



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105995932 A

(43)申请公布日 2016.10.12

(21)申请号 201610367220.7

A23L 17/50(2016.01)

(22)申请日 2016.05.30

A23L 33/00(2016.01)

(71)申请人 李金新

地址 537200 广西壮族自治区贵港市桂平市西山镇大成北路122号

(72)发明人 李金新

(74)专利代理机构 重庆为信知识产权代理事务所(普通合伙) 50216

代理人 王婷婷

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 13/10(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种莲藕牛肉酱及其制备方法

(57)摘要

本发明属于副食品加工技术领域,具体涉及一种莲藕牛肉酱及其制备方法所述莲藕牛肉酱由以下重量份的原料制成:莲藕68-96份,黄豆17-28份,柚子皮20-30份,牛肉17-32份,西番莲6-15份,金心果10-18份,茺荃3-8份,白酒2-7份,胡萝卜2-7份,芹菜1-6份,瑶柱1-6份,姜粒2-5份,食盐4-10份、生抽5-12份和食用油10-15份,并公开了其制备方法,依次按重量份数称取原料、对原料预处理、对预处理完毕的原料进行炒制,然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得成品。本发明的莲藕牛肉酱具有天然香气,油料分层良好,具有高纤维,低甜度,低热量及具有促进人体消化吸收的功效,更是一种功能性的天然优质食品,能降脂瘦身,有润肠通便功效,特别适合健康人群及不愿肥胖的人群食用。

1. 一种莲藕牛肉酱,其特征在於,由以下重量份的原料制成:莲藕68-96份,黄豆17-28份,柚子皮20-30份,牛肉17-32份,西番莲6-15份,金心果10-18份,茺荑3-8份,白酒2-7份,胡萝卜2-7份,芹菜1-6份,瑶柱1-6份,姜粒2-5份,食盐4-10份、生抽5-12份和食用油10-15份。

2. 根据权利要求1所述的一种莲藕牛肉酱,其特征在於,由以下重量份的原料制成:莲藕80份,黄豆24份,柚子皮26份,牛肉26份,西番莲12份,金心果15份,茺荑6份,白酒5份,胡萝卜5份,芹菜4份,瑶柱4份,姜粒3份,食盐3份、生抽8份和食用油13份。

3. 一种莲藕牛肉酱的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

(1)、按重量份数称取原料:莲藕、黄豆、柚子皮、牛肉、西番莲、金心果、茺荑、白酒、胡萝卜、芹菜、瑶柱、姜粒、食盐、生抽和食用油;

(2)、原料预处理:

a、将黄豆洗净,用水浸泡、蒸熟、发酵3-5天,备用;

b、取成熟的莲藕去皮清洗干净,再用打浆机打成藕泥,然后将藕泥用蒸锅蒸制0.5-1小时,再冷却到常温,制得熟藕泥;

c、将牛肉、芹菜、胡萝卜、茺荑切碎混合搅拌,备用;

d、将瑶柱用水浸泡20分钟,然后将瑶柱切碎,加入姜粒、白酒、食盐、生抽搅拌均匀,备用;

e、将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理,然后用打浆机将脱苦处理的柚子皮打成果浆液,备用;

f、将步骤a至步骤e制备的原料进行混合均匀,发酵2-3天;

g、选取充分成熟的鲜西番莲、金心果,分别取西番莲、金心果的肉汁然后加热煮沸15分钟后进行打浆、过滤,分别得到西番莲汁和金心果汁,备用;

(3)、炒制:向加热的炒锅内倒入食用油,油温加热至摄氏90-150⁰C,将步骤f中制备的原料进行翻炒8-15分钟后,加入步骤g制备的原料进行熬制20-30分钟,然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得到成品。

4. 根据权利要求3所述的一种莲藕牛肉酱的制备方法,其特征在於,将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理,所述脱苦处理采用茶叶和10%的盐水的配方处理,具体过程包括:

首先,取茶叶和10%的盐水混合浸泡0.6-1.5小时后,再煎煮15-25分钟,过滤得煎煮液备用;

其次,将柚子皮和煎煮液浸泡0.5-1.5小时后放进真空浸渍罐中浸渍,真空抽气15分钟,浸渍1-2小时,真空度调节在0.04-0.10MPa,温度为65-70⁰C;

最后,将浸渍后的柚子皮再用5%的盐水浸泡10分钟后,再用清水清洗1-2次即得到脱苦柚子皮。

5. 根据权利要求4所述的一种莲藕牛肉酱的制备方法,其特征在於,所述茶叶和10%的盐水的重量比1:80-120,柚子皮和煎煮液的重量比为1:6-8。

6. 根据权利要求3所述的一种莲藕牛肉酱的制备方法,其特征在於,所述步骤(3)中灭菌杀毒采用巴氏灭菌,灭菌杀毒的温度70-80⁰C,时间为15分钟,或采用钴60射线照射消毒10分钟。

一种莲藕牛肉酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于副食品加工技术领域,具体涉及一种莲藕牛肉酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 莲藕为睡莲目睡莲科植物莲的肥大根茎,富含淀粉、蛋白质、维生素B、维生素C、脂肪、碳水化合物及钙、磷、铁等多种矿物质,肉质肥嫩,白净滚圆,口感甜脆。中医认为,藕是一款冬令进补的保健食品,既可食用,又可药用,其具有清热生津、养阴清热、润燥止渴、清心安神的作用。生食能凉血散淤,熟食能补心益肾,可以补五脏之虚,健脾开胃,强壮筋骨,滋阴养血。同时还能利尿通便,帮助排泄体内的废物和毒素,中医认为藕性寒、味甘。为此,将莲藕被各个企业加工成各式各样的副食品,随着人们生活水平的提高,副食品行业的消费和加工也发生着很大的变化,但是很少副食品具有营养以及特殊的保健功效,存在营养不全,味道不鲜,不入味,保质期短,这无法满足人们对副食品高标准要求。

发明内容

[0003] 针对上述存在的不足,本发明提供了一种风味爽口、营养丰富的莲藕牛肉酱及其制备方法,本发明有健脾开胃、滋阴养血、增强体质等多种功效,本发明为了实现上述目的,采用的技术方案如下:

一种莲藕牛肉酱,其特征在于,由以下重量份数的原料制成:莲藕68-96份,黄豆17-28份,柚子皮20-30份,牛肉17-32份,西番莲6-15份,金心果10-18份,茺荑3-8份,白酒2-7份,胡萝卜2-7份,芹菜1-6份,瑶柱1-6份,姜粒2-5份,食盐4-10份、生抽5-12份和食用油10-15份。

[0004] 优选地,所述莲藕牛肉酱由以下重量份数的原料制成:莲藕80份,黄豆24份,柚子皮26份,牛肉26份,西番莲12份,金心果15份,茺荑6份,白酒5份,胡萝卜5份,芹菜4份,瑶柱4份,姜粒3份,食盐3份、生抽8份和食用油13份。

[0005] 一种莲藕牛肉酱的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)、按重量份数称取原料:莲藕、黄豆、柚子皮、牛肉、西番莲、金心果、茺荑、白酒、胡萝卜、芹菜、瑶柱、姜粒、食盐、生抽和食用油;

(2)、原料预处理:

a、将黄豆洗净,用水浸泡、蒸熟、发酵3-5天,备用;

b、取成熟的莲藕去皮清洗干净,再用打浆机打成藕泥,然后将藕泥用蒸锅蒸制0.5-1小时,再冷却到常温,制得熟藕泥;

c、将牛肉、芹菜、胡萝卜、茺荑切碎混合搅拌,备用;

d、将瑶柱用水浸泡20分钟,然后将瑶柱切碎,加入姜粒、白酒、食盐和生抽搅拌均匀,备用;

e、将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理,然后用打浆机将脱苦处理的柚子皮打成浆液;

f、将步骤a至步骤e制备的原料进行混合均匀,发酵2-3天;

g、选取充分成熟的鲜西番莲、金心果,分别取西番莲、金心果的肉汁然后加热煮沸15分钟后进行打浆、过滤,分别得到西番莲汁和金心果汁,备用;

(3)、炒制:向加热的炒锅内倒入食用油,油温加热至摄氏90-150⁰C,将步骤f中制备的原料进行翻炒8-15分钟后,加入步骤g制备的原料进行熬制20-30分钟,然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得到成品。

[0006] 优选地,将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理的过程包括:

首先,取茶叶和10%的盐水混合浸泡0.6-1.5小时后,再煎煮15-25分钟,过滤得煎煮液备用;

其次,将柚子皮和煎煮液浸泡0.5-1.5小时后放进真空浸渍罐中浸渍,真空抽气15分钟,浸渍1-2小时,真空度调节在0.04-0.10MPa,温度为65-70⁰C;

最后,将浸渍后的柚子皮再用5%的盐水浸泡10分钟后,再用清水清洗1-2次即得到脱苦柚子皮。

[0007] 优选地,所述茶叶和10%的盐水的重量比1:80-120,柚子皮和煎煮液的重量比为1:6-8。

[0008] 优选地,所述步骤(3)中灭菌杀毒采用巴氏灭菌,灭菌杀毒的温度70-80⁰C,时间为15分钟,或采用钴60射线照射消毒10分钟。

[0009] 本发明中所采用的莲藕、黄豆、牛肉、茺荂、胡萝卜和芹菜等原料都是日常生活中经常食用的副食品,具有多种营养成分和很高的营养价值。

[0010] 西番莲,为多年生常绿攀缘木质藤本植物,是一种芳香可口的水果,有“果汁之王”的美誉。又名受难果、巴西果、藤桃、热情果、转心莲、西洋鞠,转枝莲、洋酸茄花。西番莲内含有丰富的蛋白质、脂肪、还原糖、多种维生素和磷、钙、铁、钾等多达165种化合物以及人体必需的17种氨基酸,营养价值很高。被加工成工成果汁、果露、果酱、果冻等多种副食品,具有风味独特、营养丰富、滋补健身和有助消化等多种保健效果。

[0011] 金心果,含有多种维生素和和矿物质,具有防止心血管疾病、降压、降脂等多种功效。味甜,沁人肺腑,是人们鲜食和腌菜的好品种,经常被制作做成各种果汁、调料与鸡尾酒等。

[0012] 瑶柱,俗称干贝,性味甘咸平,具有滋阴补肾、健脾调中等功效。《本草从新》说它能“下气调中,利五脏,疗消渴”之效。瑶柱富含蛋白质、碳水化合物、氨基酸、核黄素和钙、磷、铁等多种营养成分,蛋白质含量高达61.8%,为鸡肉、牛肉、鲜虾的3倍。具有滋阴补肾、和胃调中功能,能治疗头晕目眩、咽干口渴、虚癆咳血、脾胃虚弱等症,常食有助于降血压、降胆固醇、补益健身。

[0013] 柚子皮,柚子果实的皮,味苦,含有丰富的蛋白质、有机酸、维生素以及钙等营养成分。柚子皮中含有如柚皮苷、新橙皮苷等柠檬苦素类物质,这些物质可降低血液循环的粘滞度,减少血栓的形成,中老年人如果患有脑血管病,常吃柚子有助于预防脑中风的的发生。

[0014] 综上所述,本发明的莲藕牛肉酱由于采用了上述方案,具有以下优点:

(1)本发明莲藕牛肉酱具有健脾开胃、滋阴养血、增强体质、提高免疫力之功效,香味浓郁、滋味醇厚。采用价格低廉、富含蛋白质的莲藕、大豆、牛肉和柚子皮等作为主要原料,替代了传统的高蛋白原材料,可明显降低生产成本,还可促进种植业发展,并为农民增收增效

和农业生态环境的改善提供广阔的空间。

[0015] (2)本发明的制备方法简单,极易进行操作,工艺时间短,生产效率高,使得制备过程中营养成分不易流失,功效非常稳定,营养丰富、保健养颜价值高。具有丰美的色香味,还具有高纤维、低甜度、低热量和促进人体消化吸收的功效,更是一种功能性的天然优质食品,能降脂瘦身、润肠通便功效,特别适合健康人群及不愿肥胖的人群食用。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明一种莲藕牛肉酱及其制备方法,作进一步说明。

[0017] 一、制备实施例

实施例1:

一种莲藕牛肉酱,由以下重量份的原料制成:莲藕68份,黄豆17份,柚子皮20份,牛肉17份,西番莲6份,金心果10份,茺荑3份,白酒2份,胡萝卜2份,芹菜1份,瑶柱1份,姜粒2份,食盐4份、生抽5份和食用油10份。

[0018] 本实施例提供一种莲藕牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)、按重量份数称取原料:莲藕68份,黄豆17份,柚子皮20份,牛肉17份,西番莲6份,金心果10份,茺荑3份,白酒2份,胡萝卜2份,芹菜1份,瑶柱1份,姜粒2份,食盐4份、生抽5份和食用油10份;

(2)、原料预处理:

a、将黄豆洗净,用水浸泡、蒸熟、发酵3天,备用;

b、取成熟的莲藕去皮清洗干净,再用打浆机打成藕泥,然后将藕泥用蒸锅蒸制0.5-1小时,再冷却到常温,制得熟藕泥;

c、将牛肉、芹菜、胡萝卜、茺荑切碎混合搅拌,备用;

d、将瑶柱用水浸泡20分钟,然后将瑶柱切碎,加入姜粒、白酒、食盐、生抽搅拌均匀,备用;

e、将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理,然后用打浆机将脱苦处理的柚子皮打成浆液,备用;

f、将步骤a至步骤e制备的原料进行混合均匀,发酵2天;

g、选取充分成熟的鲜西番莲、金心果,分别取西番莲、金心果的肉汁然后加热煮沸15分钟后进行打浆、过滤,分别得到西番莲汁和金心果汁,备用;

(3)、炒制:向加热的炒锅内倒入食用油,油温加热至摄氏90⁰C,将步骤f中制备的原料进行翻炒8分钟后,加入步骤g制备的原料进行熬制20分钟,然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得到成品;所述灭菌杀毒采用巴氏灭菌,灭菌杀毒的温度70℃,时间为15分钟,或采用钴60射线照射消毒10分钟。

[0019] 在本发明实施例中,将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理的过程包括:

首先,取茶叶和10%的盐水混合浸泡0.6小时后,再煎煮15分钟,过滤得煎煮液备用;所述茶叶和10%的盐水的重量比1:80,柚子皮和煎煮液的重量比为1:6;

其次,将柚子皮和煎煮液浸泡0.5小时后放进真空浸渍罐中浸渍,真空抽气15分钟,浸渍1小时,真空度调节在0.10MPa,温度为70℃;

最后,将浸渍后的柚子皮再用5%的盐水浸泡10分钟后,再用清水清洗1次即得到脱苦柚

子皮。

[0020] 实施例2:

一种莲藕牛肉酱,由以下重量份的原料制成:莲藕96份,黄豆28份,柚子皮30份,牛肉32份,西番莲15份,金心果18份,茺荑8份,白酒7份,胡萝卜7份,芹菜6份,瑶柱6份,姜粒5份,食盐10份、生抽12份和食用油15份。

[0021] 本实施例提供一种莲藕牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)、按重量份数称取原料:莲藕96份,黄豆28份,柚子皮30份,牛肉32份,西番莲15份,金心果18份,茺荑8份,白酒7份,胡萝卜7份,芹菜6份,瑶柱6份,姜粒5份,食盐10份、生抽12份和食用油15份;

(2)、原料预处理:

a、将黄豆洗净,用水浸泡、蒸熟、发酵5天,备用;

b、取成熟的莲藕去皮清洗干净,再用打浆机打成藕泥,然后将藕泥用蒸锅蒸制1小时,再冷却到常温,制得熟藕泥;

c、将牛肉、芹菜、胡萝卜、茺荑切碎混合搅拌,备用;

d、将瑶柱用水浸泡20分钟,然后将瑶柱切碎,加入姜粒、白酒、食盐、生抽搅拌均匀,备用;

e、将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理,然后用打浆机将脱苦处理的柚子皮打成浆液;

f、将步骤a至步骤e制备的原料进行混合均匀,发酵3天;

g、选取充分成熟的鲜西番莲、金心果,分别取西番莲和金心果的肉汁,然后加热煮沸15分钟后进行打浆、过滤,分别得到西番莲汁和金心果汁,备用;

(3)、炒制:向加热的炒锅内倒入食用油,油温加热至摄氏150⁰C,将步骤f中制备的原料进行翻炒15分钟后,加入步骤g制备的原料进行熬制30分钟,然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得到成品;所述灭菌杀毒采用巴氏灭菌,灭菌杀毒的温度80⁰C,时间为15分钟,或采用钴60射线照射消毒10分钟。

[0022] 在本发明实施例中,将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理的过程包括:

首先,取茶叶和10%的盐水混合浸泡1.5小时后,再煎煮25分钟,过滤得煎煮液备用;所述茶叶和10%的盐水的重量比1:120,柚子皮和煎煮液的重量比为1:8。

[0023] 其次,将柚子皮和煎煮液浸泡1.5小时后放进真空浸渍罐中浸渍,真空抽气15分钟,浸渍2小时,真空度调节在0.04MPa,温度为65⁰C;

最后,将浸渍后的柚子皮再用5%的盐水浸泡10分钟后,再用清水清洗2次即得到脱苦柚子皮。

[0024] 实施例3:

一种莲藕牛肉酱,由以下重量份的原料制成:莲藕80份,黄豆24份,柚子皮26份,牛肉26份,西番莲12份,金心果15份,茺荑6份,白酒5份,胡萝卜5份,芹菜4份,瑶柱4份,姜粒3份,食盐3份、生抽8份和食用油13份。

[0025] 本实施例提供一种莲藕牛肉酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)、按重量份数称取原料:莲藕80份,黄豆24份,柚子皮26份,牛肉26份,西番莲12份,金心果15份,茺荑6份,白酒5份,胡萝卜5份,芹菜4份,瑶柱4份,姜粒3份,食盐3份、生抽8份

和食用油13份；

(2)、原料预处理：

a、将黄豆洗净，用水浸泡、蒸熟、发酵4天，备用；

b、取成熟的莲藕去皮清洗干净，再用打浆机打成藕泥，然后将藕泥用蒸锅蒸制0.5-1小时，再冷却到常温，制得熟藕泥；

c、将牛肉、芹菜、胡萝卜、茺荑切碎混合搅拌，备用；

d、将瑶柱用水浸泡20分钟，然后将瑶柱切碎，加入姜粒、白酒、食盐、生抽搅拌均匀，备用；

e、将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理，然后用打浆机将脱苦处理的柚子皮打成浆液；

f、将步骤a至步骤e制备的原料进行混合均匀，发酵3天；

g、选取充分成熟的鲜西番莲、金心果，分别取西番莲、金心果的肉汁然后加热煮沸15分钟后进行打浆、过滤，分别得到西番莲汁和金心果汁，备用；

(3)、炒制：向加热的炒锅内倒入食用油，油温加热至摄氏120⁰C，将步骤f中制备的原料进行翻炒12分钟后，加入步骤g制备的原料进行熬制25分钟，然后冷却、装罐、密封、灭菌杀毒即得到成品；所述灭菌杀毒采用巴氏灭菌，灭菌杀毒的温度75⁰C，时间为15分钟，或采用钴60射线照射消毒10分钟。

[0026] 在本发明实施例中，将柚子皮洗净切成薄片、进行脱苦处理的过程包括：

首先，取茶叶和10%的盐水混合浸泡1小时后，再煎煮20分钟，过滤得煎煮液备用，所述茶叶和10%的盐水的重量比1:100，柚子皮和煎煮液的重量比为1:7；

其次，将柚子皮和煎煮液浸泡1小时后放进真空浸渍罐中浸渍，真空抽气15分钟，浸渍1.5小时，分钟，真空度调节在0.06MPa，温度为70⁰C；

最后，将浸渍后的柚子皮再用5%的盐水浸泡10分钟后，再用清水清洗2次即得到脱苦柚子皮。

[0027] 二、毒性试验：

取昆明种小老鼠100只，雌雄各50只，体重为18-22g，随机分为两组，每组50只，其中A组为正常喂食试验组，B组用使用本发明的莲藕牛肉酱作为喂食实验组，正常喂给量为2gm/10g，每日早晚各一次，连续喂食1个月，每天观察服药反应，结果表明B两组的小老鼠比A组的小老鼠生长的速度较快，体型较大，毛发细腻更有光泽，B组小老鼠行为无异常，无中毒症状，体型、粪便均无异常，一般体征良好，表明本发明的莲藕牛肉酱安全、无毒副作用。

[0028] 三、临床观察：

收治年龄18-50岁的100例有肥胖、血压高、血脂高和便秘的患者，并对常伴有腹泻、厌食、乏力和便秘等现象的患者进行重点观察，服用方式：每天随餐炒菜食用，每天早晚1次，每次食用50-100g，连续食用2-3个月。且食用期间，未出现不良反应，说明本发明所得产品安全无毒。观察结果显示本发明的莲藕牛肉酱对上述症状的患者各方面均有明显的改善，患者的体重、血压和血脂明显减轻，精力充沛，面色润红，肠胃有明显改善，不再厌食，减肥的效果超过95%。本发明的莲藕牛肉酱口香味浓郁、滋味醇厚，滑爽，润泽，肥胖者可经常食用，非常利于人体吸收。

[0029] 四、评价测试：

将实施例1至实施例3的莲藕牛肉酱和市面销售的某品牌莲藕牛肉酱(对照组)分别在进行了市场调研测评,每个实施例制备50份莲藕牛肉酱和市面销售的某品牌莲藕牛肉酱50份,按照食用方法烹制莲藕牛肉酱菜品,将烹制莲藕牛肉酱菜品随机请300名群众观察色泽、香味,品尝其口感、整体风味。最后群众对其色泽、香味,品尝其口感、整体风味等四个品质指标进行口味测评,调研测评结果见表 1。

[0030] 表1: 口味测评结果

测试项目	色泽	香味	口感	整体风味
实施例 1	292 人	287 人	283 人	285 人
实施例 2	290 人	279 人	276 人	280 人
实施例 3	295 人	289 人	289 人	293 人
对照组	238 人	192 人	210 人	219 人

从表 1 可以看出,本发明每个实施例制备的莲藕牛肉酱烹制菜品,随机选取的300名参加调查群众中,对莲藕牛肉酱烹制菜品整体风味持肯定意见,喜欢率均达到 90.0%以上,说明莲藕牛肉酱料投放市场,能够受到广大消费者接受及喜爱;而市面销售的某品牌莲藕牛肉酱,其色泽、香味、口感味以及整体风味均与本发明提供的莲藕牛肉酱存在较大差异,这也说明了本发明提供的莲藕牛肉酱调料色泽、香味、口感以及整体风味更佳,符合大众的需求。同时将本发明的实施例1-3制得的样品批次进行理化指标检测,其理化指标都高于国家规定的理化指标范围,且具有浓郁的天然香气,油料分层良好,低热量及具有促进人体消化吸收的功效,更是一种功能性的天然优质食品。

[0031] 以上所述仅为发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。