



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976325 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410257203. 9

(22) 申请日 2014. 06. 11

(71) 申请人 福建岳海水产食品有限公司

地址 350900 福建省宁德市蕉城区飞鸾工业
集中区 1 号

(72) 发明人 罗联钰 石晓明

(74) 专利代理机构 福州元创专利商标代理有限
公司 35100

代理人 蔡学俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/22 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/015 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法,该方法包括以下步骤:原料选择和前处理、清洗、过筛、脱腥处理、熟化、脱水、炒制、冷却、配料、颗粒制作、装袋。本发明为大黄鱼加工的综合利用开拓了下游产品,变废为宝,避免了环境污染和资源浪费,开发出一种新型、风味独特、营养丰富的产品,提高鱼的附加值,该技术同样也适合其他鱼籽的加工。

1. 一种大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:原料选择和前处理、清洗、过筛、脱腥处理、熟化、脱水、炒制、冷却、配料、颗粒制作、装袋。

2. 根据权利要求1所述的大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法,其特征在于:具体步骤如下:

(1) 原料选择和前处理:采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料;冷冻原料使用前于2~4℃下解冻;除去杂质和包裹鱼籽的粘膜;

(2) 清洗、过筛:将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过10目筛;

(3) 脱腥处理:把过筛后的大黄鱼鱼籽于5-10℃脱腥液中处理1-2小时,脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为1:1;

(4) 熟化:在脱腥后的大黄鱼鱼籽中,加入葱姜汁和黄酒,隔水蒸熟;

(5) 脱水:将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平,15-25℃冷风脱水1-1.5小时;

(6) 炒制:将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合,用小火焙干;

(7) 冷却:

(8) 配料:按质量份数计:大黄鱼鱼籽50份、香菇粉25份、干贝粉20份、葡萄糖5份、抗坏血酸钠0.2份、甘草抗氧物0.02份,混合均匀;

(9) 颗粒制作:将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒,控制含水量小于10%;

(10) 装袋:根据客户要求定量包装。

3. 根据权利要求2所述的大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法,其特征在于:脱腥液的组分及质量百分数:紫苏液3.0%、姜汁2.0%、酒2.0%、食盐1.0%、余量为水。

4. 根据权利要求2所述的大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法,其特征在于:香菇粉和干贝粉使用前需过250-300目筛。

5. 一种如权利要求1所述的方法制得的大黄鱼鱼籽复合调味料。

一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于水产品加工技术领域,具体涉及一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 大黄鱼鱼卵(籽)中含有丰富的蛋白质、脂质、维生素、矿物质等,其脂质约 60% 为磷脂,可作为提取卵磷脂、脑磷脂的原料,且富含 n-3 系多不饱和脂肪酸,具有预防高脂血症、肝硬化、肝炎、贫血、神经衰弱的功效,其含有的不皂化物大部分是胆固醇,但含量仅为鸡蛋黄的四分之一,因此鱼卵是理想的健康食品。大黄鱼是富有地方特色的海水水产品,深受人们的喜爱,除鲜销外,主要用于加工成冷冻制品和黄鱼鲞等产品,但占成鱼体积近 32% 的大黄鱼鱼卵,在大黄鱼加工过程中经常被当作废弃物丢弃,未能得到充分的利用。由于大黄鱼鱼卵形体较小且腥味较浓,此外大黄鱼鱼卵中含有的不饱和脂肪酸在加工和产品贮藏过程中很容易氧化,使得大黄鱼鱼卵的加工和利用都受到一定的限制。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种大黄鱼鱼籽复合调味料及其制备方法,为大黄鱼加工的综合利用开拓了下游产品,变废为宝,避免了环境污染和资源浪费,开发出一种新型、风味独特、营养丰富的产品,提高鱼的附加值。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法包括以下步骤:原料选择和前处理、清洗、过筛、脱腥处理、熟化、脱水、炒制、冷却、配料、颗粒制作、装袋。

[0005] 具体步骤如下:

(1) 原料选择和前处理:采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料;冷冻原料使用前于 2~4℃ 下解冻;除去杂质和包裹鱼籽的粘膜;

(2) 清洗、过筛:将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过 10 目筛;

(3) 脱腥处理:把过筛后的大黄鱼鱼籽于 5-10℃ 脱腥液中处理 1-2 小时,脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为 1:1;

(4) 熟化:在脱腥后的大黄鱼鱼籽中,加入葱姜汁和黄酒,隔水蒸熟;

(5) 脱水:将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平,15-25℃ 冷风脱水 1-1.5 小时;

(6) 炒制:将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合,用小火焙干;

(7) 冷却;

(8) 配料:按质量份数计:大黄鱼鱼籽 50 份、香菇粉 25 份、干贝粉 20 份、葡萄糖 5 份、抗坏血酸钠 0.2 份、甘草抗氧化物 0.02 份,混合均匀;

(9) 颗粒制作:将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒,控制含水量小于 10%;

(10) 装袋:根据客户要求定量包装。

[0006] 脱腥液的组分及质量百分数:紫苏液 3.0%、姜汁 2.0%、酒 2.0%、食盐 1.0%、余量为

水。

[0007] 香菇粉和干贝粉使用前需过 250-300 目筛。

[0008] 本发明的显著优点在于：本发明为大黄鱼加工的综合利用开拓了下游产品，变废为宝，避免了环境污染和资源浪费，开发出一种新型、风味独特、营养丰富的产品，提高鱼的附加值，该技术同样也适合其他鱼籽的加工。

具体实施方式

[0009] 实施例 1

一种大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法的具体步骤如下：

(1) 原料选择和前处理：采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料；冷冻原料使用前于 2℃ 下解冻；除去杂质和包裹鱼籽的粘膜；

(2) 清洗、过筛：将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过 10 目筛；

(3) 脱腥处理：把过筛后的大黄鱼鱼籽于 5℃ 脱腥液中处理 1 小时，脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为 1:1；

(4) 熟化：在脱腥后的大黄鱼鱼籽中，加入葱姜汁和黄酒，隔水蒸熟；

(5) 脱水：将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平，15℃ 冷风脱水 1 小时；

(6) 炒制：将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合，用小火焙干；

(7) 冷却；

(8) 配料：按质量份数计：大黄鱼鱼籽 50 份、香菇粉 25 份、干贝粉 20 份、葡萄糖 5 份、抗坏血酸钠 0.2 份、甘草抗氧化物 0.02 份，混合均匀；

(9) 颗粒制作：将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒，控制含水量小于 10%；

(10) 装袋：根据客户要求定量包装。

[0010] 脱腥液的组分及质量百分数：紫苏液 3.0%、姜汁 2.0%、酒 2.0%、食盐 1.0%、余量为水。

[0011] 香菇粉和干贝粉使用前需过 250 目筛。

[0012] 实施例 2

一种大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法的具体步骤如下：

(1) 原料选择和前处理：采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料；冷冻原料使用前于 4℃ 下解冻；除去杂质和包裹鱼籽的粘膜；

(2) 清洗、过筛：将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过 10 目筛；

(3) 脱腥处理：把过筛后的大黄鱼鱼籽于 10℃ 脱腥液中处理 2 小时，脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为 1:1；

(4) 熟化：在脱腥后的大黄鱼鱼籽中，加入葱姜汁和黄酒，隔水蒸熟；

(5) 脱水：将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平，25℃ 冷风脱水 1.5 小时；

(6) 炒制：将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合，用小火焙干；

(7) 冷却；

(8) 配料：按质量份数计：大黄鱼鱼籽 50 份、香菇粉 25 份、干贝粉 20 份、葡萄糖 5 份、抗坏血酸钠 0.2 份、甘草抗氧化物 0.02 份，混合均匀；

(9) 颗粒制作：将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒，控制含水量小于 10%；

(10) 装袋 : 根据客户要求定量包装。

[0013] 脱腥液的组分及质量百分数 : 紫苏液 3.0%、姜汁 2.0%、酒 2.0%、食盐 1.0%、余量为水。

[0014] 香菇粉和干贝粉使用前需过 300 目筛。

[0015] 实施例 3

一种大黄鱼鱼籽复合调味料的制备方法的具体步骤如下 :

(1) 原料选择和前处理 : 采用新鲜、呈乳黄色、无异味的大黄鱼鱼籽为原料 ; 冷冻原料使用前于 3℃ 下解冻 ; 除去杂质和包裹鱼籽的粘膜 ;

(2) 清洗、过筛 : 将处理好的大黄鱼鱼籽清洗并过 10 目筛 ;

(3) 脱腥处理 : 把过筛后的大黄鱼鱼籽于 7℃ 脱腥液中处理 1.5 小时, 脱腥液与大黄鱼鱼籽的质量比为 1 : 1 ;

(4) 熟化 : 在脱腥后的大黄鱼鱼籽中, 加入葱姜汁和黄酒, 隔水蒸熟 ;

(5) 脱水 : 将熟化的大黄鱼鱼籽在平板上摊平, 20℃ 冷风脱水 1.2 小时 ;

(6) 炒制 : 将脱水后的大黄鱼鱼籽和未去皮的大蒜混合, 用小火焙干 ;

(7) 冷却 ;

(8) 配料 : 按质量份数计 : 大黄鱼鱼籽 50 份、香菇粉 25 份、干贝粉 20 份、葡萄糖 5 份、抗坏血酸钠 0.2 份、甘草抗氧物 0.02 份, 混合均匀 ;

(9) 颗粒制作 : 将步骤(8)的混合物料于造粒机中制成颗粒, 控制含水量小于 10% ;

(10) 装袋 : 根据客户要求定量包装。

[0016] 脱腥液的组分及质量百分数 : 紫苏液 3.0%、姜汁 2.0%、酒 2.0%、食盐 1.0%、余量为水。

[0017] 香菇粉和干贝粉使用前需过 270 目筛。

[0018] 本发明制得的大黄鱼鱼籽复合调味料符合 GB10133 《水产调味品卫生标准》要求。

[0019] 以上所述仅为本发明的较佳实施例, 凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰, 皆应属本发明的涵盖范围。