



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102987335 B

(45) 授权公告日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201210551330. 0

(22) 申请日 2012. 12. 18

(73) 专利权人 陈亚萍

地址 541004 广西壮族自治区桂林市高新七星区桂磨大道起点任远中学

(72) 发明人 陈亚萍

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

A23L 1/238(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

审查员 颜小平

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种保健酱油及其制备方法

(57) 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、调料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,其中

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;

所述中药营养液的制备方法为:先按重量份拣选茯苓、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℃ 的水,浸泡 1 ~ 2 个小时,过滤,合并两次滤液,即得所述中药营养液。

2. 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。

3. 根据权利要求 1 或 2 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、胡椒粉和食盐加入步骤(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,有独特酱香,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,长期食用可以降血脂、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: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,其中

[0006] 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;

[0007] 所述中药营养液的制备方法为:先按重量份拣选茯苓、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℃ 的水,浸泡 1~2 个小时,过滤,合并两次滤液,即得所述中药营养液。

[0008] 上述方案,进一步地,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。

[0009] 所述保健酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (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;

[0011] (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;

[0012] (3) 将芝麻、丁香、八角、桂皮、胡椒粉和食盐加入步骤(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。

[0013] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0014] 本发明的保健酱油加入了含有茯苓、菊花、山楂、甘草、决明子、枸杞的中草药成分,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。本发明的配方中还加入了芝麻、丁香、八角、桂皮等调料,使本产品的酱油香味更浓,煮出的菜肴更香

甜鲜美。

具体实施方式

[0015] 下面通过优选实施例对本发明作进一步的解释说明,但不限制本发明。

[0016] 实施例 1:

[0017] 一种保健酱油,它由以下重量份的原料配制而成:

[0018] 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

[0019] 所述中药营养液由以下重量份的原料制成: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;

[0020] 其中所述中药营养液的制备方法为:先按重量份拣选茯苓、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 倍、温度为 50℃ 的水中浸泡 3 个小时后,过滤,滤渣加入其重量 5 倍、温度为 50℃ 的水,浸泡 2 个小时,过滤,合并两次滤液,即得所述中药营养液。

[0021] 进一步地,所述调料由以下重量份的原料制成: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。

[0022] 所述保健酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0023] (1)将黄豆和小麦粉碎后,加入麸皮和水,在 0.078MPa 的压力下,连续蒸煮 30min,制得蒸料;

[0024] (2)在蒸料中加入其重量 10% 的中药营养液,均匀搅拌,采用传统方法成曲;

[0025] (3)将芝麻、丁香、八角、桂皮、胡椒粉和食盐加入步骤(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。

[0026] 实施例 2:

[0027] 一种保健酱油,它由以下重量份的原料配制而成:

[0028] 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

[0029] 所述中药营养液由以下重量份的原料制成: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;

[0030] 所述中药营养液的制备方法与实施例 1 相同。

[0031] 其中,所述调料由以下重量份的原料制成:芝麻 0.8 份、丁香 1 份、八角 0.5 份、桂皮 2 份、胡椒粉 0.8 份。

[0032] 所述保健酱油的制备方法与实施例 1 相同。

[0033] 实施例 3:

[0034] 一种保健酱油,它由以下重量份的原料配制而成:

[0035] 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,其中

[0036] 所述中药营养液由以下重量份的原料制成: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;

[0037] 所述中药营养液的制备方法与实施例 1 相同。

[0038] 进一步地,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。

[0039] 所述保健酱油的制备方法与实施例 1 相同。