



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107319501 A

(43)申请公布日 2017. 11. 07

(21)申请号 201710682805.2

(22)申请日 2017.08.11

(71)申请人 安徽省启示录餐饮管理有限公司

地址 230000 安徽省合肥市经济开发区金寨南路西,翠微路北上海城市公寓10幢商114

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱及其制备方法,由以下重量份的原料制成,猪皮、食盐、小苏打、木瓜蛋白酶、白醋、螺丝肉、蟹黄、酱油、橄榄油、虾壳、荞麦、花生米粉、生姜汁、花椒、芥末、黄酒、洋葱和适量的水。普通的蟹黄酱是很不错的调味品,但是一般保质期不长,在空气中暴露的时候易挥发水分导致蟹黄酱干瘪贴附在主食上,影响口感,同时香味也很快失去,本发明利用猪皮胶液,很好的防止水分蒸发过快,使蟹黄酱更长时间保持湿润的状态,猪皮中的氨基酸也有一种很好的提鲜效果和美容效果,酱中的螺丝肉糜使酱更具口感。

1. 一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱,其特征在于:由以下重量份的原料制成,猪皮45~60、食盐10~15、小苏打5~9、木瓜蛋白酶3~6、白醋15~25、螺丝肉20~30、蟹黄35~60、酱油10~20、橄榄油4~8、虾壳5~10、荞麦3~8、花生米粉3~9、生姜汁1~4、花椒2~6、芥末2~5、黄酒5~15、洋葱10~18和适量的水。

2. 根据权利要求1所述一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱的制备方法,其特征在于:包括以下几个步骤,

(1) 将食盐溶于水配置成5~8wt%的盐水,然后将洗净的猪皮按料液比1:3~4放入食盐水中浸泡4~8h,刮皮去杂质,然后将猪皮按料液比1:3~5的量加入事先配置的3~5wt%小苏打水溶液中,于25~35℃温度下浸泡60~80min,不断搅拌,最后捞出晾干备用;

(2) 将(1)所得猪皮用孔板直径10mm的绞肉机搅碎成颗粒状,然后按料液比1:3~5加入到事先煮沸的100℃沸水中持续5~10min进行猪皮的热处理,冷却至50~60℃后加入木瓜蛋白酶至酶浓度在2~4%,添加白醋调节pH为5.5~6.5,保温50~60℃间歇搅拌,酶解3~5h得猪皮的酶解液,呈胶质状;

(3) 混合虾壳、荞麦、花生米粉及其它以下未涉及的剩余原料,放入预热至沸的橄榄油中煎炸2~6min,然后加入5~10倍的水,一次性煮沸,然后文火熬制50~80min,过滤得汤汁;

(4) 将螺丝肉、蟹黄分别焯水,然后研磨成肉糜,加入至(3)所得汤汁中,熬制40~50min,浓缩汤汁,然后加入(2)所得猪皮胶质液,搅拌混匀后封罐即可。

## 一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品中调味酱的工艺技术领域,具体涉及到一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 猪皮是一种来源丰富、价格低廉的材料,其主要成分为:蛋白质25~35%,脂肪10~20%,水分5~6%,猪皮约占猪筒体重量的10%,比猪瘦肉蛋白质高近10%。猪皮在《本草纲目》中记载能治少阴下痢、咽喉痛,其含有的蛋白质、脂肪及硫酸皮肤素,具有软化血管、抗凝血,促进造血功能和皮肤损伤愈合及保健美容的作用,其胶质的造血功能优于阿胶,常常食用可增加血红素含量及白细胞数的增加和抗血栓的形成,富含胶原蛋白,多事可除皱美容。

[0003] 增稠剂是食品添加剂的一类,具有增稠、稳定、胶凝、保水等作用,目前已被广泛地运用于食品工业中,增稠剂不仅可以改善食品的物理性质和组织形态,增加流体食品的粘度和果胶类制品的稠度,赋予食品良好的口感,还可以增加肉制品的持水性和黏着性,减少油脂的析出。

[0004] 风味分子一般是分子量较小的有机化合物,包括酸、中性化合物,硫和氮化合物、醇、醛、酮、烃类和酯。影响整体食品风味的因素主要有风味物质的理化性质、温度、浓度、挥发物质的蒸气压以及风味物质与其他食品组分的相互作用。此外,食品中的碳水化合物、蛋白质、脂肪和其他小分子对风味物质的形成和释放产生较大的影响。碳水化合物除了具有营养特性外,还可以作为甜味剂、凝胶剂、增稠剂、稳定剂等应用于食品工业中,他的聚合度、溶解性、粘度、成膜性和凝胶作用等理化性质极大地影响着风味物质的保留和释放,主要是通过水溶液中单糖和双糖与水分子相互作用,从而影响一些物质的分散行为。多糖因其能改变食品的质构对风味物质的影响形成包合物,在低水分含量时一些多糖能形成玻璃态,从而留住风味物质,在碳水化合物基质中,扩散现象和分子交联被认为是风味物质的保留与释放主导作用。

[0005] 本发明根据现阶段调味料的缺点,提出一种新型调味料及其制备方法,具有可以提高食品的口感,可以减缓挥发性香味分子的过快挥发,延长调味料的效果,同时自身包裹在食品的表面,起到保湿、保温的作用。

### 发明内容

[0006] 本发明针对现有技术的不足,提供一种以屠宰场废弃的猪皮为原料,酶解后制成一种载体,配合辅料提取的香味挥发性成分,制成一种长时间保持香辛料香味效果的调味剂,具体是通过以下的方法实现的:

一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱,由以下重量份的原料制成,猪皮45~60、食盐10~15、小苏打5~9、木瓜蛋白酶3~6、白醋15~25、螺丝肉20~30、蟹黄35~60、酱油10~20、橄榄油4~8、虾壳5~10、荞麦3~8、花生米粉3~9、生姜汁1~4、花椒2~6、芥末2~5、黄酒5~15、洋葱10~18和适量的水。

[0007] 所述一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱的制备方法,包括以下几个步骤,

(1)将食盐溶于水配置成5~8wt%的盐水,然后将洗净的猪皮按料液比1:3~4放入食盐水中浸泡4~8h,刮皮去杂质,然后将猪皮按料液比1:3~5的量加入事先配置的3~5wt%小苏打水溶液中,于25~35℃温度下浸泡60~80min,不断搅拌,最后捞出晾干备用;

(2)将(1)所得猪皮用孔板直径10mm的绞肉机搅碎成颗粒状,然后按料液比1:3~5加入到事先煮沸的100℃沸水中持续5~10min进行猪皮的热处理,冷却至50~60℃后加入木瓜蛋白酶至酶浓度在2~4%,添加白醋调节pH为5.5~6.5,保温50~60℃间歇搅拌,酶解3~5h得猪皮的酶解液,呈胶质状;

(3)混合虾壳、荞麦、花生米粉及其它以下未涉及的剩余原料,放入预热至沸的橄榄油中煎炸2~6min,然后加入5~10倍的水,一次性煮沸,然后文火熬制50~80min,过滤得汤汁;

(4)将螺丝肉、蟹黄分别焯水,然后研磨成肉糜,加入至(3)所得汤汁中,熬制40~50min,浓缩汤汁,然后加入(2)所得猪皮胶质液,搅拌混匀后封罐即可。

[0008] 猪皮在有的猪肉加工厂直接被剥下来,作为价值较低的下脚料进行处理,但是猪皮中含有丰富的胶原蛋白和鲜味物质成分,这部分鲜味物质应该是动物氨基酸组成,具有特殊的香气,具有很好的增味效果。发明将猪肉熬制的汤汁和猪皮熬制的汤汁作对比,猪皮熬制的汤汁鲜味也仅仅稍差,所以本发明主要是利用猪皮酶解后通过调料香味提炼后相互作用,制成一种食品的调味料。

[0009] 不仅如此,猪皮还是一种富含胶原蛋白的物料,具有美容的效果,本发明通过对屠宰场猪皮的刮毛、洗涤等方法得到较为干净的猪皮原料,同时剔除了残留的脂肪,先浸泡和漂洗:在5~8%左右的食盐水中浸泡4~8h,以除去盐溶性蛋白和其他可溶性杂质,再次刮皮,然后放入3~5%的小苏打(NaHCO<sub>3</sub>)溶液中,于25~35℃浸泡60~80min,不断搅拌,最后捞出晾干备用;碱浸过程有利于猪皮水解出胶,同时也除去了可溶性的杂蛋白和不良异味。

[0010] 将所得干净的猪皮用孔板直径10mm的绞肉机搅碎成颗粒状,然后按料液比1:3加入到事先煮沸的100℃沸水中持续5~10min,进行猪皮的热处理,冷却至50~60℃后加入混合总量2~4%的木瓜蛋白酶,添加白醋调节pH=5.5~6.5,搅拌均匀,保温50~60℃条件下,间歇搅拌酶解3~5h得猪皮的酶解液,呈胶质状。

[0011] 猪皮被大量的酶水解,具有两性良好的表面活性,溶于水后,相互吸引、交织、形成排列规律的三维网状结构,网格空隙里充满了不能自由移动的水,增加了凝胶的吸水量,使其富有弹性且质地均匀细腻,改善其感官品质,可用于提高产品的保水性、鲜嫩度和爽滑性。适用于各种如香肠、火腿肠、速冻灌汤饺等胶冻食品调味料的制备。

[0012] 同时发明的猪皮胶,不仅自身的口感很好,还可以作为香味的载体,防止佐料气味的挥发,食品基质的黏度变化、凝胶网络以及微区俘获作用可以抑制风味分子的扩散,从而减少风味分子向气相中的扩散。一般风味分子的尺寸、分子量和空间位阻越小,其在食品基质中越容易扩散。因为食品气味挥发性物质具有这样的性质,所以常常利用多糖类的凝胶物质作为鲜味成分的载体。这样的物质有黄原胶、卡拉胶、明胶、阿拉伯胶和瓜尔豆胶等;在含多糖和风味物质的混合水溶液脱水变干的过程中,随着水分子的移除,多糖和水分子之间的氢键会逐渐被多糖分子链之间的氢键取代,最终导致多聚链形成了无定形的微区,俘获了挥发性的风味物质,从而降低了他们的扩散性;可以提高食品鲜嫩度、口感和香味。根据这一原理,将本发明的猪皮凝胶也是排列规律的三维网状结构,可以产生类似植物胶的

俘获性,抑制挥发性的气味分子,同样也可以起到长时间保留香味的效果,同时背景技术已经说到猪皮本省就鲜味十足,可以提高食品的口感,同时添加香味佐料或辅料提取的香味成分,与猪皮凝胶的鲜香味相辅相成,制成调味酱,好处在于猪皮凝胶可以减缓挥发性香味分子的过快挥发,延长调味料的效果,同时自身属于一种胶状物质,可以作为调料包裹在食品的表面,起到保湿、保温的作用,同时也可以提高食品的色觉效果。

[0013] 本发明的有益效果:普通的蟹黄酱是很不错的调味品,但是一般保质期不长,在空气中暴露的时候易挥发水分导致蟹黄酱干瘪贴附在主食上,影响口感,同时香味也很快失去,本发明利用猪皮胶液,很好的防止水分蒸发过快,使蟹黄酱更长时间保持湿润的状态,猪皮中的氨基酸也有一种很好的提鲜效果和美容效果,酱中的螺丝肉糜使酱更具口感。

### 具体实施方式

[0014] 实施例1:

一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱,由以下重量(Kg)的原料制成,猪皮50、食盐12、小苏打8、木瓜蛋白酶4、白醋20、螺丝肉25、蟹黄45、酱油15、橄榄油6、虾壳7、荞麦6、花生米粉8、生姜汁2、花椒3、芥末4、黄酒12、洋葱15和适量的水。

[0015] 所述一种含有肉糜的海鲜味蟹黄酱的制备方法,包括以下几个步骤,

(1)将食盐溶于水配置成6wt%的盐水,然后将洗净的猪皮按料液比1:4放入食盐水中浸泡6h,刮皮去杂质,然后将猪皮按料液比1:3的量加入事先配置的4wt%小苏打水溶液中,于30℃温度下浸泡65min,不断搅拌,最后捞出晾干备用;

(2)将(1)所得猪皮用孔板直径10mm的绞肉机搅碎成颗粒状,然后按料液比1:4加入到事先煮沸的100℃沸水中持续8min进行猪皮的热处理,冷却至55℃后加入木瓜蛋白酶至酶浓度在3%,添加白醋调节pH为6,保温55℃间歇搅拌,酶解4h得猪皮的酶解液,呈胶质状;

(3)混合虾壳、荞麦、花生米粉及其它以下未涉及的剩余原料,放入预热至沸的橄榄油中煎炸4min,然后加入6倍的水,一次性煮沸,然后文火熬制65min,过滤得汤汁;

(4)将螺丝肉、蟹黄分别焯水,然后研磨成肉糜,加入至(3)所得汤汁中,熬制45min,浓缩汤汁,然后加入(2)所得猪皮胶质液,搅拌混匀后封罐即可。

[0016] 将本发明的调味酱与普通的调味酱对比试验,实验组为本发明的调味酱,对照组是未添加猪皮胶质液的原酱,原酱的制备方法和原料与实验组相同,统计各方面的性质发现:实验组的酱保存的时间更长,酱体的均匀度更好,发散均匀,长时间保存条件下口感如初,相比对照组的各方面就稍差一点。