



南海所“一种复合咸味剂快速腌制鱼类的加工方法”获国家发明专利授权

2021-06-11 15:31:29 来源: 南海水产研究所

日前,由中国水产科学研究院南海水产研究所吴燕燕、赵志霞、李来好等发明的“一种复合咸味剂快速腌制鱼类的加工方法”获得国家发明专利授权,专利号为ZL201710894251.2。该发明复合咸味剂快速腌制鱼类的加工方法,能大大缩短腌制时间,适合于工业化推广生产,为鱼类腌制加工提供了新的工艺技术。

该发明公开了一种复合盐快速腌鱼鱼类的加工方法,包括原料处理、盐水的配制、腌制、清洗、沥干、后处理等步骤,采用氯化钠、氯化钾、苹果酸钠复合盐作为咸味剂腌制鱼类,通过几种成分的复合起到协同快速腌制的作用,解决了单一氯化钠腌制产品中钠离子含量较高、不利用人体健康的问题,又解决了腌制鱼类的咸味和风味问题。

上一条: [南海所成功构建沉积物重金属对渔业水域生物区系风险评价新方法](#)

下一条: [黄海水产研究所“一种调控红鳍东方鲀肌肉脂肪沉积的营养学方法”获国家发明专利授权](#)

科学研究

[学术委员会](#)[科研进展](#)[科研成果](#)[科技支撑](#)[数据服务](#)[产业专题](#)



主办单位：中国水产科学研究院 承办单位：中国水产科学研究院信息技术研究中心

京ICP备09074735-1号 京公安备110106060001号

网站保留所有权，未经许可不得复制，镜像