

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200510135380.0

[51] Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/326 (2006.01)
A23G 3/34 (2006.01)
C12G 3/00 (2006.01)
A23L 1/228 (2006.01)

[43] 公开日 2007年7月4日

[11] 公开号 CN 1989850A

[22] 申请日 2005.12.31

[21] 申请号 200510135380.0

[71] 申请人 杨育林

地址 061001 河北省沧州监狱教育科

共同申请人 张立志 王文岚

[72] 发明人 杨育林 张立志 王文岚 黄俊元

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

蔬菜甜辣酱产品

[57] 摘要

一种蔬菜甜辣酱产品，以富含营养、维生素、及粗纤维的蔬菜为主要原料精制而成的健康型食品。其主要成分为白菜50%、西红柿10%、胡萝卜5%、白萝卜2%、辣椒5%、葱头4%、鲜生姜4%、蒜1%、鸭梨5%、苹果6%、雪鱼肉4%、虾肉2.5%、白糖0.5%、白酒0.5%、味精0.5%、山梨酸钾0.15%；成品色泽鲜红、清香淡爽、酸甜鲜辣、营养丰富、促进食欲、促进消化、不含油脂及淀粉、有助于减肥，并具有美容养颜等有益效果。

1、一种蔬菜甜辣酱产品，其特征是：本发明蔬菜甜辣酱产品以富含营养、维生素、及粗纤维的蔬菜为主要原料精制而成。

2、根据权利要求1所述的一种蔬菜甜辣酱产品，其特征是：原料配方：白菜 50%、西红柿 10%、胡萝卜 5%、白萝卜 2%、辣椒 5%、葱头 4%、鲜生姜 4%、蒜 1%、鸭梨 5%、苹果 6%、雪鱼肉 4%、虾肉 2.5%、白糖 0.5%、白酒 0.5%、味精 0.5%、山梨酸钾 0.15%。

蔬菜甜辣酱产品

所属技术领域：

本发明涉及食品，尤其是一种蔬菜甜辣酱产品。

背景技术：当前，辣酱类副食品主要是以黄酱、豆瓣酱、甜面酱为主、辅以辣椒、及其它调味料制成，含有大量淀粉、油脂等营养成分，具有酱香浓郁、香、辣、咸、鲜等特点。现代人物质生活水平高，对食品的需求更倾向于口味淡爽、香气清新、高营养、低油脂等趋势，而且有上述健康型食品特征的辣酱类食品在国内外尚属空白。

发明内容：

本发明蔬菜甜辣酱产品以富含营养、维生素、及粗纤维的蔬菜为主要原料精制而成。不含油脂及淀粉，具有色泽鲜红、清香淡爽、酸甜鲜辣、营养丰富、促进食欲、美容养颜等特点。

本发明技术方案的主要内容是：

一、原料配方：

白菜 50%、西红柿 10%、胡萝卜 5%、白萝卜 2%、辣椒 5%、葱头 4%、鲜生姜 4%、蒜 1%、鸭梨 5%、苹果 6%、雪鱼肉 4%、虾肉 2.5%、白糖 0.5%、白酒 0.5%、味精 0.5%、山梨酸钾 0.15%。

二、工艺流程：

原料→预处理→捣泥→复合→一次细磨→装坛→消毒→坛发酵→二次细磨→高压均质→脱气→密封（袋）→瓶（袋）→消毒→装瓶（袋）→杀菌→冷却→成品

本发明的有益效果是：营养丰富、促进食欲、促进消化、不含淀粉及油脂、具有减肥、美容、养颜之功效。

具体实施方式：

1、原料的预处理及捣泥：

- A、白菜：将白菜修去大帮及绿叶，码入缸内，压上重物，每 100 公斤菜兑入含盐量为 3%的冷盐水 200 公斤，同时放入一包腌菜用活性酵母菌，使盐水没过白菜，放置于 30 度环境中腌 72 小时。之后取出菜，用水洗净，切成大块，用高速捣碎机捣成菜泥备用。
- B、西红柿：将西红柿去柄，洗净后，用高速捣碎机捣成泥备用。
- C、胡萝卜：将胡萝卜洗净，切去青头、须尾，投入 4%的沸氢氧化钠溶液中脱皮 2——3 分钟，之后捞出，立即用清水洗去碱液残皮，之后切成 2——3 毫米厚圆片，在 90 度以上的水中软化约 15 分钟，之后捞出，用高速捣碎机捣成泥备用。
- D、白萝卜：将白萝卜洗净、切去青头、须尾、剥去皮、切块后，用高速捣碎机捣成泥备用。
- E、辣椒：干红辣椒洗净去柄，用粉碎机粉碎成粉末备用。
- F、葱头：葱头切去头尾，剥去外皮用高速捣碎机捣成泥备用。
- G、鲜生姜：鲜生姜剥皮洗净，用高速捣碎机捣成泥备用。
- H、蒜：蒜剥皮洗净后，用高速捣碎机捣成泥备用。
- I、鸭梨：洗净后，去皮、柄、核、用捣碎机捣成泥备用。

J、苹果：将苹果洗净去皮后，迅速投入 2%冷盐水中护色，切半去核后，用捣碎机捣成泥备用。

K、雪鱼：雪鱼洗净、去除内脏、头、骨、皮、。将鱼肉用捣碎机捣成泥备用。

L、虾仁：虾仁用清水发透，控净水后，用捣碎机捣成泥备用。

2、复合及一次细磨：

取白菜泥 50 公斤；西红柿泥 10 公斤；胡萝卜泥 5 公斤；白萝卜泥 2 公斤；辣椒粉末 5 公斤；葱头泥 4 公斤；鲜生姜泥 4 公斤；蒜泥 1 公斤；鸭梨泥 5 公斤；苹果泥 6 公斤；雪鱼泥 4 公斤；虾肉泥 2.5 公斤；绵白糖 0.5 公斤；50 度清香型白酒 0.5 公斤；味精 0.5 公斤；山梨酸钾 15 克。一同置入配料罐中搅拌均匀后，送入胶体磨中，经过二台胶体磨连续处理，磨成细腻均匀的酱料。

3、装坛发酵：将酱料装入消毒后的坛内，之后水密封坛口，将坛放在 37—40 度环境温度下发酵 15 天。

4、二次细磨：将发酵好的酱料二次送入二台胶体磨中进行细磨，使辣椒颗粒浆团与其他原料浆充分混合。

5、高压均质：将磨好的酱料送入高压均质机内，在 10—15 兆帕压力下进行高压均质。

6、脱气：将均质后的酱料送入真空脱气机进行脱气，脱气条件：温度 40—50 度，真空度 90.7—93.3 千帕。

7、装瓶（袋）密封：将脱气后的酱料装瓶（袋）；之后进行密封（或真空包装）。

8、杀菌冷却：将密封后的瓶（袋）浸入沸水中 2 分钟，进行杀菌消毒，之后取出，置常温下自然冷却后，即为成品。

应注意的是：在本发明原料配方基础上，简单的配料增删或比例变化均不脱离本发明的精神和实质。