



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798842 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201210446875. 5

(22) 申请日 2012. 11. 11

(71) 申请人 烟台大洋制药有限公司

地址 264000 山东省烟台市福山区电信路
530 号

(72) 发明人 况代武

(51) Int. Cl.

A23L 1/326 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种即食鱼片的制备方法

(57) 摘要

本发明属于一种食品加工的技术领域,特别是涉及一种即食鱼片的制备方法,包括备料、调理、入味、预蒸、杀菌和包装。本发明充分克服了鱼不易处理、食用麻烦的缺点,并且利用蒸的方式充分保留了鱼本来的鲜味,能够达到让广大消费者都能接受的口味和口感,提升了其自身的价值,是水产加工领域中一项独特的加工技术。

1. 一种即食鱼片的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 备料:选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;

2) 调理:把处理干净的鱼切片,得到处理好的鱼片;

3) 入味:按重量份计,取 80 ~ 100 份步骤 2) 所得的鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,抽取罐内气体,使真空压达到 0.05 ~ 0.09MPa,温度 20 ~ 50℃,充分渗透 3 ~ 10 分钟,进行调味;

4) 预蒸:将调味后的鱼片预蒸,预蒸后的鱼片块冷却至 20 ~ 25℃;

5) 将冷却后的鱼片装入包装袋,杀菌;

6) 向杀菌后的鱼片的包装袋中充入氮气,封口。

2. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 2) 中鱼片的大小为长 5 ~ 6cm、宽 2 ~ 3cm、厚度为 0.5 ~ 0.6cm。

3. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 3) 中的浸味液以浸味液的总重量的百分含量计由以下各原料组成:酱油 4 ~ 6 份、孜然 4 ~ 5 份、山梨糖醇 2 ~ 3 份、黄酒 3 ~ 5 份、糖 3 ~ 4 份、茶多酚 0.1 ~ 0.2 份。

4. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 4) 中的预蒸的条件为水温 90 ~ 95℃,蒸汽蒸 8 ~ 15 分钟。

5. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 5) 中的包装袋为复合高温塑料包装袋。

6. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 6) 中的杀菌为利用微波杀菌机在温度 95 ~ 103℃,杀菌 20 ~ 50 秒。

7. 根据权利要求 1 所述的即食鱼片的制备方法,其特征在于,所述步骤 6) 中充入的氮气为:含氮气体积百分比浓度 95% 以上的气体。

一种即食鱼片的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食鱼片的制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 目前,鱼类作为食品的加工主要有生鱼冷冻包装的方法及烤鱼片的方法。前一种方法仅局限于简单的原料处理,不易于人们购买和食用,严重阻碍了鱼类的销售渠道;后一种方法虽使人们食用鱼类变得简单,却不注重鱼本身的品质,油炸的方法破坏了鱼本身的鲜味,添加剂也比较多。

发明内容

[0003] 本发明针对现有技术的不足,提供一种可供人们可即食的鱼片的制备方法。

[0004] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种即食鱼片的制备方法,

包括以下步骤:

1) 备料:选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;

2) 调理:把处理干净的鱼切片,得到处理好的鱼片;

3) 入味:按重量份计,取 80 ~ 100 份步骤 2) 所得的鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,抽取罐内气体,使真空压达到 0.05 ~ 0.09MPa,温度 20 ~ 50℃,充分渗透 3 ~ 10 分钟,进行调味;

4) 预蒸:将调味后的鱼片预蒸,预蒸后的鱼片块冷却至 20 ~ 25℃;

5) 将冷却后的鱼片装入包装袋,杀菌;

6) 向杀菌后的鱼片的包装袋中充入氮气,封口。

[0005] 本发明充分克服了鱼不易处理、食用麻烦的缺点,并且利用蒸的方式充分保留了鱼本来的鲜味,能够达到让广大消费者都能接受的口味和口感,提升了其自身的价值,是水产加工领域中一项独特的加工技术。

具体实施方式

[0006] 以下对本发明的原理和特征进行具体描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0007] 实施例一

选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;把处理干净的鱼切成长 5cm、宽 3cm、厚度为 0.5cm 的鱼片;取 80 份鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,其中酱油 4 份、孜然 5 份、山梨糖醇 2 份、黄酒 3 份、糖 4 份、茶多酚 0.2 份;抽取罐内气体,使真空压达到 0.09MPa,温度 40℃,充分渗透 8 分钟,进行调味;将调味后的鱼片在 90℃ 的水中预蒸 10 分钟;预蒸后的鱼片块冷却至 20℃;将冷却后的鱼片装入包装袋,用微波杀菌机在温度 100℃,杀菌 30 秒;向杀菌后的鱼片的包装袋中充入浓度为 98% 的氮气,封

口。

[0008]

实施例二

选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;把处理干净的鱼切成长 5cm、宽 3.5cm、厚度为 0.6cm 的鱼片;取 100 份鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,其中酱油 5 份、孜然 4 份、山梨糖醇 3 份、黄酒 4 份、糖 3 份、茶多酚 0.2 份;抽取罐内气体,使真空压达到 0.08MPa,温度 30℃,充分渗透 5 分钟,进行调味;将调味后的鱼片在 95℃的水中预蒸 8 分钟;预蒸后的鱼片块冷却至 23℃;将冷却后的鱼片装入包装袋,用微波杀菌机在温度 102℃,杀菌 40 秒;向杀菌后的鱼片的包装袋中充入浓度为 95% 的氮气,封口。

[0009] 上述制得的即食鱼片,产品检验符合商业无菌标准,可避光常温储藏 8 个月,并且可即开即食,而且口感嫩滑,新鲜可口。

[0010]

实施例三

选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;把处理干净的鱼切成长 5.5cm、宽 3.8cm、厚度为 0.55cm 的鱼片;取 90 份鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,其中酱油 6 份、孜然 3 份、山梨糖醇 2 份、黄酒 3 份、糖 4 份、茶多酚 0.2 份;抽取罐内气体,使真空压达到 0.06MPa,温度 50℃,充分渗透 5 分钟,进行调味;将调味后的鱼片在 95℃的水中预蒸 5 分钟;预蒸后的鱼片块冷却至 21℃;将冷却后的鱼片装入包装袋,用微波杀菌机在温度 98℃,杀菌 45 秒;向杀菌后的鱼片的包装袋中充入浓度为 98% 的氮气,封口。

[0011] 上述制得的即食鱼片,产品检验符合商业无菌标准,可避光常温储藏 8 个月,并且可即开即食,而且口感嫩滑,新鲜可口。

[0012]

实施例四

选取外观亮滑、活动有力的新鲜活鱼(淡水鱼或海鱼),去头尾、内脏,清洗干净;把处理干净的鱼切成长 6cm、宽 3.5cm、厚度为 0.5cm 的鱼片;取 50 份鱼片放入密闭气罐,并加入浸味液,其中酱油 3 份、孜然 3 份、山梨糖醇 2 份、黄酒 2.5 份、糖 1.5 份、茶多酚 0.08 份;抽取罐内气体,使真空压达到 0.08MPa,温度 30℃,充分渗透 5 分钟,进行调味;将调味后的鱼片在 101℃的水中预蒸 8 分钟;预蒸后的鱼片块冷却至 20℃;将冷却后的鱼片装入包装袋,用微波杀菌机在温度 100℃,杀菌 38 秒;向杀菌后的鱼片的包装袋中充入浓度为 99% 的氮气,封口。

[0013] 上述制得的即食鱼片,产品检验符合商业无菌标准,可避光常温储藏 8 个月,并且可即开即食,而且口感嫩滑,新鲜可口。

[0014] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。