在低温 3 ~ 6℃、无菌环境下操作。

## 一种熏鸡及系列产品的真空包装方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的真空包装方法,特别是涉及一种熏鸡及系列产品的真空包装方法,是对现有熏鸡包装方式的一种改进,属于食品加工与保藏技术领域。

### 背景技术

[0002] 传统的禽类制品大都以整鸡(鸭)加工为主,有酱卤制品、熏烧制品和油炸制品等。随着人们对食用携带方便性的要求提高以及食品加工技术的发展,很多具有地方特色禽类产品,例如有道口烧鸡、沟帮子烧鸡和德州扒鸡等地方风味名牌熏鸡产品,均采用铝箔及尼龙膜真空包装,然后再用高温高压杀菌技术来达到延长保质期的目的。

[0003] 这类采用铝箔及尼龙膜真空包装家禽产品虽较易于保存,食用方便,但消费者普遍反应这种采用铝箔及尼龙膜真空包装的熏鸡味道单一,如同吃肉罐头的感觉,缺少了原有地方风味的特点,影响了市场销路。

[0004] 为此,人们对采用铝箔及尼龙膜真空包装的熏鸡类产品,既能实现常温下具有较长保质期的同时又能最大程度的保持原有产品的独特地方风味的课题进行了深入研究。例如,公开号为 CN1095905 的中国发明专利申请给出的一种《铝箔真空包装葫芦鸡》,主要工艺步骤为卤汁的配制,椒盐袋的封装、活鸡宰杀后退毛、洗净、初步热处理、漂凉,加卤汁上锅蒸,下油锅炸后与椒盐袋放入铝箔袋中用真空包装机抽真空,充入惰性气体封口。公开号为 CN101053413 的中国发明专利申请给出的《一种高品质真空包装禽类制品的加工方法》,该加工方法以鲜活禽类鸡为原料,经宰杀、分割、整理、预煮、卤制、真空包装、杀菌、冷却等步骤制成可常温保藏的禽类制品,由于在卤制过程中加入抗氧化活性肽,可有效控制杀菌过程及保藏过程中因脂肪氧化而引起的风味劣化的问题,使真空包装产品保持显著的传统风味特征。

[0005] 虽然上述技术方案在改善采用铝箔及尼龙膜真空包装后的熏鸡味道上取得了一定的效果,但由于上述技术方案仍采用现有的铝箔及尼龙膜真空包装方式,而此类包装存在着运输、保管、销售环节中易破损、不美观、口感差等诸多缺点。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于解决现有的铝箔及尼龙膜真空包装方式所存在的上述不足,采用了一种全新的熏鸡及系列产品的真空包装方法。经此方法包装出来的熏鸡产品,不易产生破损变质,并能在较长的保质期内保持熏鸡的传统风味及美观的外型。

[0007] 本发明给出的技术方案是:这种熏鸡及系列产品的真空包装方法,其特点是在热合包装机上先铺上一层贴体膜,再把熏制好的熏鸡放在此贴体膜上,在所述熏鸡上面再贴上一层贴体膜,然后经过热合包装机热合封口、抽真空,其中所述的真空包装过程在低温 3~6℃、无菌环境下操作。

[0008] 以上技术方案中所使用的贴体膜是国家定型产品,完全符合国家食品卫生要求,贴体膜由市场上购买,例如,东莞市中堂峰源包装制品厂生产的峰源牌食品专用真空贴体

包装膜,当然也可使用其他厂家的同类型产品。

[0009] 在本发明给出的上述技术方案中,所采用的热合包装机设备为本行业的常规设备,可从市场上购得。

[0010] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:在低温、无菌状态下将熏鸡产品真空密封在透明贴体膜之间,由于贴体膜紧附在熏鸡产品表面,不仅外型美观,也可以保持熏鸡产品自然的鲜嫩、芳香、色泽和汁味,还能在低温环境下抑制好氧菌的繁殖,以便更长时间保鲜及保护产品的自然色泽,使吃起来和熏鸡的原有传统口味一致,而且在运输、保管、销售环节中不易产生破损变质,并能在较长的保质期内保持熏鸡的传统风味及美观的外型。

### 具体实施方式

[0011] 下面结合实施例对本发明的具体技术方案做进一步说明:

[0012] 在低温 3 ~ 6°C 和无菌环境下,在热合包装机上先铺上一层贴体膜,再把熏制好的熏鸡放在此膜上,在上面再贴上一层贴体膜,然后经过热合包装机热合封口、抽真空,即制得采用贴体膜真空包装的熏鸡产品。如果即时销售,保质期在七天左右,可不进行高温高压杀菌;如果要求的保质期较长,应进行高温高压杀菌。经试验,即使是进行高温高压杀菌,本发明采用的贴体膜真空包装的熏鸡产品的口味仍远远好于现有技术的采用铝箔及尼龙膜真空包装的熏鸡产品的味道。