



第二章 海洋动植物食品的加工



第二节 海洋食品的种类

一、冷冻食品

二、水产干制品、水产腌渍品

三、休闲食品

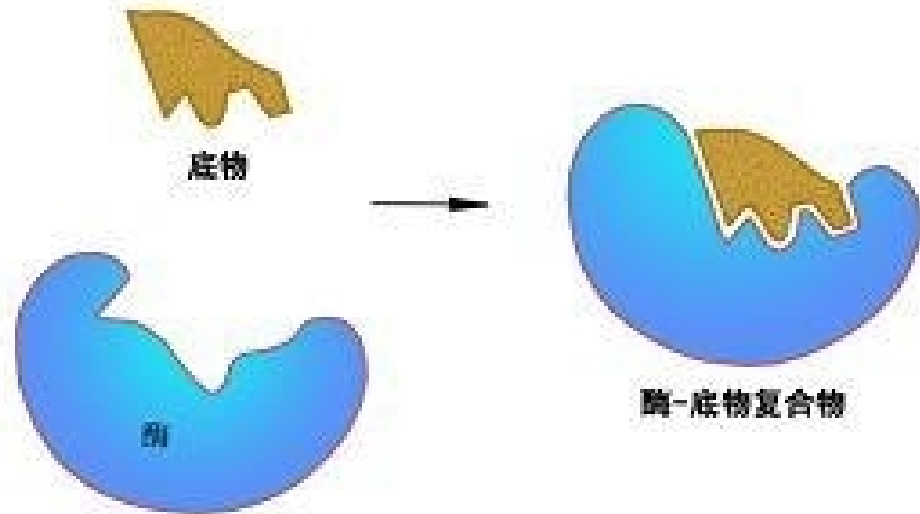
四、即食调理食品

五、深加工产品

第二节 海洋食品的种类

一、冷冻产品

海产品腐败变质的原因：环境温度和水分等条件与微生物的生长繁殖有密切关系。污染的微生物、水产品本身含有的酶这两个因素为海产品腐败变质主因。



在经济发达的国家，冷冻海鲜食品达3 000种以上。冷冻调理食品作为冷冻食品的重要组成部分，以其丰富、均衡的营养，足够的能量供给，可口宜人的美味，方便快速的烹饪方法等优点，深受广大消费者的喜爱。



（一）冻鱼加工

工艺流程 原料鱼→冲洗→挑选→称重→装盘→冻结→脱盘
→镀冰→包装→成品冷藏

操作要点

1. 冲洗干净后，按品种、规格挑选，剔出不合格鱼体以及腐败鱼、杂质和异物。洗涤水温控制在 20°C 以下，必要时可加冰降温。
2. 为了补充冻结过程中鱼体水分挥发，小杂鱼需另加水6%，其他鱼品加水2—3%。
3. 装盘时，鱼品理齐理平，鱼头朝向盘两端或两侧，带鱼或鳗鱼等长条鱼需圈摆。鱼品装盘后，头尾不得露出盘外或高出盘面。



(二) 贝类冻制品加工

蛤仔、文蛤、牡蛎等贝肉和扇贝的肉柱均可加工成冻制品。蛤仔和文蛤需用海水蓄养一夜，使之吐出泥沙，然后剥壳取肉。将贝肉置于铁丝网上，在3.5%食盐水中搅拌5-10分钟，除尽泥沙，然后沥水，装入聚乙烯袋，用送风式或接触式冻结装置冻结4-5小时。由于贝肉鲜度下降很快，所以要加冰冷却，并在4小时内进冻。

牡蛎肉冷却与蛤仔相同，但为防止冻牡蛎肉鲜冻时流出大量液体，最好把牡蛎肉放入75%食盐水中搅拌洗涤3分钟以上，然后进冻，冻好后低温贮藏。

❖ 如：冷冻虾肉丸

用鱼糜、无头对虾和玉米淀粉等为原
料，经调味、加工后制成的调理冷冻食
品。

❖ **原料** 鱼糜、无头对虾、玉米淀粉、食
盐、味精、白砂糖、冰水

❖ **加工工艺：**

(1) 鱼糜解冻→搥溃→加配料（玉米
淀粉、食盐、味精、白砂糖、冰水）→
搥溃

(2) 无头对虾→剥壳、挑肠、清洗
→切粒→淀粉混合

(1) 和 (2) 混合→成形→加热→冷
却→包装→加热杀菌→冷却→速冻→装
箱→冷藏



如：拌粉冻鱼排

配方（%） 面糊：面粉72、全蛋粉8、脱脂奶粉6、食盐2、发酵粉2、酥油9、味精1、使用时加入1.5倍水。

混合面粉：面粉40、全蛋粉10、脱脂奶粉2、食盐1、面包粉46、味精1



加工工艺:



1. **原料处理:** 以鳕、鲈等白肉鱼类为主，取两边的大片鱼肉，水洗并除去鱼皮和骨，碎肉可与鱼片混装。
2. **装盘:**
3. **冻结:**
4. **切割:**
5. **裹面衣:** 把奶粉、发酵粉等辅料和食盐、胡椒、味精等加入面粉中，加水搅成面糊，用传送带使鱼排通过面糊裹面衣，接着使之沾面包粉（混合面粉）。
6. **冻藏:** 用透气性包装材料包装，装箱进行冻藏。

二、水产干制品、水产腌渍品

(一) 水产干制品

- ❖ 水产干制品按原料通常分为鱼类干制品、虾类干制品、贝类干制品、藻类干制品及海参等其他类干制品。按加工工艺大致可分为生干制品、煮干制品、盐干制品和调味干制品四大类。
- ❖ 水产品干燥会导致蛋白质变性和脂肪氧化酸败，严重影响产品的风味口感。为了弥补这些缺点，现已采用轻干、生干、冷冻干燥以及调味加工等方法，采用塑料袋和复合薄膜包装，大大改进了干制品的商品价值。

1.生干制品：是指原料直接干燥的制品，多用体型小、肉质薄、易于干燥的水产品，如墨鱼、鱿鱼、紫菜等。

(1) 生干品的优点：

- ①原料组成、结构性质变化较少，复水性好；
- ②水溶性营养物质流失少，保持原有品种良好风味色泽。

(2) 生干品的缺点：

原料没有经过盐渍、预煮等预处理，水分含量高，鱼体微生物和组织中酶类仍有活性



(2) 煮干制品：是以新鲜原料经煮熟后进行干燥的制品，具有较好的味道、色泽，食用方便，能较长时间的贮藏，如鱼干、虾皮、虾米等。

🍎 煮干制品的特点是：

- ①由于煮熟过程中脱水，减少干燥时间，防止腐败，节约了人工和燃料；
- ②加热对酶类的破坏，减少干燥过程中的自溶作用，防止色泽和口味的变化；
- ③加热使肌肉蛋白质凝固和组织收缩；
- ④质量好、贮藏时间长、食用方便；



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/418052044025006053>