



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104905314 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201510041596. 4

(22) 申请日 2015. 01. 28

(71) 申请人 中港(福建)水产食品有限公司
地址 363401 福建省漳州市东山县康美镇城
安村水产品综合市场

(72) 发明人 谢宝旺

(51) Int. Cl.
A23L 1/326(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,按以下具体制作步骤进行:原料解冻、原料处理、原料浸泡、原料蒸煮、加工罐装、汤汁添加、排气密封、杀菌冷却、擦罐。所述原料蒸煮是在 98-105℃ 下进行,蒸煮 14-15min 后,采用喷雾式冷却,时间 5-8min 一次,直至冷却到鱼体温度 38-40℃;所述汤汁添加所添加的汤汁是由色拉油汁和调味汤汁组成,所述色拉油汁加热至 78-82℃ 后淋浇到鱼片上,然后将调味汤汁加热至 78-80℃ 后进行添加。利用该制作方法加工的黑胡椒口味鲭鱼片,鱼肉锁水效果好,肉质鲜美度高,调味汤汁经多次调味,口味适宜,鱼肉和调味汤汁的融合效果极佳。

1. 一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,按以下具体制作步骤进行:原料解冻、原料处理、原料浸泡、原料蒸煮、加工罐装、汤汁添加、排气密封、杀菌冷却、擦罐,其特征在于:所述原料蒸煮是在98-105℃下进行,蒸煮14-15min后,蒸好的鱼用喷雾式冷却,时间5-8min一次,直至冷却到鱼体温度38-40℃;所述汤汁添加所添加的汤汁是由色拉油汁和调味汤汁组成,所述色拉油汁加热至78-82℃后淋浇到鱼片上,然后将调味汤汁加热至78-80℃后进行添加;所述色拉油汁的重量配比是罐头净重21-23%,所述调味汤汁的重量配比是罐头净重20-22%,所述调味汤汁是由下述按重量比例进行配置的原材料组成:白砂糖3.8-4.2%,精盐2-2.2%,黑胡椒1.9-2%,马铃薯粉5-5.3%,玉米淀粉0.4-0.5%,洋葱2.3-2.5%,余量为水。

2. 根据权利要求1所述的一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,其特征在于:所述原料浸泡过程是对鲭鱼进行洗净后,采用用波美度10-12° Bé的盐水浸泡12-15min,然后捞出沥干水后用清水再清洗一次。

3. 根据权利要求1所述的一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,其特征在于:所述排气密封是在加汤汁后趁热对罐头进行封罐,并进行抽真空至0.04Mpa。

4. 根据权利要求1所述的一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,其特征在于:所述杀菌冷却:净含量180g,杀菌公式:15min—80min/116℃,冷却至38-42℃。

一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体是指一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法。

背景技术

[0002] 鲭鱼是一种很常见的可食用鱼类,出没于西太平洋及大西洋的海岸附近,为中国重要的中上层经济鱼类之一,渔期一般春汛为 4-7 月份;秋汛为 9-12 月份。南海沿海全年都可捕捞。此种鱼类分布广、生长快、产量高。鱼肉每百克含蛋白质 21.4 克、脂肪 7.4 克,肉质坚实,鲭鱼一定要吃新鲜的,一经隔潮(死亡时间超过 2 天),鱼体内会产生过量组织胺,能引起食物中毒。鲭鱼除供鲜食外,还多用以冷冻、腌制、熏制和制作成罐头等。

[0003] 因为受到传统的加工工艺和口感的限制,同时由于鲭鱼肉质坚实,调味料难以和鲭鱼完全融合,使得口感变差,致使鲭鱼速食调味罐头产品的种类甚少,品种和口味单一,目前鲭鱼罐头多为单一的茄汁口味或五香口味。

[0004] 黑胡椒作为一种肉类调味酱和佐料受到广大人民的喜爱和推崇,黑胡椒香辣的滋味和鲭鱼是很好的搭配,但市面上还不曾出现过黑胡椒口味的鲭鱼罐头。

发明内容

[0005] 本发明在于提供一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法,按以下制作步骤进行:原料解冻、原料处理、原料浸泡、原料蒸煮、加工罐装、汤汁添加、排气密封、杀菌冷却、擦罐
具体的操作步骤如下:

1、原料解冻:将一箱箱速冻的鲭鱼按鱼鳞状排列,上面覆盖保鲜膜,进行自然解冻至半解冻状态;根据气温、鱼体温度和解冻量决定:夏天气温 24-30℃,解冻时间为 8-9h;冬天气温 15-20℃,解冻时间为 11-12h;

2、原料处理:将解冻后的鲭鱼去头去尾、去内脏,并在清水中洗净;

3、原料浸泡:所述原料浸泡过程是对鲭鱼进行洗净后,采用用波美度 10-12° Bé 的盐水浸泡 12-15min,然后捞出沥干水后用清水再清洗一次;

4、原料蒸煮:根据鱼大小,如 150-200g,在 98-105℃下进行,蒸煮 14-15min 后,蒸好的鱼用喷雾式冷却,时间 5-8min 一次,直至冷却到鱼体温度 38-40℃;

5、加工罐装:将冷却好的鲭鱼去皮、去骨、去黑肉,加工成适当大小的鱼肉片,根据净含量要求固重装罐;

6、汤汁添加:在装罐后的鱼肉内分别加入加热后的色拉油汁和调味汤汁;

色拉油汁:加热至 78-82℃的色拉油汁浇淋到鱼肉上,色拉油汁重量配比是罐头净重的 21-23%;

调味汤汁:下述按重量比例进行配置的原材料组成:白砂糖 3.8-4.2%,精盐 2-2.2%,黑胡椒 1.9-2%,马铃薯粉 5-5.3%,玉米淀粉 0.4-0.5%,洋葱 2.3-2.5%,余量为水;所述调味汤汁的重量配比是罐头净重 20-22%,加热至 78-80℃后加入鱼肉中;

7、排气密封:在加汤汁后趁热对罐头进行封罐,并进行抽真空至 0.04Mpa;

8、杀菌冷却：净含量 180g，杀菌公式：15min—80min/116℃，冷却至 38-42℃；

9、擦罐，检验入库：擦干罐头并在分后线上涂上防锈油（白矿油）后装箱，检验入库。

[0006] 本发明的优点：

利用该制作方法加工的黑胡椒口味鲭鱼片，在对鱼体进行蒸煮后，即采用喷雾冷却方式将鱼体冷却至 38-40℃，在保证鱼肉成熟度的前提下，确保鱼肉锁水效果，有效保持鱼肉的鲜美度；在调味汤汁添加之前，先将色拉油汁加热至 78-82℃后淋浇到鱼片上，使得原坚实的肉质较为松软，提高口感的同时便于调味汤汁和鱼肉更好的融合；通过色拉油汁增加了调味汤汁和鲭鱼配合的香气，而调味汤汁中的洋葱和黑胡椒不仅能够对鱼腥味进行去除，同时洋葱的香甜和黑胡椒的辛辣能与鱼肉的鲜美结合，符合大众的喜好，适合在市场上进行推广。

具体实施方式

[0007] 为了便于本领域技术人员理解，以下结合几个实施例对本发明作进一步详细描述，但本发明不仅限于此。

[0008] 实施例一：

一种黑胡椒口味鲭鱼片罐头的制备方法，具体制作步骤如下：

(1) 原料解冻：将一箱箱速冻的鲭鱼按鱼鳞状排列，上面覆盖保鲜膜，进行自然解冻至半解冻状态；根据气温、鱼体温度和解冻量决定：夏天气温 24-30℃，解冻时间为 8-9h；冬天气温 15-20℃，解冻时间为 11-12h；

(2) 原料处理：将解冻后的鲭鱼去头去尾、去内脏，并在清水中洗净；

(3) 原料浸泡：所述原料浸泡过程是对鲭鱼进行洗净后，采用用波美度 10° Bé 的盐水浸泡 15min，然后捞出沥干水后用清水再清洗一次；

(4) 原料蒸煮：在 98℃下进行，蒸煮 15min 后，蒸好的鱼用喷雾式冷却，时间 6min 一次，直至冷却到鱼体温度 38-40℃；

(5) 加工罐装：将冷却好的鲭鱼去皮、去骨、去黑肉，加工成适当大小的鱼肉片，根据净含量要求固重装罐；

(6) 汤汁添加：在装罐后的鱼肉内加入色拉油汁和调味汤汁；

色拉油汁：加热至 82℃的色拉油汁浇淋到鱼肉上，色拉油汁重量配比是罐头净重的 23%；

调味汤汁：下述按重量比例进行配置的原材料组成：白砂糖 4.2%，精盐 2.2%，黑胡椒 2%，马铃薯粉 5.3%，玉米淀粉 0.5%，洋葱 2.5%，水 83.3%；调味汤汁重量配比是罐头净重的 20%，加热至 80℃后加入鱼肉中；

(7) 排气密封：在加汤汁后趁热对罐头进行封罐，并进行抽真空至 0.04Mpa；

(8) 杀菌冷却：净含量 180g，杀菌公式：15min—80min/116℃，冷却至 38-42℃；

(9) 擦罐，检验入库：擦干罐头并在分后线上涂上防锈油（白矿油）后装箱，检验入库。

[0009] 实施例二：

(1) 原料解冻：将一箱箱速冻的鲭鱼按鱼鳞状排列，上面覆盖保鲜膜，进行自然解冻至半解冻状态；根据气温、鱼体温度和解冻量决定：夏天气温 24-30℃，解冻时间为 8-9h；冬天气温 15-20℃，解冻时间为 11-12h；

(2) 原料处理 :将解冻后的鲭鱼去头去尾、去内脏,并在清水中洗净 ;

(3) 原料浸泡 :所述原料浸泡过程是对鲭鱼进行洗净后,采用用波美度 11° Bé 的盐水浸泡 13min,然后捞出沥干水后用清水再清洗一次 ;

(4) 原料蒸煮 :在 100℃ 下进行,蒸煮 14.5min 后,蒸好的鱼用喷雾式冷却,时间 7min 一次,直至冷却到鱼体温度 38-40℃ ;

(5) 加工罐装 :将冷却好的鲭鱼去皮、去骨、去黑肉,加工成适当大小的鱼肉片,根据净含量要求固重装罐 ;

(6) 汤汁添加 :在装罐后的鱼肉内加入色拉油汁和调味汤汁 ;

色拉油汁 :加热至 80℃ 的色拉油汁浇淋到鱼肉上,色拉油汁重量配比是罐头净重的 22% ;

调味汤汁 :下述按重量比例进行配置的原材料组成 :白砂糖 4%,精盐 2.1%,黑胡椒 2%,马铃薯粉 5.2%,玉米淀粉 0.45%,洋葱 2.4%,水 83.85% ;调味汤汁重量配比是罐头净重的 21%,加热至 79℃ 后加入鱼肉中 ;

(7) 排气密封 :在加汤汁后趁热对罐头进行封罐,并进行抽真空至 0.04Mpa ;

(8) 杀菌冷却 :净含量 180g,杀菌公式 :15min—80min/116℃,冷却至 38-42℃ ;

(9) 擦罐,检验入库 :擦干罐头并在分后线上涂上防锈油(白矿油)后装箱,检验入库。

[0010] 实施例三 :

(1) 原料解冻 :将一箱箱速冻的鲭鱼按鱼鳞状排列,上面覆盖保鲜膜,进行自然解冻至半解冻状态 ;根据气温、鱼体温度和解冻量决定 :夏天气温 24-30℃,解冻时间为 8-9h ;冬天气温 15-20℃,解冻时间为 11-12h ;

(2) 原料处理 :将解冻后的鲭鱼去头去尾、去内脏,并在清水中洗净 ;

(3) 原料浸泡 :所述原料浸泡过程是对鲭鱼进行洗净后,采用用波美度 12° Bé 的盐水浸泡 12min,然后捞出沥干水后用清水再清洗一次 ;

(4) 原料蒸煮 :在 105℃ 下进行,蒸煮 14min 后,蒸好的鱼用喷雾式冷却,时间 8min 一次,直至冷却到鱼体温度 38-40℃ ;

(5) 加工罐装 :将冷却好的鲭鱼去皮、去骨、去黑肉,加工成适当大小的鱼肉片,根据净含量要求固重装罐 ;

(6) 汤汁添加 :在装罐后的鱼肉内加入色拉油汁和调味汤汁 ;

色拉油汁 :加热至 78℃ 的色拉油汁,色拉油汁重量配比是罐头净重的 21% ;

调味汤汁 :下述按重量比例进行配置的原材料组成 :白砂糖 3.8%,精盐 2%,黑胡椒 1.9%,马铃薯粉 5%,玉米淀粉 0.4%,洋葱 2.3%,水 84.6% ;调味汤汁重量配比是罐头净重的 22%,加热至 78℃ 后加入鱼肉中 ;

(7) 排气密封 :在加汤汁后趁热对罐头进行封罐,并进行抽真空至 0.04Mpa ;

(8) 杀菌冷却 :净含量 180g,杀菌公式 :15min—80min/116℃,冷却至 38-42℃ ;

(9) 擦罐,检验入库 :擦干罐头并在分后线上涂上防锈油(白矿油)后装箱,检验入库。