



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102224948 B

(45) 授权公告日 2013. 01. 16

(21) 申请号 201110139435. 0

审查员 金武

(22) 申请日 2011. 05. 27

(73) 专利权人 常熟理工学院

地址 215500 江苏省苏州市常熟市南三环路
99 号

(72) 发明人 戴阳军 韩曜平 刘晶晶 崔竹梅
王雪峰 薛珠 朱梅梅 宋道敢

(74) 专利代理机构 南京苏高专利商标事务所
(普通合伙) 32204

代理人 柏尚春

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101011164 A, 2007. 08. 08,

CN 1363238 A, 2002. 08. 14,

刘程 周汝忠. 海藻酸钠. 《食品添加剂实用
大全》. 1994,

梦迪. 松露鱼面. 《百度空间》. 2009,

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

牛乳鱼面及其加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种牛乳鱼面, 其包括鱼糜、
水、大豆油、奶粉、盐、土豆淀粉以及海藻酸钠, 其
通过如下工艺加工: 选鱼→宰杀→清洗→制鱼糜
→去腥、漂洗→精滤机精滤→制鱼胶→成形、熟制
→分装、速冻→包装, 该工艺制成的牛乳鱼面食用
方便, 口感细腻, 营养丰富。

1. 一种牛乳鱼面,其特征在于组分和重量配比为:鲢鱼鱼糜 100g,以鲢鱼鱼糜的重量为基准还包括水 120g,大豆油 15g,奶粉 5-10g,盐 2-4g,土豆淀粉 30-50g,海藻酸钠 0.3-0.5g。

2. 根据权利要求1所述的牛乳鱼面,其特征在于:所述牛乳鱼面包括鲢鱼鱼糜 100g,水 120g,奶粉 8g,大豆油 15g,盐 3g,土豆淀粉 50g,海藻酸钠 0.5g。

3. 一种牛乳鱼面的加工工艺,其特征在于包括以下步骤:

(1)原料预处理:挑选鱼体完整的新活鲢鱼,宰杀后去内脏、鱼鳃、鱼头,沿脊椎骨开片,去除脊骨,清洗干净;

(2)制鱼糜:将开好片的鱼块,入鱼肉骨分离机中制成鱼糜;

(3)去腥、漂洗:将鱼肉放入浓度为 0.5% -0.9% 的茶多酚溶液中浸泡 15 分钟去腥,取出后用清水漂洗;

(4)精滤机精滤:将脱腥后的鱼糜入鱼肉精滤机中精滤,去除一些细小的鱼刺、鱼筋络;

(5)制鱼胶:称取 100g 鱼糜放入搅拌机中,加入水 120g,大豆油 15g,奶粉 5-10g,盐 2-4g,土豆淀粉 30-50g 海藻酸钠 0.3-0.5g,充分搅拌使其成为鱼胶;

(6)成形、熟制:将制得的鱼胶入鱼面条成形机中制成面条状,入 90℃ 水锅中熟制后捞出;

(7)分装、冷冻:将牛乳鱼面放入模具中成型,并立刻放入速冻冻柜中进行快速冷冻;

(8)包装:将冷冻好的牛乳鱼面脱模,放入真空包装袋中,立即进行真空包装,真空度控制在 0.01 MPa。

牛乳鱼面及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种牛乳鱼面,其食用方便,营养丰富,具有较高的营养价值。本发明还涉及所述牛乳鱼面的加工工艺。

背景技术

[0002] 面条,一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团,之后或者压或擀制成片再切或压,或者使用搓、拉、捏等手段,制成条状(或窄或宽,或扁或圆)或小片状,最后经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。

[0003] 鱼面又称鱼丝面,在我国具有悠久的加工和食用历史,是民间逢年过节和婚宴喜庆时常用的传统食品。传统鱼面是将鱼加工成鱼糜后,加面粉、淀粉、食盐以及调味剂制成面团,然后擀制成片、切成鱼丝,蒸煮而成的鱼制品。

[0004] 随着微波炉的普及,其传统的饮食习惯产生了很大的冲击,尤其是对冷冻食品市场,它不仅能快速准备膳食,而且在制备食物的过程着提供了很大的灵活性,并且它还能迎合那些吃快餐者以及那些匆忙用餐者的要求。但是这也对传统鱼面的营养、食用方式、口感等提出了高的要求。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种食用方便的牛乳鱼面,该鱼面口感细腻,营养丰富。

[0006] 为了达到上述的目的,本发明的牛乳鱼面组分和重量配比为:鲢鱼鱼糜 100g,以鲢鱼鱼糜的重量为基准还包括水 120g,大豆油 15g,奶粉 5-10g,盐 2-4g,土豆淀粉 30-50g,海藻酸钠 0.3-0.5g。

[0007] 上述组分的最佳的配比为:鲢鱼鱼糜 100g,水 120g,奶粉 8g,大豆油 15g,盐 3g,土豆淀粉 50g,海藻酸钠 0.5g。

[0008] 上述牛乳鱼面的加工工艺包括以下步骤:

[0009] (1)原料预处理:挑选鱼体完整的新活鲢鱼,宰杀后去内脏、鱼鳃、鱼头,沿脊椎骨开片,去除脊骨,清洗干净。

[0010] (2)制鱼糜:将开好片的鱼块,入鱼肉骨分离机中制成鱼糜。

[0011] (3)去腥、漂洗:将鱼肉放入浓度为 0.5% 的茶多酚溶液(可以称取 5g 的茶叶提取物,放入 1000ml 的温水中)中浸泡 15 分钟去腥,取出后用清水漂洗;漂洗的次数,以颜色为淡黄色为准。

[0012] (4)精滤机精滤:将脱腥后的鱼糜入鱼肉精滤机中精滤,去除一些细小的鱼刺、鱼筋。

[0013] (5)制鱼胶:

[0014] 称取 100g 鱼糜放入搅拌机中,以鱼肉质量为准,加入水 100-120g,大豆油 15g,奶粉 5-10g,盐 2-4g,土豆淀粉 30-50g 海藻酸钠 0.3-0.5g,搅拌使其成为鱼胶;

[0015] (6)熟制:将制得的鱼胶入鱼面条成形机中制成面条状,入 90℃ 水锅中熟制后捞

出；

[0016] (7) 入模成型、冷冻：将牛乳鱼面放入模具中成型，并立刻放入速冻冻柜中进行快速冷冻，要求 5-10 分钟之内使得牛乳鱼面的中心温度达到 -18°C 以下；

[0017] (8) 包装：将冷冻好的牛乳鱼面脱模，放入真空包装袋中，立即进行真空包装，真空度控制在 0.01 Mpa。

[0018] 上述加工工艺获得的鱼面呈均一稳定的乳白色；口感细腻润滑，无颗粒杂质；弹性良好；有鱼肉的鲜美滋味和淡淡的乳香味，无不良气味滋味。

[0019] 本工艺获得的产品食用方便，营养丰富，因为该产品组织细腻，易于吸收，适用于消化系统薄弱的病人、中老年人和儿童等，可用于医院、幼儿园的营养配餐，也可以作为工作繁忙、饮食不规律人士的营养补充，具有很强的实用价值和可行性。

[0020] 牛乳鱼面中富含动物蛋白和钙、磷以及维生素 A、D、 B_1 、 B_2 等，且鱼肉细腻，且易为人体消化吸收，其吸收率高达百分之九十六，由于鱼肉肌纤维较细，有多量可溶性成胶物质，结构柔软。鱼类还含有一种只有水生动物才含有的多种不饱和脂肪酸，它能降低胆固醇和甘油三酯，防止血液凝固，对冠心病和脑溢血的防治有很好作用。

具体实施方式

[0021] 实施例 1

[0022] (1) 原料预处理：挑选鱼体完整的新活鲢鱼，宰杀后去内脏、鱼鳃、鱼头，沿脊椎骨开片，去除脊骨，清洗干净；

[0023] (2) 制鱼糜：将开好的鱼块，入去皮、去骨机中制成鱼糜；

[0024] (3) 去腥、漂洗：将鱼肉放入质量浓度为 0.5 % 的茶多酚溶液中浸泡 15 分钟去腥，取出后用清水清洗；

[0025] (4) 精滤机精滤：将脱腥后的鱼糜入鱼肉精滤机中精滤，去除一些细小的鱼刺、鱼筋；

[0026] (5) 制鱼胶：称取 100g 鱼糜放入搅拌机中，以鱼肉质量为基准，加入水 120g，大豆油 15g，奶粉 5g，盐 4g，土豆淀粉 40g，海藻酸钠 0.4g，搅拌使其成为鱼胶；

[0027] (6) 熟制：将制得的鱼胶入鱼面条成形机中制成面条状，入 90°C 水锅中熟制后捞出；

[0028] (7) 入模成型、冷冻：将牛乳鱼面放入模具中成型，并立刻放入速冻冻柜中进行快速冷冻；

[0029] (8) 包装：将冷冻好的牛乳鱼面脱模，放入真空包装袋中，立即进行真空包装，真空度控制在 0.01 Mpa。

[0030] 实施例 2

[0031] 除步骤(5)外，其余步骤均相同；

[0032] 制鱼胶：称取 100g 鱼糜(鱼糜放入质量浓度为 0.7 % 的茶多酚溶液中浸泡 15 分钟去腥后取用)放入搅拌机中，以鱼肉质量为基准，加入水 120g，奶粉 8g，大豆油 15g，盐 3g，土豆淀粉 50g，海藻酸钠 0.5g，搅拌使其成为鱼胶。

[0033] 实施例 3

[0034] 除步骤(5)外，其余步骤均相同；

[0035] 制鱼胶 :称取 100g 鱼糜(鱼糜放入质量浓度为 0.9 % 的茶多酚溶液中浸泡 15 分钟去腥后取用)放入搅拌机中,以鱼肉质量为基准,加入水 120g,奶粉 10g,大豆油 15g,盐 2g,土豆淀粉 30g ,海藻酸钠 0.3g,搅拌使其成为鱼胶。

[0036] 由各个因素对牛乳鱼面的感官影响从大到小依次为 :土豆淀粉、奶粉、大豆油,即土豆淀粉的影响最大,其次为奶粉,大豆油的影响最小。

[0037] 极差分析的结果表明,鱼面的最佳配方为 :A 奶粉用量 8 % ,B 土豆淀粉用量 50 % ,大豆油用量 15 % 。

[0038] 上述实施例不以任何方式限制本发明,凡是采用等同替换或等效变换的方式获得的技术方案均落在本发明的保护范围内。