



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103393061 B

(45) 授权公告日 2015.07.22

(21) 申请号 201310350796.9

(22) 申请日 2013.08.13

(73) 专利权人 张瑞菊

地址 250014 山东省济南市历下区历山路
122号8号楼3单元401号

(72) 发明人 张瑞菊 孙强 张丹柯

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006.01)

A23L 1/314(2006.01)

A23L 1/315(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102657322 A, 2012.09.12, 权利要求1,
权利要求5.

槟榔. 四大种去腥方法. 《美食
天下, [http://home.meishichina.com/
post-thread-id-9974-page-2.html](http://home.meishichina.com/post-thread-id-9974-page-2.html)》. 2011, 第1
页.

审查员 牛力轩

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种鸭肉调理品去腥味工艺

(57) 摘要

本发明属于食品加工领域,具体涉及一种鸭肉调理品去腥味工艺,该工艺以料酒、食用有机酸、姜、洋葱、花椒等原料作为屏蔽剂,采用特殊的工艺用屏蔽剂对鸭肉进行加工,解决了肉鸭屠宰、加工中产生的浓重鸭腥味,消除了鸭肉调理品生产销售的瓶颈,扩大了产品的消费人群和销售范围,提高了鸭肉制品的产量和销量,与此同时还能大大带动肉鸭相关产业的发展。

1. 一种鸭肉调理品去腥味工艺,其特征在于:按照每 100mL 水中需要采用下述物质:
料酒 0.6 ~ 1.5g,姜、洋葱各 10 ~ 20g,花椒 0.1 ~ 0.5g,醋酸 0.5 ~ 1.2g,柠檬酸 1 ~ 3g,盐 0.5 ~ 1.5g;
具体工艺如下:
将醋酸配制成 0.5% ~ 1.2% 的溶液;屏蔽剂的制备:
①将花椒炸至金黄色,姜和洋葱破碎至 0.5mm²,用符合食品卫生要求的通透性好的棉布或纱网打包后待用;
②按照上述用量将柠檬酸配制成 1% ~ 3% 的溶液,按上述比例加入盐、料酒,将步骤①所得料包置于上述溶液中,在室温条件下浸泡 20 ~ 25min 得屏蔽剂;屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为准;
鸭肉调理品制备:
将鲜鸭肉洗净后切成 3×3×1cm³ 的小块,在常温条件下用醋酸溶液浸泡 10 ~ 20min,洗涤沥干水分,然后将小块鸭肉置入上述的屏蔽剂中,屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为准,温度 10 ~ 25℃,时间 25 ~ 60min,接着添加啤酒,啤酒的添加量为每 100g 鸭肉加 5 ~ 10g,捞出后加入佐料制成各种风味的鸭肉调理食品。
2. 根据权利要求 1 所述的鸭肉调理品去腥味工艺,其特征在于:鸭肉调理品制备时最后所加入的佐料为辣椒末或胡萝卜泥或糖或孜然。
3. 根据权利要求 2 所述的鸭肉调味品去腥味工艺,其特征在于:所述佐料中还有按待处理鸭肉总重量 0.05% ~ 0.1% 的白胡椒粉。

一种鸭肉调味品去腥味工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品深加工领域,具体涉及一种鸭肉调味品去腥味工艺。

背景技术

[0002] 我国是世界第一产鸭大国。资料表明,我国鸭屠宰量近 18 亿只,鸭肉产量 235 万吨,占全世界的 66%,位居世界第一。

[0003] 鸭肉属于高蛋白、低脂肪、低胆固醇食品,营养价值很高。我国自古以来就有养鸭、食鸭的习俗,许多地区不乏名、特、优、新鸭品种,鸭产品也一直被老百姓视为餐桌上的美味佳肴,如盐水鸭、咸鸭、烤鸭等。目前我国的鸭肉品种及发展情况有以下几种类型。

[0004] (1) 风鸭制品

[0005] 风鸭制品是近几年国内市场上出现的新产品,产量销售还未形成规模。增加风鸭的酥香工艺不仅可改善风味,还可脱除水分,延长保质期。

[0006] (2) 酥香型风干鸭制品

[0007] 酥香型风干鸭制品是待开发的新产品,其制作工艺包含了腌制、风干、发酵等多项技术,科技含量较高,产品的档次较高。

[0008] 酥香风干鸭制品属于腌腊制品的精深加工。

[0009] (3) 酱鸭制品

[0010] 代表产品八珍酱鸭。八珍酱鸭是在传统卤煮设备基础上,充分吸收中医食疗方剂和现代营养保健精华,以红枣、银耳等高档食用中药和项目组研制的复方香料经调配蒸煮、真空包装、高温灭菌精制而成。根据配方的改变,可加工制造与不同人群、不同季节进补的高档鸭肉系列食品。

[0011] (4) 鸭肉松制品

[0012] 鸭肉松是一种休闲、旅游食品。用健康鸭制作的鸭肉松农残低,安全质量超过猪肉,容易满足国际市场的准入要求,适合出口销售。

[0013] 成品鸭肉松质地软韧,干香味浓,余味深长。鸭肉松加工中应用的脱脂技术、微波烘烤松技术可改善鸭肉松的品质,满足优质安全需要。

[0014] (5) 鸭肉调理食品

[0015] 调理食品是近几年发展的一种新型食品。鸭肉调理食品是以鸭肉为主要原料,经前处理及配制加工后,采用速冻工艺,并在冻结状态下(产品中心温度在 18 摄氏度以下)储存、运输 和销售的包装食品。

[0016] 鸭肉调理食品不同于传统的鸭肉制品,该产品适应当代消费者快捷、营养、保健、味美、卫生饮食主流。但生产中的腥味制约着产品的质量和产量一旦加工不好很容易影响鸭肉的口味,而现在对鸭肉调味品去异味技术的研究能消除制约肉鸭制品生产销售的瓶颈,现有技术中出现了部分去除鸭肉腥味的工艺,但是均效果不佳,且加工时均需要进行加热,未见有采用常温处理的技术,从而使鸭肉口味发生改变,其中的营养成分在加热的情况下大量的散失,降低了其营养价值,更不易保存,增加了处理和运输保存时的成本,不利于

企业的进一步发展。

发明内容

[0017] 本发明针对现有技术的不足,提供了一种鸭肉调理品去腥味技术,该技术以料酒、食用有机酸、姜、洋葱、花椒等原料作为屏蔽剂,采用特殊的工艺用屏蔽剂对鸭肉进行加工,解决了肉鸭屠宰、加工中产生的浓重鸭腥味,消除了鸭肉调理品生产销售的瓶颈,扩大了产品的消费人群和销售范围,提高了鸭肉制品的产量和销量,与此同时还能大大带动肉鸭相关产业的发展,且该工艺对鸭肉的处理及去腥都是在室温或低温的条件下进行,避免了鸭肉烹饪过程中反复漂汤、蒸煮等热处理对鸭肉品质的影响,保持了鸭肉的鲜嫩、味美和营养。

[0018] 本发明的具体技术方案是:

[0019] 一种鸭肉调理品去腥味工艺,按照每 100mL 水中需要采用下述物质:

[0020] 料酒 0.6~1.5g(优选 1.2g),姜、洋葱各 10~20g(优选 15g),花椒 0.1~0.5g(优选 0.1g),醋酸 0.5~1.2g(优选 0.8g),柠檬酸 1~3g(优选 1g),盐 0.5~1.5g(优选 0.5g);

[0021] 具体工艺如下:

[0022] 将醋酸配制成 0.5%~1.2% 的溶液(优选将醋酸配制成 0.8% 的溶液);

[0023] 屏蔽剂的制备:

[0024] ①将花椒炸至金黄色,姜和洋葱破碎至 0.5mm²,用通透性好的棉布或纱网(符合食品卫生要求)打包后待用;

[0025] ②按照上述用量将柠檬酸配制成 1%~3% 的溶液(优选将柠檬酸配制成 1% 的溶液),按上述比例加入盐、料酒,将步骤①所得料包置于上述溶液中,在室温条件下浸泡 20~25min 得屏蔽剂;屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为宜;

[0026] 鸭肉调理品制备:

[0027] 将鲜鸭肉洗净后切成 3×3×1 cm³ 的小块,在常温条件下用醋酸溶液浸泡 10~20 min,洗涤沥干水分,然后将小块鸭肉置入上述的屏蔽剂中,屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为准,温度 10~25℃,时间 25~60 min,捞出后加入啤酒及佐料即可制成各种风味的鸭肉调理食品。

[0028] 鸭肉的腥味主要由三甲胺引起,三甲胺的产生主要与活鸭的生活习性有密切的关系。一般鸭子都是生活在靠水的地方,以鱼、虾、田螺等水生动物为食,鱼、虾、田螺等都生长在腐植质较多的池塘、河川、湖泊里。由于腐植质较多,适合放线菌繁殖生长,放线菌通过鱼鳃侵入鱼体血液中,并分泌一种具有恶臭(即土腥味,主要成分三甲胺)的褐色物质。鸭肉若处理不当就会有一种浓浓的腥味,严重影响鸭肉的食用。

[0029] 本发明中发明人用食用酸、料酒将产生腥味物质的三甲胺等成分部分溶出,经荡洗、浸泡而除去;利用生姜、洋葱、花椒等天然原料含有的辛辣、芳香成分屏蔽腥味物质,同时赋予鸭肉调理品特有的香气;鸭肉调理品加入的啤酒除了增香外其含有的酒精进一步将残余的腥味物质溶出,调理品熟制时腥味物质随酒精一同挥发出去,从而达到除腥去臭的目的。

[0030] 另外,本发明对鸭肉的处理都是在低温的条件下进行的,它的好处在于鸭肉调理

品经过一次熟制(油炸或蒸煮)即得产品,产品鲜、嫩,口感好,食用价值高。而现有的鸭肉烹制中对鸭肉进行高温漂烫处理,虽然有一定的去腥效果,但高温漂烫使鸭肉肉质硬、口感下降。高温漂烫处理不利于鸭肉调理品品质的保障。

[0031] 鸭肉调理品制备时最后所加入的佐料为辣椒末或胡萝卜泥或糖或孜然,可以根据食用者的要求调整佐料的选择和配比,就可以制成各种风味的鸭肉调理食品,丰富了鸭肉产品的品种和口味。除了上面列出的佐料,还可以按待处理鸭肉总重量加入 0.05%~0.1% 的白胡椒粉,这样提鲜去腥效果更佳。

[0032] 本发明所公开的技术不仅局限于鸭肉调理品的去异味,还可用于上述鸭制品及鸭脖、鸭肝、烤鸭、板鸭、扒鸭掌等产品的脱腥处理,应用范围广泛,易于工业化生产,同时本工艺对鸭肉的处理及去腥都是在室温或低温的条件下进行,避免了鸭肉调理品制作中高温漂烫等对其品质的影响,保持了鸭肉的鲜嫩、味美和营养。

具体实施方式

[0033] 下面结合实施例详细说明本发明的技术方案,但保护范围不限于此。

[0034] 实施例 1

[0035] 一种鸭肉调理品去腥味工艺,

[0036] 按照每 100mL 水中需料酒 1.5g,姜、洋葱各 10g,花椒 0.3g,醋酸 0.5g,盐 1.2g,柠檬酸 2g 的比例配制:

[0037] 屏蔽剂的制备:

[0038] ①将花椒炸至金黄色,姜和洋葱破碎至 0.5mm²,打包后待用;

[0039] ②将 2g 柠檬酸溶于 100mL 水中制成柠檬酸溶液,按上述比例加入盐、料酒,加入①所得料包,在室温条件(20℃~30℃)下浸泡 20~25min 得屏蔽剂;

[0040] 鸭肉调理品制备:

[0041] 将鲜鸭肉洗净后切成 3×3×1 cm³的小块,在常温条件下用 0.5% 的醋酸水浸泡冲洗 10min,将浸泡水倒掉,沥干鸭肉,然后将小块鸭肉置入上述的屏蔽剂中,屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为宜。控制温度 10~25℃,时间 25~60 min,捞出后加啤酒(按鸭肉量的 5%-10% 比例加入)和各种佐料如辣椒末、胡萝卜泥、白胡椒粉、糖、孜然等,制得不同风味的鸭肉调理食品。

[0042] 实施例 2

[0043] 一种鸭肉调理品去腥味工艺,

[0044] 按照每 100mL 水中需料酒 0.6g,姜、洋葱各 20g,花椒 0.5g,醋酸 1.2g,盐 1.5g,柠檬酸 3g 的比例配制:

[0045] 屏蔽剂的制备:

[0046] ①将花椒炸至金黄色,姜和洋葱破碎至 0.5mm²,打包后待用;

[0047] ②将 3g 柠檬酸溶于 100mL 水中制成柠檬酸溶液,按上述比例加入盐、料酒,加入①所得料包,在室温条件(20℃~30℃)下浸泡 20~25min 得屏蔽剂;

[0048] 鸭肉调理品制备:

[0049] 将鲜鸭肉洗净后切成 3×3×1 cm³的小块,在常温条件下用 1.2% 的醋酸水浸泡冲洗 10min,将浸泡水倒掉,沥干鸭肉,然后将小块鸭肉置入上述的屏蔽剂中,屏蔽剂的用量以

刚好淹没待处理的鸭肉为宜。控制温度 10 ~ 25℃, 时间 25 ~ 60 min, 捞出后加啤酒(按鸭肉量的 5%-10% 比例加入)和各种佐料如辣椒末、胡萝卜泥、白胡椒粉、糖、孜然等, 制得不同风味的鸭肉调理食品。

[0050] 实施例 3

[0051] 一种鸭肉调理品去腥味工艺,

[0052] 按照每 100mL 水中需料酒 1.2g, 姜、洋葱各 15g, 花椒 0.1g, 醋酸 0.8g, 盐 0.5, 柠檬酸 1g 的比例配制:

[0053] 屏蔽剂的制备:

[0054] ①将花椒炸至金黄色, 姜和洋葱破碎至 0.5mm², 打包后待用;

[0055] ②将 1g 柠檬酸溶于 100mL 水中制成柠檬酸溶液, 按上述比例加入盐、料酒, 加入①所得料包, 在室温条件 (20℃ ~ 30℃) 下浸泡 20 ~ 25min 得屏蔽剂;

[0056] 鸭肉调理品制备:

[0057] 将鲜鸭肉洗净后切成 3×3×1 cm³ 的小块, 在常温条件下用 0.8% 的醋酸水浸泡冲洗 10min, 将浸泡水倒掉, 沥干鸭肉, 然后将小块鸭肉置入上述的屏蔽剂中, 屏蔽剂的用量以刚好淹没待处理的鸭肉为宜。控制温度 10 ~ 25℃, 时间 25 ~ 60 min, 捞出后加啤酒(按鸭肉量的 5%-10% 比例加入)和各种佐料如辣椒末、胡萝卜泥、白胡椒粉、糖、孜然等, 制得不同风味的鸭肉调理食品。

[0058] 应当指出的是, 具体实施方式只是本发明比较有代表性的例子, 显然本发明的技术方案不限于上述实施例, 还可以有很多变形。本领域的普通技术人员, 以本发明所明确公开的或根据文件的书面描述毫无异议的得到的, 均应认为是本专利所要保护的范围。