

沉淀，滤液减压浓缩至固形物39%。该浓缩液的分析值如附表所示。

在1820克浓缩液里添加135克24%的稀硫酸，调节pH至7.5，用2号东洋滤纸滤去生成的沉淀，得到固形物为36%的滤液1950克。

又用下述离子交换膜电析装置处理滤液，对于电析浓缩液及电极液，用1%的食盐水，在电压13V，温度为39~40℃下电析3小时。

使用装置

日本旭硝子公司Du—ob型

使用膜：强盐基性阴离子交换膜AMV

强酸性阳离子交换膜CMV

脱水室：12室

有效膜面积：209厘米²/片

作为电析处理液，可得到固形物为27.8%的处理液1490克(1660毫升)，该处理液的分析值如附表所示

用填充3阿姆伯拉特ISV-401氯型阴离子交换树脂80毫的玻璃柱里，在室温下以空间速度(S.V)6，对上述电析处理液进行通液处理。通液量是以容量比计为20倍左右，该处理液经

减压浓缩后得到固形物为75%的制品调味液530克。该制品的分析值如附表所示。然后，使用氯型阴离子树脂处理，通液量是以容量比计约20倍，总交换量以灰分计为5.6倍进行处理，脱色率可达到约82%。制品经15名专门品尝人员感官检验，结果认为该产品与未经处理相比，前者具有柔和的风味和良好的口感，并且色淡不着色，成本低的调味料。

附表

	pH	色 值 (A1)	固形物 (%)	固形物中的占有率(%)					
				有机 物	灰分	氨基 酸	甜菜 碱	果糖	
斯蒂芬废液	13.0	—	6.5	61.5	38.5	18.3	12.5	14.5	
浓缩斯蒂芬 废液	10.5	—	39.0	69.0	30.8	20.4	14.2	16.0	
离子交换膜 电析 处理液	5.9	6×10 ⁸	27.8	92.5	7.5	25.4	27.5	28.0	
氯型阴离子 交换 处理浓缩液 (调味液)	5.9	11×10 ⁸	75.0	92.6	7.4	25.6	27.4	27.8	

顾 南摘译自日本《特公》昭63—14938；

吴家源校

新型面包式盒饭饭盒

目前，日本快餐店出售的盒饭大多使用的是塑料饭盒，或内衬铝箔的韧性纸盒。当人们食用完盒饭内的食品后，就剩下一个空饭盒。对快餐店来说要处理这些空饭盒有时是较困难的。

另外，目前快餐店出售的盒饭虽有好几种，但多数都是常见的盒饭，很少有能刺激味觉的盒饭。

为解决这些问题，本专利装食品用的饭盒是使用以小麦粉为主要成分的食用原料，混合成饼干形状，经加工做成的。盒盖也是以相同的小麦粉成型或在这上面添加片状付食品或夹心面包片，然后在盒身内装上食品加盖，盒盖与盒身相互粘着，烘烤后熔成一体。

食用这类盒饭时，采取适当手段切除饭盒

的上面部分，盒中的食品便全部露出。进餐时可将切下的盒盖当作付食品一起吃下。另外，盒身为饼干，吃完盒内食品后，盒身还可作餐后甜点心，因此盒内也可添加一些果酱等付食品。

实例

请看第1图。1为盒饭的盒身，2为放入盒身中的食品。第2图中的3为盒身1的盒盖。盒身1和盒盖3可供人们食用，其配方及制作方法如下：

小麦粉 30克
黄 油 5克
牛 奶 55毫升

混合上述原料，用成型模成型盒身，以及外围大于盒身的片状盒盖。

将盒身1同成型模一起用烤炉180~200℃烘烤大约5分钟，加工成饼干似的盒身。为了防水，还可在盒身中添上食用油，然后再放入食品2。

食品2有紫菜卷饭团等主食4，隔板5，以及炸猪排和其他付食品6。

片状盒盖3有粘性，其中央部位可加放烤鸡蛋片7。将加有烤鸡蛋片的盒盖盖在盒身1上，盒盖3的外围部分弯曲于盒身四周，并利用其粘性，粘合密封。然后用烤炉180~200℃烘烤约5分钟。第3图为面包式的盒饭饭盒。a为盒盖的弯曲处。

还可根据盒盖盖在盒身上的大小，将付食品如火腿、紫菜类做成夹心面包片，预先进行烘烤，然后放入盒身中，此时盒身内接触食物的地方应涂上食用奶油，将盒盖同盒身相盖，烘烤2~3分钟后密封。

由于该盒饭的饭盒是用原料做的，同时盒盖中间加放有片状食品，所以食用盒饭时可将开盖时的盒盖和附在盖上面的付食品一起当作

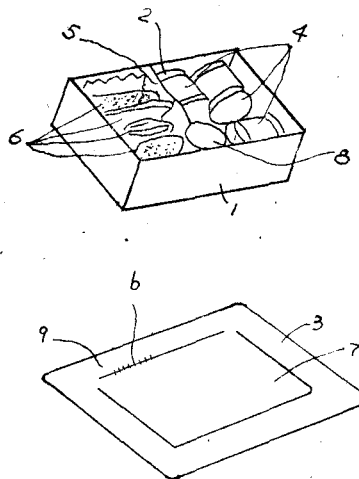
冷菜或付食品来吃，从而达到有面包风味的效果。

另外，盒身也是用食用原料做的，并烤成饼干状，因此吃完盒内食品后，还可吃下盒身，完全有不再处理饭盒的效果。

吃盒身时，若饭盒中2加放有果酱8，则可尝到餐后的甜食。

盒饭的盒盖可用小刀打开。如第2图和第3图所示，在盒盖的里面付食品的周围加放有耐热且有韧性的线9，并将线的一头b从盒盖的一傍引出，只要抓住线的一头b，沿着线的方向一拉，则可容易将加放有付食品的部分分割下来。

请参看下面的简图。



刘经能译自日本《公开特许》昭61—47135

鱼肉、畜肉的发色方法

本发明是关于鱼肉、畜肉及其加工品的发色方法。

鱼肉、畜肉及其加工品要求能保持原来的色调，以吸引消费者，提高商品价值。但这些食品通过一定时间的贮存或经过加热处理后，血液中的血红蛋白发生变化，导致明显的变色和褪色。

以往解决的方法是将鱼肉、畜肉在含有亚

硝酸的酸菜液中浸渍一定的时间，以固定上述色素，防止变色及褪色，效果良好。但这种方法有以下缺陷：

(1)亚硝酸盐的存在，给消费者以异物感，有损商品价值；

(2)亚硝酸盐被认为是致癌性物质，在使用上受到严格的限制，只能限定于在部分鱼肉、畜肉加工品中使用。