

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/333



[12] 发明专利申请公开说明书

A23L 3/44

[21] 申请号 03112569.7

[43] 公开日 2003 年 12 月 3 日

[11] 公开号 CN 1459249A

[22] 申请日 2003.6.6 [21] 申请号 03112569.7

[74] 专利代理机构 烟台信合专利代理有限公司

[71] 申请人 杨秀兰

代理人 韩 琪

地址 264001 山东省烟台市金海岸花园 3 -
105 号

[72] 发明人 杨秀兰

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 一种干制即食海参及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种干制即食海参及其制备方法，其特点它是由活海参经过去污制熟、冷冻、真空冷冻干燥、包装步骤制成，该制备方法工艺简单易行，通过该制备方法制得的干制即食海参保持了海参原有的营养药用成份，便于食用和贮藏。

- 1、一种干制即食海参，其特征在于它是由活海参经过去污制熟、冷冻、真空冷冻干燥、包装步骤制成。
- 2、根据权利要求1所述的一种干制即食海参，其特征在于它可在制熟步骤中加入调料制得。
- 3、权利要求1所述的一种干制即食海参的制备方法，它包括如下步骤：
 - a、将活海参去内脏、清洗、制熟，按自然状态摆放在容器内，并在-20至-30℃的温度下彻底冷冻，以备用。
 - b、将上述冷冻好的海参，在真空冷冻干燥设备中进行冷冻升华干燥，根据需要其干燥温度可在-50℃至40℃之间进行调整，干燥时间为24—120小时，制成干制即食海参。
 - c、将该干制即食海参包装即成成品。
- 4、根据权利要求3所述的一种干制即食海参的制备方法，其特征在于所述的步骤a中将活海参去内脏、清洗、制熟的整个过程需控制在2-12小时。
- 5、根据权利要求3所述的一种干制即食海参的制备方法，其特征在于所述的步骤a中的制熟步骤中加入调料。

一种干制即食海参及其制备方法

(一) 技术领域：本发明涉及一种海参及其制备方法，尤其涉及一种干制即食海参及其制备方法。

(二) 背景技术：海参是一具有很高营养和药用价值的名贵珍品，如刺参、梅花参、乌圆参等，特别是刺参具有海参皂甙、海参粘多糖等多种生理活性物质，能够提高人体免疫力，是公认的天然营养保健品，自我国开发利用以来一直是盐渍的干制品，需经过反复煮沸、淹制、拌灰制干后制成，需水发泡制才能食用，过程比较复杂，营养损失严重，而且泡制时间较长，不可立即食用，容易腐烂变质，非常不方便，并且盐渍海参易掺假，消费者不易辨别其质量和重量，给不法之徒以可乘之机，损害了消费者的利益。目前，市场上出现了海参素、海参丸、海参片等海参制品，由于失去了海参原有的模样，容易使消费者怀疑其海参的真正含量，给营销带来困难，并且它们的加工工艺较复杂，在加工过程中海参的营养药用成份会有一定的损失。

(三) 发明内容：本发明的目的在于克服上述已有技术的不足而提供一种干制即食海参及其制备方法，该制备方法工艺简单易行，通过该制备方法制得的干制即食海参保持了海参原有的营养药用成份，便于食用和贮藏。

本发明的目的可以通过如下措施来达到：一种干制即食海参，其特征在于它是由活海参经过去污制熟、冷冻、真空冷冻干燥、包装步骤制成。

为了进一步实现本发明的目的，它可在制熟步骤中加入调料制得。

该干制即食海参的制备方法，它包括如下步骤：a、将活海参去内脏、清洗、制熟，按自然状态摆放在容器内，并在-20至-30℃的温度下彻底冷冻，以备用。

b、将上述冷冻好的海参，在真空冷冻干燥设备中进行冷冻升华干燥，根据需要其干燥温度可在-50℃至40℃之间进行调整，干燥时间为24-120小时，制成干制海参。

c、将该干制海参包装即成成品。

上述将活海参去内脏、清洗、制熟的整个过程需控制在2-12小时。

上述步骤a中的制熟步骤中可加入调料。

本发明同已有技术相比可产生如下积极效果：(1)直接用鲜活海参制作，工艺简单，即保持了海参的营养和生理活性物质，又展现了海参的自然形状和产品质量，易于辨别真假和优劣。(2)经过去污制熟、冷冻、真空冷冻干燥、包装的连续工艺，在制成干制品的同时也进行了灭菌，有利于长期保存。

(3) 本发明干吃或复水即食，十分方便，不仅可以定时定量作为营养药物服用，也可以冬补或烹饪。

下面为干制即食海参与盐渍干海参的主要营养成份的含量对照：

	干制即食海参 (%)	盐渍干海参 (%)
粗蛋白	75-85	39-56
粗脂肪	1.5-2.0	1.1-1.9
碳水化合物	4-5	2-4
灰分	5-6	28-38
水分	2-4	5-10
生理活性物质	1.3-1.8	0.2-0.5

由上表可以看出，本发明比盐渍干海参的营养和生理活性物质的含量高，营养损失少。

(四) 具体实施方式：下面结合附图对本发明的具体实施方式作详细说明：

实施例1：将活海参去内脏、清洗、制熟，此过程需在2小时完成，以防海参水化或变形，然后按自然状态单个摆放在容器内，并在-20℃的温度下冷冻12小时，使其彻底冷冻，以备用，将上述冷冻好的海参，在真空冷冻干燥设备中进行冷冻升华干燥，根据需要其干燥温度可在-20℃至40℃之间进行调整，干燥时间为24小时，制成干制海参，使制成的海参内部形成微孔，便于咀嚼和复水，将制得的干制海参无菌包装即成成品。

实施例2：将活海参去内脏、清洗、制熟，制熟过程中加入调料，根据此过程需在7小时完成，以防海参水化或变形，然后按自然状态单个层摆在容器内，并在-25℃的温度下冷冻48小时，以备用，将上述冷冻好的海参，在真空冷冻干燥设备中进行冷冻升华干燥，根据需要其干燥温度可在-30℃至0℃之间进行调整，干燥时间为60小时，制成干制海参，使制成的海参内部形成微孔，便于咀嚼和复水，将制得的干制海参冲氮包装即成成品。

实施例3：将活海参去内脏、清洗、制熟，根据此过程需在12小时以内完成，以防海参水化或变形，然后按自然状态单个摆放在容器内，并在-30℃的温度下冷冻72小时，以备用，将上述冷冻好的海参，在真空冷冻干燥设备中进行冷冻升华干燥，根据需要其干燥温度可在-50℃至0℃之间进行调整，干燥时间为120小时，制成干制海参，使制成的海参内部形成微孔，便于咀嚼和复水，将制得的干制海参真空包装即成成品。