

## 专利技术

## 肉禽蛋加工专利技术简介 (八)

王元荪 (杭州市科技情报所 杭州 310012)

白水羊头 (00234469 2431245)

本实用新型涉及一种与烹调器皿配合的食品半成品,特别涉及一种易于运输和烹调的食品与烹调器皿配合的白水羊头。本实用新型其特征在于耐高温塑料制成碗状结构,其内壁上凸设有连为一体的调料盒。碗状底部放入羊头,调料盒底部和侧面设有微孔。碗状结构的外侧面设有提手,底部设有支脚,侧面上部有孔。本实用新型优点是运输携带方便,结构实用,可以批量生产,用塑料袋薄膜包装后装箱冷藏销售。

制作坛子肉的容器 (00234467 2437630)

本实用新型涉及一种制作食品半成品的容器,特别涉及一种制作坛子肉的容器。其特征在于在坛子的上部内侧设有多个突出长条,长形肉中部设有凹口卡挂在坛子的突出长条上,坛子外侧设有提手。优点是烹调时各种味道可以快速进入肉内部,且肉吃起来有咬劲,烹调后味道鲜美,色泽丰富。坛子外侧设有提手,便于携带运输。本实用新型可以批量生产,用塑料膜封装后冷藏装箱销售。

松花蛋芯火腿肠 (00214923 2438340)

一种松花蛋芯火腿肠,其特征是以松花蛋作芯,在其外面包覆一层调制好的肉馅,在肉馅的外面包覆一层外皮,它的形状可以是球型或者是椭球型。本实用新型其原料有多种,营养成分也丰富,口味好,特别炸制后,外皮酥松,口感也特别好,切开后呈现丰富的色彩,极富美感,香味扑鼻,令人垂涎欲滴。

汉堡肉 (00206920 2413516)

本实用新型所述的汉堡肉是一种用肉皮将肉包起的新型食品。其外包装由方形体和拱形体组成,拱形体上设有条状凸起。另外,由于本实用新型采用了肉皮和肉一体包装的结构,因而使本产品具有外观结构新颖、盛装物口味独特的特点。

加酒香甜肠 (00203933 2430023)

本发明创造加酒香甜肠属食品领域,需要解决的技术问题是制作可供食用具风味且保存期较长的食品,主要技术特征在于本发明创造由带特征的肠类食物、酒液、包装瓶构成产品,用途供食用。

一种即食鲜肉丸及其制造方法 (00135856 1300563)

该方法由以下工序所构成:馅料的制作、成型、熟化、包装、灭菌、二次包装,并附有汤料包。本发明的优点在于成本较低,适宜大众消费水平,口感好,方便、卫生、快捷、省时,蛋白质较高,富有营养,灭菌手段较为先进,制作过程简单,投资小,收效快,便于规模化生产。

超细鲜骨粉及其生产方法和用法 (00135416 1299614)

本发明专用于食品添加剂和保健食品加工制作领域。所提供的超细鲜骨粉,含有蛋白质等有机营养,克服了现有技术中营养成分被破坏的缺陷,使产品具有超细度、安全卫生、保持鲜骨有机营养成

分等特点,含水量在8%以下。工艺为将猪鲜肩胛骨清除附着物,洗净脱水,经过粗碎、二级粉碎、细碎和超细碎四级,在75~85℃恒温下连续进行。为食品加工工业提供了一种新的食品添加剂和保健食品。生产工艺简单,适合大小企业生产。现已在面制品、饼干、肉类、浆制品等行业中广泛应用。

富硒北冬虫夏草肉及其制备方法 (00134553 1304690)

本发明涉及一种富硒北冬虫夏草肉产品。富硒北冬虫夏草同动、植物类食物配以药食兼用药物、中药材,经加工处理成肉药膳。采用富硒北冬虫夏草饲喂肉食动物等方法加工成半成品肉,与传统冬虫夏草药膳相比成本下降20倍,是集滋补、保健、预防、治疗、美容、护肤、减肥、壮阳于一体的色、香、味、形、药俱佳的药膳。具有药食兼用、防治并举、功能显著、适于工厂化生产等特点。

富硒北冬虫夏草禽及其制备方法 (00134549 1304692)

本发明涉及一种富硒北冬虫夏草禽产品。富硒北冬虫夏草同家禽或山禽相配伍,辅以药食兼用药物或中药材,经加工处理成禽药膳,与传统冬虫夏草药膳相比成本下降20倍,是集滋补、保健、预防、治疗、美容、护肤、减肥、壮阳于一体的色、香、味、型、药俱佳的药膳。具有药食兼用、防治并举、功能显著、适于工厂化生产等特点。

一种可乐鸡的制作方法 (00134176 1297703)

本发明涉及一种可乐鸡的制作方法。首先将活鸡宰杀、洗净后加工成块状,将鸡块放入锅中,倒入可乐饮料。倒入量以刚刚淹没鸡块为宜。用火加热。当可乐饮料减少到原来量的30%~50%时,加入适量酱油,继续煮至锅内鸡块熟透、液体变为粘稠状为止。使用本发明的方法制做的可乐鸡块,风味独特,口感特殊,深受男女老少喜爱,尤其适合少男少女的口味,其独特的风味可与肯得鸡等相媲美。

皮酥低脂油烤鸭制品及其制作方法和设备 (00134160 13078835)

通过鸭坯烫坯、上色、第一次风干、冷冻、第二次风干和烤制而成。其中烫坯采用100℃水,将鸭坯浸入热水中,不断翻转鸭体,使鸭体均匀受热30秒钟。第一次风干是将鸭坯保持在湿度15度、温度5℃环境中,除湿两小时。冷冻是将鸭坯速冻72小时。第二次风干是将鸭坯保持在湿度15度、温度5℃环境中,除湿两小时。烤制采用钢胆型挂炉,炉内吊鸭杆设在鸭坯位于250~270℃炉温的梯度场中。

银杏红草羊肉的配制方法 (00130416 1287807)

本发明以羊肉、银杏、红草、当归、绞股兰为主要原料。该羊肉含有丰富蛋白质、碳水化合物、灰分、钙、磷、铁、脂肪、糖、无机盐、维生素AB、烟酸,能舒筋通络、补气养阴、清火生津、养营补血、养血安神、开胃健力、活血去瘀。制品口感清甜,味道清香,没有膻味。

猪皮的膨化酥脆食品及其制造方法 (00129535 1287806)

通过向猪皮内浸入调味剂,除去水分及脂肪,再经过膨化处理,

# 2003 年期刊征订通知

## 《肉类研究》(季刊)

《肉类研究》杂志由中国肉类食品综合研究中心编辑部出版,以促进我国肉类科技进步为宗旨,竭诚为肉禽蛋食品行业服务,被《中国期刊网》、《中国学术期刊(光盘版)》全文收录,是《中国学术期刊综合评价数据库》来源期刊。

《肉类研究》融学术性、技术性、信息性和知识性于一体,雅俗共赏,深入浅出。主要栏目有:专题论坛、经营管理、加工工艺、包装保藏、添加料剂、综合利用、质量检测、食品机械、基础研究、应用研究、营养卫生、市场信息、行业动态、国际窗口等。

发行:自办发行,订户可直接同本刊编辑部联系。

定价:每期 7.5 元,全年 30 元(包括邮寄包装费)。

收款单位:中国肉类食品综合研究中心《肉类研究》编辑部(请通过邮局汇款)

地址:北京永定门外洋桥 70 号

邮编:100075

收款人:王苏晶

电话:(010)67272023 67223366-225

传真:(010)67254800 87293157

## 《中外食品加工技术》(原《食品文摘》杂志)(月刊)

为了适应新的形势,《食品文摘》杂志从 2003 年起更名为《中外食品加工技术》,并实施全新改版,主要更新如下:

●《中外食品加工技术》在保留《食品文摘》摘要风格的基础上,融入原商业部“全国食品情报中心站”内部刊物《中外食品信息》的内容。

●更新栏目,包括四大板块,即导向性综合信息板块、新技术和加工工艺板块、译文和专利汇编板块,以及读者服务专栏板块。新栏目增加了发展导向、网络世界、企业天地、供求信息等综合信息,同时细化了研发与工艺技术板块,增加了高新技术、生物技术、功能食品、新兴食品、特种加工等栏目,突出了农副产品深加工和食品安全等热门领域。

●2003 年《中外食品加工技术》杂志为月刊,每月 8 号出版,国际大 16 开本。改版后每期定价仍然 10 元,全年订价 120 元;每次另加收挂号费 2.5 元,总费用 150 元。请订户直接与中国食品杂志社联系订阅。

地址:北京市东四南大街礼士胡同 161 号

邮编:100010

联系人:王民乐、舒白杨、汤白莲

电话:65122787 65122462 传真:62520601

E-mail:chnfood@public.fhnet.cn.net

## 《食品工业科技》(月刊)

全国中文核心期刊,轻工行业优秀期刊。刊号:ISSN1002-0306/CN11-1759/TS。大 16 开,全铜版纸印刷 220 页。定价 15 元,全年 180 元,可通过各地邮局订阅,或直接汇款至本刊编辑部订阅。邮发代号 2-399

地址:北京永外沙子口路 70 号 邮编:100075

电话:010-67215557 转 3026、3065 传真:010-87287944

开发出的一种美味新型食品。其不含水分和脂肪,空隙率为 90%以上,松脆可口,适合作为方便零食食品,或用温开水浸泡软化后,与各种蔬菜搭配经过烧、炒、炖、煮、凉拌等加工,制成餐桌上的美味佳肴,更可以搭配各种滋补品煮汤,均具有味道鲜美、营养可口及滋补保健的功效。

一种方便食用的肉制品及其生产工艺 (00128704 1286045)

本发明解决了家禽或家畜类的肉仅通过烹饪方法食用,而影响其普及,制约畜牧业发展,以及满足不了人们追求快捷生活方式愿望的缺点,采用清洗、煮沸、调味、包装等一系列适合工业化生产的工艺方法,将家禽或家畜类的肉制成方便食品,推广了家禽或家畜类肉的食用范围,满足了人们的愿望,具有广泛的社会效益和良好的经济效益。

肉制营养方便面及其生产方法 (00128042 1305737)

本发明是以肉为主要原料制成的新型面条。特征是通过工艺创新,把肉、植物淀粉、蔬菜三种原料加热凝固,仿照传统面条制成细条形。制成品烹调很简便,既有肉的美味和香脆,又有蔬菜的鲜嫩和爽口,尤其是肉本身含有抗癌物质——“共轭亚油酸”,它跟地瓜、花椰菜、红萝卜等国际医学界公认的抗癌绿色食品搭配制成后,不但比传统面条富含维生素 A、维生素 C,还能积极发挥抗癌保健的食疗作用。

牙签肉 (00123405 1280789)

本发明公开了一种牙签肉。按重量计所用主料鲜精肉末 500 份;腌料有:肉用食品添加剂 8~12 份、食盐 10~20 份;调味料:香精 0.5~1.5 份、五香粉 10~20 份、胡椒粉 5~13 份;副料有:膨松剂 3~10 份、食用纤维素 3~8 份、绵白糖 5~15 份、熟芝麻 400~500 份、玉米淀粉 100~500 份。本发明选用组分及配比合理,成品具有香、酥、脆、麻辣、

甜,味道鲜美,口感好,低脂肪高蛋白,食用方便等特点的营养食品,且不易变味变质,保质期长。

一种保健饮料 (00123099 1288693)

它是将预先制备好的纯果糖浓缩液、黑豆浆、黑芝麻浆、山核桃仁浆、枣浆、乳清粉浆、猪肝浸提物和去离子水,按一定配比比例混合后,灭菌、均质处理后得到的。它口感清香,口味绵长,营养丰富。由于它是一种不含蔗糖的饮料,适宜于糖尿病患者饮用,还可防治糖尿病。对人体具有抗衰老和美容功能。

一种微生物发酵肉类食品制作方法 (00123070 1286937)

在发酵过程中采用植物乳杆菌、乳酸链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、乳脂链球菌,或使用泡菜原液。发酵后的肉制品酸度适中,亚硝酸盐残留量低,一般含量在 10ppm 以下。且具有较长的货架期和浓郁酱香味。

牛奶烧鸡及其制作方法 (00121529 1304691)

它以生鸡和 16 种佐料为原料制作,并采用蜂蜜浸液浸泡、油炸、牛奶炖煮液炖煮等工序进行处理。按本发明配方及加工方法制作的牛奶烧鸡甜咸可口,肥而不腻,松软滑溜,开胃健脾理中,富含钙质,可作为一种新的鸡食品批量生产。

鱼羊鲜汤的制作方法 (00121508 1281657)

以羊肉、羊腿骨、鱼类为主料,以陈皮、肉蔻、桂皮、丁香、良姜、三奈、大葱、姜、盐、啤酒、香油、香菜等为辅料。经过选料、清洗、煮沸、滤水、加料、炖煮、煨汤、加鱼、二次加料、烩炖、三次加料的工艺流程,制成鱼羊鲜汤。科学的配方和工艺,为人们提供了一种不腥不膻不腻,富含多种营养成分的鱼羊鲜汤的制作方法。