



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170827 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811265716.9

(22)申请日 2018.10.26

(71)申请人 天津科技大学

地址 300457 天津市天津经济技术开发区
第十三大街9号

(72)发明人 郑捷 张芳 胡爱军

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 17/40(2016.01)

A23L 33/185(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

香菇虾酱的加工方法

(57)摘要

本发明涉及香菇虾酱的加工方法,属于食品加工领域。该香菇虾酱各配料的重量份数分别为:食用油80~85份、干花生素肉蛋白7~9份、干香菇15~17份、葱末8~10份、姜末8~10份、洋葱末8~10份、皮皮虾壳5~8份、对虾壳5~8份、麻虾酱31~33份、黄豆酱45~48份、蚝油3~5份、陈醋1~2份、鸡汁2~4份、白糖4~6份、老卤膏8~10份、马铃薯淀粉5~7份、红曲红0.05~0.06份、I+G 0.3~0.5份、味精0.1~0.3份;上述配料经油炸、炒制、灌装、杀菌等步骤加工成成品。本发明将皮皮虾壳、对虾壳、花生素肉蛋白加入到香菇虾酱中,提高了皮皮虾壳、对虾壳的利用价值,复合了动物蛋白和植物蛋白,更适合人体消化吸收,产品具有抑制胆固醇、清热解毒、抗氧化、抗肿瘤、降血压、防止胃溃疡等功效。

1. 香菇虾酱的加工方法,其特征在于,经过油炸、炒制、灌装、杀菌等步骤加工完成,由以下重量份数的配料制成:食用油80~85份、干花生素肉蛋白7~9份、干香菇15~17份、葱末8~10份、姜末8~10份、洋葱末8~10份、皮皮虾壳5~8份、对虾壳5~8份、麻虾酱31~33份、黄豆酱45~48份、蚝油3~5份、陈醋1~2份、鸡汁2~4份、白糖4~6份、老卤膏8~10份、马铃薯淀粉5~7份、红曲红0.05~0.06份、I+G 0.3~0.5份、味精0.1~0.3份。

2. 根据权利要求1所述的香菇虾酱的加工方法,其特征在于,所述食用油为棕榈油、葵花籽油、大豆油、菜籽油或调和油。

3. 根据权利要求1所述的香菇虾酱的加工方法,其特征在于,加入了皮皮虾壳、对虾壳、干香菇、干花生素肉蛋白。

4. 根据权利要求1所述的香菇虾酱的加工方法,其特征在于,该加工方法包括以下步骤组成:

(1) 将皮皮虾壳和对虾壳烘干,磨成粉状,过100目筛;

(2) 干香菇浸泡于55℃温水中90min,沥干水分后切丁;

(3) 干花生素肉蛋白浸泡于自来水中1min~3min,压干水分后切丁;

(4) 锅中下油,待油温升至120℃,将步骤(2)得的产物和葱末、姜末、洋葱末倒入锅中进行油炸处理,时间为2min~3min;

(5) 将步骤(3)得的产物与步骤(4)得的产物混匀炒制2min,然后放入麻虾酱、黄豆酱继续炒制6min~8min,炒出酱香后停止加热,随即加入淀粉、蚝油、陈醋、鸡汁、白糖、老卤膏、I+G、味精进行调味;

(6) 将步骤(5)得的产物使用灌装机趁热罐入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,迅速旋紧瓶盖;

(7) 将步骤(6)得的产物进行杀菌,杀菌条件为:121℃,1.01MPa,13min;

(8) 将步骤(7)得的产物进行贴标、装箱即为成品香菇虾酱。

香菇虾酱的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及香菇虾酱的加工方法。

背景技术

[0002] 香菇味道鲜美,香气沁人,营养丰富,在民间素有“山珍”之称。香菇中含有香菇多糖、香菇嘌呤、双链核糖核酸、钙、磷、铁、维生素B等多种功能成分,可作为功能性食品直接食用,对人体十分有益。皮皮虾壳和对虾壳富含大量的钙质和甲壳素,且有多种维生素及人体必需的微量元素,有预防高血压和骨质疏松、增强免疫力、缓解筋骨疼痛等功效。但是皮皮虾壳和对虾壳,长期以来一直以鲜销为主,深加工比例不足,其开发利用具有重要意义。

[0003] 干花生素肉蛋白富含蛋白质及多种氨基酸和膳食纤维,营养丰富且风味独特,其蛋白质含量远远高于肉类,脂肪含量则低于肉类,不含胆固醇,而口感比肉更细腻,老少皆宜,是理想的健康制品,因此可用于人造肉和其他高纤维化强的仿肉制品的制作。

[0004] 目前市面所售的主要是单一的香菇酱和虾酱,除了各种口味的香菇酱外,大多为香菇结合牛肉、猪肉等肉制品制成的香菇肉酱,而香菇虾酱作为调味酱并不常见。香菇虾酱的原料来源广泛,制作工艺简单易得,可进行工厂化生产,亦可家常自制,本发明采用干花生素肉蛋白、干香菇、皮皮虾壳、对虾壳、麻虾酱、黄豆酱等原料,经油炸、炒制、灌装、杀菌等步骤加工成香菇虾酱,并且提供了味道鲜美、营养丰富、运输方便、保藏、携带、开盖即食的新产品。

[0005] 中国专利申请公布号:CN 104543963 A,申请公布日2015.04.29,公开了克氏鳌虾酱及该酱的熬制方法。该克氏鳌虾酱通过使用香料粉、红葱头、干贝、咖喱粉、香菇、虾仁和茶叶对克氏鳌虾肉球进行熬制70min得到。该方法熬制时间较长,能耗较高,效率较低、原料成本太高,不易实现工业化生产。

[0006] 中国专利申请公布号:CN 108095045 A,申请公布日2018.06.01,公开了一种虾酱及其制备方法。该虾酱加入了麻虾、植物油、海米份、酱油、木瓜、食盐、料酒、辣椒粉、冰醋酸、花椒、八角粉、豆瓣酱、茵香、桂皮、甘草、木香、枸杞、洋葱、香辛料、公丁香、山梨酸钾和保质剂。没有添加粮食和谷物类配料,其营养组成有必要进一步丰富和完善,使用防腐剂的情况下,使得所得虾酱口感产生了不良效果。

发明内容

[0007] 本发明的目的是克服现有技术的不足之处,提供一种香菇虾酱的加工方法,该方法采用干素肉蛋白、干香菇、皮皮虾壳、对虾壳、麻虾酱、黄豆酱;经油炸、炒制、灌装、杀菌等步骤加工成香菇虾酱。

[0008] 本发明的具体技术方案如下:

[0009] 产品各配料的重量份数为:食用油80~85份、干花生素肉蛋白7~9份、干香菇15~17份、葱末8~10份、姜末8~10份、洋葱末8~10份、皮皮虾壳5~8份、对虾壳5~8份、麻虾酱31~33份、黄豆酱45~48份、蚝油3~5份、陈醋1~2份、鸡汁2~4份、白糖4~6份、老卤膏8~

10份、马铃薯淀粉5~7份、红曲红0.05~0.06份、I+G 0.3~0.5份、味精0.1~0.3份。

[0010] 上述一种香菇虾酱的加工方法,包括以下步骤:

[0011] (1) 将皮皮虾壳和对虾壳烘干,磨成粉状,过100目筛;

[0012] (2) 干香菇浸泡于55℃温水中90min,沥干水分后切丁;

[0013] (3) 干花生素肉蛋白浸泡于自来水中1min~3min,压干水分后切丁;

[0014] (4) 锅中下油,待油温升至120℃,将步骤(2)得的产物和葱末、姜末、洋葱末倒入锅中进行油炸处理,时间为2min~3min;

[0015] (5) 将步骤(3)得的产物与步骤(4)得的产物混匀炒制2min,然后放虾酱、黄豆酱继续炒制6min~8min,炒出酱香后停止加热,随即加入淀粉、蚝油、陈醋、鸡汁、白糖、老卤膏、I+G、味精进行调味;

[0016] (6) 将步骤(5)得的产物使用灌装机趁热罐入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,迅速旋紧瓶盖;

[0017] (7) 将步骤(6)得的产物进行杀菌,杀菌条件为:121℃,1.01MPa,13min;

[0018] (8) 将步骤(7)得的产物进行贴标、装箱即为成品香菇虾酱。

[0019] 而且,所述食用油为棕榈油、葵花籽油、大豆油、菜籽油或调和油。

[0020] 本发明的有益效果和优点是:

[0021] 1. 本发明将香菇、皮皮虾壳、对虾壳加入到香菇虾酱中,使香菇虾酱产生了特有的海鲜风味,增加了人体必需的微量元素和多种维生素,是人们餐桌上的健康新美味。

[0022] 2. 本发明将花生蛋白素肉添加到香菇虾酱中,增加了香菇虾酱的蛋白质及多种氨基酸和膳食纤维,复合了动物蛋白和植物蛋白更适合人体消化吸收,经常食用有益于健康,是理想的健康制品。

[0023] 3. 本发明避免了皮皮虾壳、对虾壳的浪费,增加了皮皮虾壳、对虾壳的附加值,避免了皮皮虾壳、对虾壳对环境的污染。

[0024] 4. 本发明制作时间短,产出效率高,适合工业化生产,便于携带,开盖即食,满足了消费者消费多元化的需求,具有很大的市场潜力。

具体实施方式

[0025] 下面详细叙述本发明的实施例,需要说明的是,本实施例是叙述性的,不是限定性的,不能以此限定本发明的保护范围。

[0026] 实施例1

[0027] 香菇虾酱由以下原料制备而成:食用油82份、干花生素肉蛋白7份、干香菇15份、葱末10份、姜末10份、洋葱末10份、皮皮虾壳6.25份、对虾壳6.25份、麻虾酱31份、黄豆酱45份、蚝油3份、陈醋1份、鸡汁2份、白糖5份、老卤膏10份、马铃薯淀粉6.25份、红曲红0.06份、I+G 0.25份、味精0.19份。

[0028] 上述一种香菇虾酱的加工方法,包括以下步骤:

[0029] (1) 将皮皮虾壳和对虾壳烘干,磨成粉状,过100目筛;

[0030] (2) 干香菇浸泡于55℃温水中90min,沥干水分后切丁;

[0031] (3) 干花生素肉蛋白浸泡于自来水中1min~3min,压干水分后切丁;

[0032] (4) 锅中下油,待油温升至120℃,将步骤(2)得的产物和葱末、姜末、洋葱末倒入锅

中进行油炸处理,时间为2min~3min;

[0033] (5) 将步骤(3)得的产物与步骤(4)得的产物混匀炒制2min,然后放麻虾酱、黄豆酱继续炒制6min~8min,炒出酱香后停止加热,随即加入淀粉、蚝油、陈醋、鸡汁、白糖、老卤膏、I+G、味精进行调味;

[0034] (6) 将步骤(5)得的产物使用灌装机趁热罐入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,迅速旋紧瓶盖;

[0035] (7) 将步骤(6)得的产物进行杀菌,杀菌条件为:121℃,1.01MPa,13min;

[0036] (8) 将步骤(7)得的产物进行贴标、装箱即为成品香菇虾酱。

[0037] 实施例2

[0038] 香菇虾酱由以下原料制备而成:食用油80份、干花生素肉蛋白8份、干香菇16份、葱末8份、姜末8份、洋葱末8份、皮皮虾壳6份、对虾壳5份、麻虾酱31.5份、黄豆酱45份、蚝油4份、陈醋2份、鸡汁4份、白糖4份、老卤膏8份、马铃薯淀粉7份、红曲红0.05份、I+G 0.4份、味精0.15份。

[0039] 上述一种香菇虾酱的加工方法,包括以下步骤:

[0040] (1) 将皮皮虾壳和对虾壳烘干,磨成粉状,过100目筛;

[0041] (2) 干香菇浸泡于55℃温水中90min,沥干水分后切丁;

[0042] (3) 干花生素肉蛋白浸泡于自来水中1min~3min,压干水分后切丁;

[0043] (4) 锅中下油,待油温升至120℃,将步骤(2)得的产物和葱末、姜末、洋葱末倒入锅中进行油炸处理,时间为2min~3min;

[0044] (5) 将步骤(3)得的产物与步骤(4)得的产物混匀炒制2min,然后放入麻虾酱、黄豆酱继续炒制6min~8min,炒出酱香后停止加热,随即加入淀粉、蚝油、陈醋、鸡汁、白糖、老卤膏、I+G、味精进行调味;

[0045] (6) 将步骤(5)得的产物使用灌装机趁热罐入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,迅速旋紧瓶盖;

[0046] (7) 将步骤(6)得的产物进行杀菌,杀菌条件为:121℃,1.01MPa,13min;

[0047] (8) 将步骤(7)得的产物进行贴标、装箱即为成品香菇虾酱。

[0048] 实施例3

[0049] 香菇虾酱由以下原料制备而成:食用油83份、干花生素肉蛋白9份、干香菇16份、葱末9份、姜末8份、洋葱末9份、皮皮虾壳6份、对虾壳5份、麻虾酱31份、黄豆酱48份、蚝油5份、陈醋2份、鸡汁4份、白糖4份、老卤膏8份、马铃薯淀粉7份、红曲红0.05份、I+G 0.5份、味精0.3份。

[0050] 上述一种香菇虾酱的加工方法,包括以下步骤:

[0051] (1) 将皮皮虾壳和对虾壳烘干,磨成粉状,过100目筛;

[0052] (2) 干香菇浸泡于55℃温水中90min,沥干水分后切丁;

[0053] (3) 干花生素肉蛋白浸泡于自来水中1min~3min,压干水分后切丁;

[0054] (4) 锅中下油,待油温升至120℃,将步骤(2)得的产物和葱末、姜末、洋葱末倒入锅中进行油炸处理,时间为2min~3min;

[0055] (5) 将步骤(3)得的产物与步骤(4)得的产物混匀炒制2min,然后放入麻虾酱、黄豆酱继续炒制6min~8min,炒出酱香后停止加热,随即加入淀粉、蚝油、陈醋、鸡汁、白糖、老卤

膏、I+G、味精进行调味；

[0056] (6) 将步骤(5)得的产物使用灌装机趁热罐入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,迅速旋紧瓶盖；

[0057] (7) 将步骤(6)得的产物进行杀菌,杀菌条件为:121℃,1.01MPa,13min；

[0058] (8) 将步骤(7)得的产物进行贴标、装箱即为成品香菇虾酱。