



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 91107232.2

[51]Int.Cl⁵

A23L 1/32

[45]授权公告日 1994 年 6 月 29 日

[24]颁证日 94.2.20

[21]申请号 91107232.2

[22]申请日 91.6.24

[73]专利权人 宋文林

地址 614400四川省犍为县玉津镇南街135
号附3号

[72]发明人 宋文林

[74]专利代理机构 四川省专利服务中心

代理人 濮家蔚

A23B 5/06

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 香型皮蛋的加工方法

[57]摘要

本发明是一种香型松花皮蛋的加工方法,先将茶叶及可食用的天然调味用原料或药料用热水保温浸泡制取成料液并充分冷却后,按常规加入生石灰、纯碱、食盐及草木灰调制成泥状包裹材料。包裹好的禽蛋采用中途作适度敞晾的二次密闭熟化方式熟化。

权 利 要 求 书

1、一种香型皮蛋的加工方法,以生石灰、纯碱、食盐和茶叶为原料加水制成蛋品处理材料,其特征就在于先将茶叶和可食用的天然调味用原料八角、薄荷、茉莉花,用低于 100°C 的热水制取出料液,冷却后再按常规量加入生石灰、纯碱、食盐及草木灰拌合制成蛋品处理材料,将蛋品包裹并密闭放置13—16天后,于空气中敞晾暴露4—6小时,然后再密闭放置至少7天使之熟化。

2、如权利要求1所述的加工方法,其特征就在于所说的料液是用热开水分两次于 $60-80^{\circ}\text{C}$ 保温浸泡原料物,第一次浸泡时间至少30分钟,第二次浸泡20—30分钟,必要时浸泡过程中可加以搅拌,两次浸泡液合并后作为制蛋品处理材料用的料液。

香型皮蛋的加工方法

本发明涉及的是一种禽蛋制品的加工方法。

松花皮蛋是一种具有独特风格口味的中国传统再制蛋产品。其制做方法目前可有浸泡与包泥两种，但其所用原料都主要是生石灰、纯碱、食盐和茶叶等。为解决传统皮蛋中铅含量过高的问题，现在已不再采用含铅的原料，如中国专利85100361A介绍的方法，或采用铜、锌等其它代用品取代含铅原料的方式，如中国专利86100038B，87105886.3A，87103308.9B等文献对此都有所介绍。上述各种方法在所用原料上的一个共同点是除茶叶外，其余均为无机类原料，且多为碱性较强的成分。这对促使蛋品中的蛋白质等成分的熟化是必需的。这些方法的另一个共同点是无论制做浸泡液或包裹用泥料，均采用将所有原料与水同时加热处理。在此强碱性条件下，原料中唯一具有清香气味的茶叶中的香气会迅速破坏而损失。由此不难看出，用上述各种方法加工出的皮蛋的味道均较为单一。另一方面，由于蛋品是处在强碱性条件下熟化的，熟化时的处理方法不当也是影响蛋品口味或产生异味的重要原因。

本发明首先的一个目的是提供一种制做可改变和丰富口感味道的香型皮蛋的加工方法；本发明进一步的目的是提供一种可有效防止产生异味的皮蛋加工方法。

本发明方法的关键是将八角，薄荷、茉莉花、茶叶等常用天然可食用调味用原料或具有一定保健作用的药料中的有效成分引入蛋品处理材料中。为尽量减少这些有效成分的破坏和损失，首

先应用低于100℃的热水处理这些原料制取出料液。因这些有效成分多为易挥发的芳香性物质，故处理时以用浸泡方法为好，而不宜长时间沸腾煎熬，并应尽量密闭制取。其次应待制取的料液充分冷却后再按常规用量加入生石灰、纯碱、食盐等原料混合，制成液体状或泥状的蛋品处理材料，采用相应的浸泡或包泥等处理方法使蛋品熟化。制取料液的原料中除可根据口味习惯调整调味性原料品种外，适当选用具有某些保健作用的药料后，还可适应和满足某些人员的特殊需要，扩大了适应对象和食疗的应用范围。

蛋品的熟化是其中的蛋白质等成分在水及碱性条件作用下发生缓慢变化的过程。水既可以促使碱性物质及料液中的芳香有效成分渗入蛋内产生有利的变化，也会使过多碱性成分引入或发生其它的不利变化。因此熟化过程中水分的多少、熟化时间的长短等对熟化效果的影响是不应忽视的因素。在浸泡和包泥两种熟化处理方法中，由于后者在控制和调节这些条件时可具有更大的灵活性，因此本发明方法建议采取包泥法为好。例如本发明在对包泥法进行的试验表明，包裹后的蛋品采用二次熟化，即：先密闭放置一段时间后，将其在空气中敞晾暴露一段时间，使水分适度减少后再继续密闭放置，这种方式的熟化效果明显比传统的一次密闭熟化方式好，异味发生率低。包泥用的包裹料可按常规在上述的原料中加入适量的草木灰拌合而成。

经检验和鉴定，采用本发明上述方法加工的皮蛋符合国家有关的卫生检验标准，不仅外观凝固好，蛋白呈茶色或浅果绿色，半透明光洁度好，蛋黄金红色，边缘凝固内为稠糊状，而且口感除传统皮蛋味道外，还具有浓淡不同的回味香气，无碱味。长时间贮存后仍可保持其新鲜皮蛋的风味。

以下用实例说明本发明的加工方法，但本发明的方法并不仅限于下述的实例。

取常用调味植物原料八角、薄荷、茉莉花及茶叶等适量，原料种类及用量可按需要适当调整。将原料粉碎后，用100倍的开水在加盖容器中分两次在60—80℃作保温浸泡，第一次至少浸泡30分钟，第二次20—30分钟。原料用量大时浸泡过程中可作适当搅拌。合并两次浸泡的料液并冷却至室温。料液的浓淡可由用水量调节。以100个鸭蛋或鸡蛋计算，取约1300克料液，按常规与生石灰1150—1400克，纯碱约120克，食盐约120克和草木灰1200—1500克拌合成泥状包裹料。包裹好的蛋品密闭放置熟化13—16天后，暴露空气中敞晾4—6小时，然后再密闭放置熟化至少7天，即可得到本发明所说的香型皮蛋。

如采用浸泡法，则先按上述方法制得料液并充分冷却后，按常规用量加入生石灰，纯碱和食盐等原料溶解，制成浸泡液后即可用于加工蛋品。