



## [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02158278.5

[43] 公开日 2003 年 6 月 18 日

[11] 公开号 CN 1423960A

[22] 申请日 2002.12.20 [21] 申请号 02158278.5

[71] 申请人 陈宝华

地址 310005 浙江省杭州市左家新村 9 幢 103 室

[72] 发明人 陈宝华

[74] 专利代理机构 杭州九洲专利事务所有限公司

代理人 陈继亮

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 一种膏体调味品及制作工艺

[57] 摘要

本发明涉及一种膏体调味品及制作工艺，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 100—350 克、鲜味剂 10—200 克、食用液体 10—200 克、增稠剂 0.002—5 克、乳化剂 0.002—5 克。其制作工艺，按配比将增稠剂和乳化剂按产品说明稀释，加入食用盐、食用液体和鲜味剂，充分搅拌后制成膏体。所述的鲜味剂为鸡精或味精或 5'-肌苷酸二钠或 5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸二钠或琥珀酸或琥珀酸钠。所述的食用液体为水或食用油，还可增加水果汁或蜂蜜或食用油或奶汁。所述的增稠剂为羧甲基淀粉钠或羧甲基纤维素钠或淀粉磷酸酯钠或淀粉。所述的乳化剂为蔗糖脂肪酸酯。本发明有益的效果是：口感鲜美可口，使用方便；具有健脾开胃，保健滋补的作用。

1、一种膏体调味品，其特征在于，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 100-350 克、鲜味剂 10-200 克、食用液体 10-200 克、增稠剂 0.002-5 克、乳化剂 0.002-5 克。

2、根据权利要求 1 所述的膏体调味品，其特征在于：其中各原料的重量配比是：食用盐 80-200 克、鲜味剂 25-80 克、食用液体 50-100 克、增稠剂 0.01-5 克、乳化剂 0.01-5 克。

3、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：所述的鲜味剂为鸡精或味精或 5'-肌苷酸二钠或 5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸二钠或琥珀酸或琥珀酸钠。

4、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：所述的食用液体为水或食用油。

5、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：在配方上增加水果汁或蜂蜜或奶汁。

6、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：所述的增稠剂为羧甲基淀粉钠或羧甲基纤维素钠或淀粉磷酸酯钠或淀粉。

7、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：所述的乳化剂为蔗糖脂肪酸酯或丙二醇脂肪酸酯。

8、根据权利要求 1 或 2 所述的膏体调味品，其特征是：加入食用香料 0.01-5 克，辣味料 1-50 克，抗氧化剂 0.002-1 克。

9、一种制作如权利要求 1 所述膏体调味品的工艺，其特征在于：按配比将增稠剂和乳化剂按产品说明稀释，加入食用盐、食用液体和鲜味剂，充分搅拌后制成膏体。

## 一种膏体调味品及制作工艺

### 技术领域

本发明涉及一种调味剂，主要是一种膏体调味品及制作工艺。

### 背景技术

目前，人们烹调各种菜肴时往往需要把各种单一的调料，凭经验、手感来进行添加，其不足在于比较麻烦，且口味不佳。

### 发明内容

本发明的目的是为了克服上述不足，而提供一种膏体调味品及制作工艺，该调味品口感鲜美可口，使用方便，且具有健脾开胃，保健滋补的作用。

本发明解决其技术问题所采用的技术方案。这种膏体调味品，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 100-350 克、鲜味剂 10-200 克、食用液体 10-200 克、增稠剂 0.002-5 克、乳化剂 0.002-5 克。

这种膏体调味品的制作工艺，按配比将增稠剂和乳化剂按产品说明稀释，加入食用盐、食用液体和鲜味剂，充分搅拌后制成膏体。

本发明解决其技术问题所采用的技术方案还可以进一步完善。其中各原料的重量配比是：食用盐 80-200 克、鲜味剂 25-80 克、食用液体 50-100 克、增稠剂 0.01-5 克、乳化剂 0.01-5 克。所述的鲜味剂为鸡精或味精或 5'-肌苷酸二钠或 5'-鸟苷酸二钠或呈味核苷酸二钠或琥珀酸或琥珀酸钠。所述的食用液体为水或食用油，还可增加水果汁或蜂蜜或食用油或奶汁。所述的增稠剂为羧甲基淀粉钠或羧甲基纤维素钠或淀粉磷酸酯钠或淀粉。所述的乳化剂为蔗糖脂肪酸酯。还可以根据个人的饮食喜好，加入食用香料 0.01-5 克，辣味料 1-50 克，抗氧化剂 0.002-1 克。

本发明有益的效果是：口感鲜美可口，使用方便；具有健脾开胃，

保健滋补的作用。

### 具体实施方式：

下面结合实施例对本发明作进一步描述。

实施例 1：这种膏体调味品，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 200 克、鲜味剂采用味精 30 克、鸡精 30 克和 5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠 10 克，食用液体采用食用油和水：60 克、增稠剂采用羧甲基淀粉钠：1 克、乳化剂采用蔗糖脂肪酸酯：1 克。

按配比将增稠剂和乳化剂按产品说明稀释，加入食用盐、食用液体和鲜味剂等其他原料，充分搅拌后制成膏体。

实施例 2：这种膏体调味品，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 100 克、鲜味剂采用味精 35 克，5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠 6 克、食用液体采用食用油和水：40 克、增稠剂采用羧甲基淀粉钠：0.5 克、乳化剂采用蔗糖脂肪酸酯：0.5 克，淀粉 3 克。

实施例 3：这种膏体调味品，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 200 克、鲜味剂采用呈味核苷酸二钠 12 克，味精 70 克、食用液体采用食用油和水：70 克、增稠剂采用羧甲基纤维素钠：1 克、乳化剂采用蔗糖脂肪酸酯：1 克，食用香料 1 克，辣味料 4 克，抗氧化剂 0.002 克。

实施例 4：这种膏体调味品，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 200 克、鲜味剂采用味精 60 克，5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠 12 克、食用液体采用食用油和水：50 克、增稠剂采用淀粉磷酸酯钠：1 克、乳化剂采用丙二醇脂肪酸酯：1 克。

实施例 5：这种膏体调味品，其特征在于，它是由下述重量配比的原料制成：食用盐 200 克、鲜味剂采用味精 70 克，5'-肌苷酸二钠，5'-鸟苷酸二钠 14 克、食用液体采用食用油和水：70 克、增稠剂采用羧甲基淀粉钠：1 克、乳化剂采用丙二醇脂肪酸酯：1 克，淀粉 3 克。