

【11】證書號數：I337067

【45】公告日：中華民國 100 (2011) 年 02 月 11 日

【51】Int. Cl.： A23L1/325 (2006.01)

發明

全 3 頁

【54】名稱：低嘌呤、低油及可快速復熱之魚排

FISH STEAK WITH LOW PURINE, LOW FAT AND RAPID REHEATING
PROPERTIES

【21】申請案號：097128561

【22】申請日：中華民國 97 (2008) 年 07 月 29 日

【11】公開編號：201004576

【43】公開日期：中華民國 99 (2010) 年 02 月 01 日

【72】發明人：陳輝煌 (TW) HUI-HUANG CHEN；駱錫能 (TW) SHYI-NENG；陳淑德 (TW)
SU-DER CHEN

【71】申請人：陳輝煌

HUI-HUANG CHEN

宜蘭縣宜蘭市神農路 1 段 1 號

駱錫能

SHYI-NENG LOU

宜蘭縣宜蘭市神農路 1 段 1 號

陳淑德

SU-DER CHEN

宜蘭縣宜蘭市神農路 1 段 1 號

【56】參考文獻：

TW 200637501A

TW 200744476A

[57]申請專利範圍

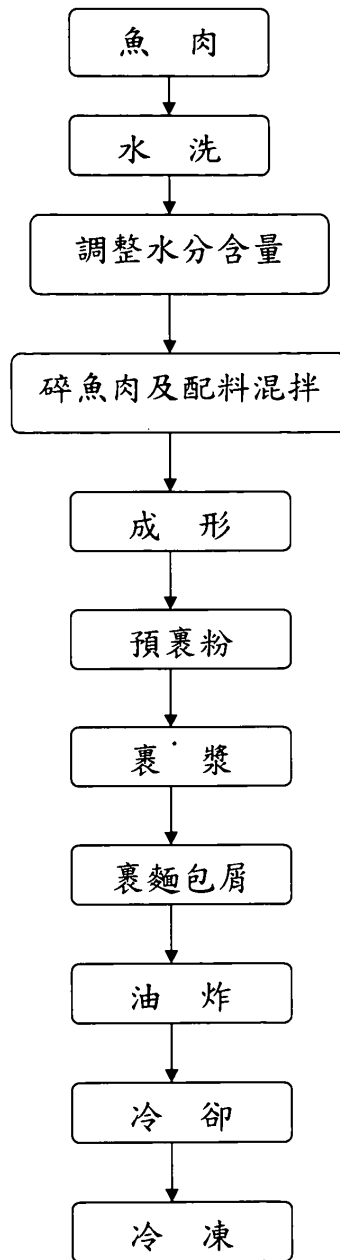
1. 一種低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排的製作方法，包括：(a)水洗製程將魚肉細碎後以水或鹽水水洗，將魚肉中嘌呤含量降低；(b)重組製程魚肉經水洗降低嘌呤含量後，調整水分含量至 70% 至 80%，添加食鹽、聚合磷酸鹽和麩醯基轉移酶混合，靜置 45 分鐘至 16 小時，使魚肉蛋白質充份交聯並進行重組；(c)成型製程於魚肉表面裹上以低筋麵粉、高直鏈澱粉、玉米澱粉、黃豆粉、酥油、乳化劑、發粉、羥丙基甲基纖維素及調味料調和成之麵漿，該麵漿中粉料與水的比例為 1：1，再經加熱使麵漿固化，另可在裹漿後再裹麵包屑，並油炸成型；(d)冷凍製程固化或油炸成型後之魚排再經冷卻、冷凍即成低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排。
2. 如申請專利範圍第 1 項所述之低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排的製作方法中，水洗製程可用 4 冰水，水洗時間為 0 至 40 分鐘，水洗次數為 1 至 3 次。
3. 如申請專利範圍第 1 項所述之低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排的製作方法中，重組魚肉製程中添加食鹽量為魚肉量的 1.5-2.5%(w/w)。
4. 如申請專利範圍第 1 項所述之一種低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排的製作方法，其成型製程中所用裹麵漿可進一步添加微膠囊，該微膠囊是以明膠及羥丙基甲基纖維素混合凝膠為最外層水相，中間層為大豆沙拉油的油相，最內層為羥丙基甲基纖維素膠液的水相，形成多層乳化液後，經鹽析及麩醯基轉移酶固化製成。
5. 如申請專利範圍第 1 項所述之一種低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排的製作方法中，麵皮固化製程中所用加熱方法可為蒸氣或油炸加熱。
6. 一種低嘌呤、低油、可快速復熱之裹麵漿魚排，其係以申請專利範圍第 1 項所述之製造方法製成。

圖式簡單說明

(2)

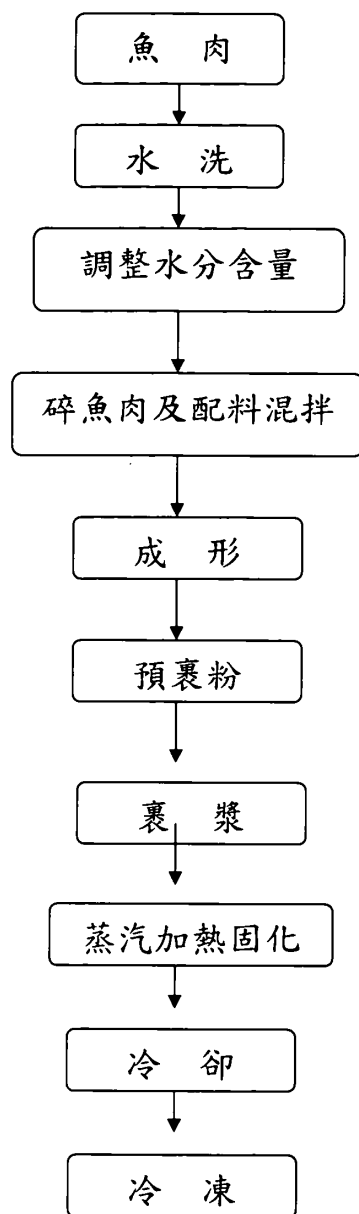
第一圖 裹漿裹粉低嘌呤、低油、可快速復熱魚排產品製程

第二圖 裹漿低嘌呤、低油、可快速復熱魚排產品製程



第一圖

(3)



第二圖

