发明名称
一种保健酱油及其制备方法

摘要
本发明公开了一种保健酱油，它由以下重量份的原料配制而成：黄豆40～70份，麸皮30～65
份、小麦35～70份、调味0.1～5份、中药营养液2～10份、食盐5～20份、水20～50份。所述
中药营养液由以下重量份的原料制成：茯苓1～5份、菊花3～5份、山楂2～7份、甘草1～5份、决
明子2～5份、枸杞1～3份。本发明保健酱油经过蒸料、制曲、稀态高盐发酵等步骤制备而成，其
生产工艺简单，生产成本低廉。本发明的保健酱油加入了含有茯苓、菊花、山楂等中草药成分，不仅
口感好、味道鲜美，还有降血脂、清热解毒、防癌、提高人体免疫力的功效，长期使用可有益健康。
1. 一种保健酱油，其特征在于，它由以下重量份的原料配制而成：黄豆 40 ～ 70 份、麸皮 30 ～ 65 份、小麦 35 ～ 70 份、调料 0.1 ～ 5 份、中药营养液 2 ～ 10 份、食盐 5 ～ 20 份、水 20 ～ 50 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种保健酱油，其特征在于，所述中药营养液由以下重量份的原料制成：

茯苓 1 ～ 5 份、菊花 3 ～ 5 份、山楂 2 ～ 7 份、甘草 1 ～ 5 份、决明子 2 ～ 5 份、枸杞 1 ～ 3 份；

其中所述中药营养液的制备方法为：

按重量份拣选茯苓、菊花、山楂、甘草、决明子和枸杞，将其分别粉碎、均匀混合，得中药原料粉末；然后将中药原料粉末放入其重量 5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃ 的沸水中浸泡 1 ～ 3 个小时后，过滤，滤渣加入其中重量 5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃ 的沸水，浸泡 1 ～ 2 个小时，过滤，合并两次制得的滤液，即得所述中药营养液。

3. 根据权利要求 1 所述的一种保健酱油，其特征在于，所述调料由以下重量份的原料制成：

芝麻 0.1 ～ 1 份、丁香 0.2 ～ 1 份、八角 0.2 ～ 1 份、桂皮 0.5 ～ 2 份、胡椒粉 0.5 ～ 1 份。

4. 根据权利要求 1 ～ 3 任一项所述保健酱油的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

（1）将黄豆和小麦粉碎后，加入麸皮和水，在 0.078 ～ 0.137MPa 的压力下，连续蒸煮 15 ～ 30min，制得料液；

（2）在料液中加入其重量 10 ～ 20% 的中药营养液，均匀搅拌，采用传统方法成曲；

（3）将芝麻、丁香、八角、桂皮等调料和食盐加入步骤（2）制得的曲中，再经稀态高盐发酵、淋油后，得到本发明的保健酱油。
一种保健酱油及其制备方法

技术领域
[0001] 本发明涉及一种调味品，尤其涉及一种保健酱油及其制备方法。

背景技术
[0002] 目前，传统的酱油是用大豆、小麦、麸皮等原料酿造成的，是一种液体调味品，其为红褐色，有独特香气。煮菜时加入适量可使菜肴味道鲜美，有助于增进食欲。同时酱油含有大量的氨基酸，维生素，原糖及多种微量元素和有机酸，具有一定的营养、保健作用。目前，现有的酱油大多采用大豆、面粉、水发酵酿造而成，制备过程由于发酵不够充分，因此氨基酸、蛋白质以及糖分含量较低，使得产出的酱油营养不够丰富，味道不够浓郁、口感不够醇厚；口味和营养比较局限。

发明内容
[0003] 针对上述的不足，本发明所要解决的技术问题是提供一种具有保健功能的酱油，它不仅营养丰富、口感醇厚，长期食用可以延缓衰老、清热解毒、防癌，提高人体免疫力功效。
[0004] 为解决上述问题，本发明通过以下技术方案实现：
[0005] 一种保健酱油，它由以下重量份的原料配制而成：
[0006] 黄豆 40 ～ 70 份，麸皮 30 ～ 65 份，小麦 35 ～ 70 份，调料 0.1 ～ 5 份，中药营养液 2 ～ 10 份，食盐 5 ～ 20 份，水 20 ～ 50 份。
[0007] 上述方案中，优选地，所述中药营养液由以下重量份的原料制成：
[0008] 苇苓 1 ～ 5 份，菊花 3 ～ 5 份，山楂 2 ～ 7 份，甘草 1 ～ 5 份，决明子 2 ～ 5 份，枸杞 1 ～ 3 份；
[0009] 其中，所述中药营养液的制备方法为：
[0010] 先将中药原料粉末混合，然后将中药原料粉末放入其重量5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃的沸水中浸泡 1 ～ 3 个小时后，过滤，滤渣加入其重量 5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃的沸水中浸泡 1 ～ 2 个小时后，过滤，合并三次制得的滤液，即得所述中药营养液。
[0011] 上述方案中，优选地，所述调料由以下重量份的原料制成：
[0012] 芝麻 0.1 ～ 1 份，丁香 0.2 ～ 1 份，八角 0.2 ～ 1 份，桂皮 0.5 ～ 2 份，胡椒粉 0.5 ～ 1 份。
[0013] 所述保健酱油的制备方法，包括以下步骤：
[0014] （1）将黄豆和小麦粉碎后，加入麸皮和水，在 0.078 ～ 0.137MPa 的压力下，连续蒸煮 15 ～ 30min，制得蒸料；
[0015] （2）在蒸料中加入其重量 10 ～ 20% 的中药营养液，均匀搅拌，采用传统方法成曲；
[0016] （3）将芝麻、丁香、八角、桂皮等调料和食盐加入步骤（2）制得的曲中，再经短时高盐发酵、淋油后，得到本发明的保健酱油。
[0017] 与现有技术相比，本发明的有益效果为：
具体实施方式

实施例 1：
一种保健酱油，它由以下重量份的原料配制而成：

黄豆 50 份、麸皮 40 份、小麦 40 份、调料 0.2 份、中药营养液 3 份、食盐 5 份、水 40 份；

其中，所述中药营养液由以下重量份的原料配制而成：

茯苓 2 份、菊花 5 份、山楂 3 份、甘草 5 份、决明子 2 份、枸杞 1 份；

其中所述中药营养液的制备方法为：

先将重量份的茯苓、菊花、山楂、甘草、决明子和枸杞，将其分别粉碎、均匀混合，

然后将中药原料粉末放入其重量 5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃的沸水中浸泡 1 ～ 3 个小时后，过滤，滤渣加入其重量 5 ～ 10 倍、温度为 50 ～ 80℃的沸水中浸泡 1 ～

2 个小时，过滤，合并两次制得的滤液，即得所述中药营养液；

其中，所述调料由以下重量份的原料配制而成：芝麻 0.2 份、丁香 0.3 份、八角 0.3 份、

桂皮 0.8 份、胡椒粉 0.5 份。

所述保健酱油的制备方法，包括以下步骤：

（1）将黄豆和小麦粉碎后，加入麸皮和水，再 0.078 ～ 0.137MPa 的压力下，连续蒸

煮 15 ～ 30min，制得蒸料；

（2）在蒸料中加入其重量 10 ～ 20% 的中药营养液，均匀搅拌，采用传统方法成曲；

（3）将芝麻、丁香、八角、桂皮等调料和食盐加入步骤（2）制得的曲中，再经稀态高

盐发酵、淋油后，得到本发明的保健酱油。

实施例 2：

一种保健酱油，它由以下重量份的原料配制而成：

黄豆 70 份、麸皮 60 份、小麦 65 份、调料 5 份、中药营养液 10 份、食盐 20 份、水 50 份。

其中，所述中药营养液由以下重量份的原料配制而成：

茯苓 5 份、菊花 3 份、山楂 7 份、甘草 4 份、决明子 5 份、枸杞 2 份；所述中药营养液

的制备方法与实施例 1 相同。

其中，所述调料由以下重量份的原料配制而成：芝麻 0.8 份、丁香 1 份、八角 0.5 份、桂

皮 2 份、胡椒粉 0.8 份。

所述保健酱油的制备方法与实施例 1 相同。

实施例 3：

一种保健酱油，它由以下重量份的原料配制而成：

黄豆 35 份、麸皮 30 份、小麦 40 份、调料 3 份、中药营养液 8 份、食盐 18 份、水 35
份。
【0042】其中，所述中药营养液由以下重量份的原料制成：
【0043】茯苓 2 份、菊花 3 份、山楂 5 份、甘草 2 份、决明子 3 份、枸杞 1 份；所述中药营养液
的制备方法与实施例 1 相同。
【0044】其中，所述调料由以下重量份的原料制成：芝麻 0.3 份、丁香 0.8 份、八角 0.5 份、
桂皮 1 份、胡椒粉 0.5 份。
【0045】所述保健酱油的制备方法与实施例 1 相同。