



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101669552 B

(45) 授权公告日 2013. 02. 20

(21) 申请号 200910070212. 6

CN 1290730 A, 2001. 04. 11,

(22) 申请日 2009. 08. 24

CN 1568785 A, 2005. 01. 26,

CN 1488279 A, 2004. 04. 14,

(73) 专利权人 天津春发生物科技集团有限公司

地址 300300 天津市东丽经济开发区丽北路
11 号

余伯良. 用植物油浸提法生产系列风味
油. 《食品科技》. 1998, (第 4 期), 第 9-10 页.

审查员 杨凯

(72) 发明人 张忠福 王伟 邢海鹏

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 杨慧玲

(51) Int. Cl.

A23D 9/04 (2006. 01)

A23D 9/06 (2006. 01)

A23L 1/221 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1969809 A, 2007. 05. 30,

CN 1827756 A, 2006. 09. 06,

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种含有芝麻油、天然精油和油树脂的调味
油

(57) 摘要

本发明提供了一种含有芝麻油、天然精油和
油树脂的调味油, 该调味油具有辛香风味和芝麻
油风味, 该调味油包含芝麻油、天然精油和油树
脂, 其中芝麻油的重量含量为 80. 0-99. 9%, 天然
精油的重量含量为 0. 05-10. 0%, 油树脂的重量
含量为 0. 05-10. 0%, 天然精油选自大茴香油, 小
茴香油, 丁香油, 姜油, 肉豆蔻油, 肉桂油, 花椒油,
黑胡椒油, 大蒜油, 芹菜籽油, 鼠尾草油, 罗勒油,
孜然油, 小豆蔻油和辣椒油中的一种或多种, 油树
脂选自大茴香油树脂, 丁香油树脂, 姜油树脂, 肉
豆蔻油树脂, 肉桂油树脂, 花椒油树脂和黑胡椒油
树脂中的一种或多种。

1. 一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油的制备方法,其特征在于:将大茴香油 0.5g,肉桂油树脂 0.6g,丁香油 0.1g,姜油树脂 0.4g,肉豆蔻油 0.4g 和芝麻油 98g 检验合格后进行混合,然后搅拌 20 分钟,搅拌速度为每分钟 60 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

2. 一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油的制备方法,其特征在于:将大茴香油树脂 0.9g,孜然油 0.1g,花椒油树脂 1.0g,黑胡椒油树脂 1.5g 和芝麻油 96.5g 检验合格后进行混合,然后搅拌 30 分钟,搅拌速度为每分钟 50 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

3. 一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油的制备方法,其特征在于:将花椒油 1g,丁香油树脂 1g,辣椒油 2g,肉豆蔻油树脂 0.5g,芝麻油 95.5g 检验合格后进行混合,然后搅拌 10 分钟,搅拌速度为每分钟 75 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

一种含有芝麻油、天然精油和油树脂的调味油

技术领域

[0001] 本发明属于食品调味料领域,特别是涉及一种调味油,尤其是涉及一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油。

背景技术

[0002] 现有技术中公开了一种以传统调味香料为主配制的调味油,传统调味香料如八角、茴香、桂皮等为主,按中国传统食品,如烧烤、五香、卤、熏等不同风味进行配方,通过干馏、蒸馏、浸出、酯化等不同工艺分离出芳香物质,溶于食用油,形成系列相应食品风味的调味油,例如该多味调味油的组成为:(A)菜籽油 50~85 份;(B)芝麻油 5~35 份;(C)炒熟的芝麻 5~10 份;(D)花椒 1~15 份、辣椒 2~20 份的可食植物油浸提物。制备该多味调味油的工艺主要是将菜籽油 50~85 份加热至 120~170℃时加入花椒 1~15 份:辣椒 2~20 份和生姜 2~20 份,在 120~170℃恒温浸提 30~240 分钟后过滤,向所得滤液中加入芝麻油 5~35 份得混合油,再按每 90~95 份混合油加炒熟的芝麻 5~10 份装瓶。现在的工艺都是要配合香料,配合香料能够使得调味油增香,但是增香效果不够理想,而且配制过程比较繁琐,为解决该技术问题,本发明提供了一种新的调味油。

发明内容

[0003] 为解决上述技术问题,本发明提供了一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油,该调味油包含芝麻油、天然精油和油树脂,其中芝麻油的重量含量为 80.0-99.9%,天然精油的重量含量为 0.05-10.0%,油树脂的重量含量为 0.05-10.0%,天然精油选自大茴香油,小茴香油,丁香油,姜油,肉豆蔻油,肉桂油,花椒油,黑胡椒油,大蒜油,芹菜籽油,鼠尾草油,罗勒油,孜然油,小豆蔻油和辣椒油中的一种或多种,油树脂选自大茴香油树脂,丁香油树脂,姜油树脂,肉豆蔻油树脂,肉桂油树脂,花椒油树脂和黑胡椒油树脂中的一种或多种。

[0004] 优选地,本发明提供了一种具有辛香风味和芝麻油风味的调味油,该调味油由芝麻油、天然精油和油树脂组成,其中芝麻油的重量含量为 80.0-99.9%,天然精油的重量含量为 0.05-10.0%,油树脂的重量含量为 0.05-10.0%,天然精油选自大茴香油,小茴香油,丁香油,姜油,肉豆蔻油,肉桂油,花椒油,黑胡椒油,大蒜油,芹菜籽油,鼠尾草油,罗勒油,孜然油,小豆蔻油和辣椒油中的一种或多种,油树脂选自大茴香油树脂,丁香油树脂,姜油树脂,肉豆蔻油树脂,肉桂油树脂,花椒油树脂和黑胡椒油树脂中的一种或多种。

[0005] 优选地,上述调味油中芝麻油的重量含量为 95.0-99.9%,天然精油的重量含量为 0.05-2.5%,油树脂的重量含量为 0.05-2.5%。

[0006] 上述调味油的制备方法是:

[0007] (1) 原料的称量:将检验合格的原料芝麻油、天然精油和油树脂按照比例准确称量好,备用;

[0008] (2) 混合:将芝麻油、天然精油和油树脂进行混合,搅拌,搅拌 10-30 分钟,搅拌速

度为每分钟 30-80 转,得到成品油;

[0009] (3) 包装:成品油灌装入食品级包装桶中,定量后密封。

[0010] 本发明的调味油具有天然抑菌效果,可以起到延长食品保质期的作用,具有天然抗氧化作用,防止食品哈败,具有独特的风味特点,香气香味明显优于普通芝麻油,市场潜力巨大。

具体实施方式

[0011] 通过下面的实施例对本发明的技术方案进一步进行解释和说明,但是并不对本发明的保护范围形成任何的限制。

[0012] 实施例 1

[0013] 将大茴香油 0.5g,肉桂油树脂 0.6g,丁香油 0.1g,姜油树脂 0.4g,肉豆蔻油 0.4g 和芝麻油 98g 检验合格后进行混合,然后搅拌 20 分钟,搅拌速度为每分钟 60 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

[0014] 实施例 2

[0015] 将大茴香油树脂 0.9g,孜然油 0.1g,花椒油树脂 1.0g,黑胡椒油树脂 1.5g,芝麻油 96.5g 检验合格后进行混合,然后搅拌 30 分钟,搅拌速度为每分钟 50 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

[0016] 实施例 3

[0017] 将花椒油 1g,丁香油树脂 1g,辣椒油 2g,肉豆蔻油树脂 0.5g,芝麻油 95.5g 检验合格后进行混合,然后搅拌 10 分钟,搅拌速度为每分钟 75 转,搅拌完成后得成品油,将成品油灌装入食品级包装桶中,定量密封。

[0018] 本发明的调味油已经通过具体的实施例进行了描述。本领域技术人员可以借鉴本发明的内容适当改变原料、工艺条件等环节来实现相应的其它目的,其相关改变都没有脱离本发明的内容,所有类似的替换和改动对于本领域技术人员来说是显而易见的,都被视为包括在本发明的范围之内。