



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072437 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610415961.8

A23L 33/00(2016.01)

(22)申请日 2016.06.15

(71)申请人 大连民族大学

地址 116600 辽宁省大连市经济技术开发
区辽河西路18号

(72)发明人 李婷婷 励建荣 国竞文 崔方超
李学鹏 仪淑敏 马堃

(74)专利代理机构 大连智高专利事务所(特殊
普通合伙) 21235

代理人 胡景波

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 17/50(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 29/206(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种即食的墨鱼汁调味酱及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种即食的墨鱼汁调味酱及其制作方法,墨鱼汁调味酱包括:墨鱼汁、橄榄油、黄油、洋葱、大蒜、生姜、青椒、胡萝卜、白兰地、黑椒碎、蚝油、湿地瓜粉、水,经过调配、罐装、灭菌等工艺获得墨鱼汁调味酱。本发明的墨鱼汁调味酱不仅口感细腻、滑润、口味易被国人接受,并且含有多种人体所必需的营养物质,更重要的是墨鱼汁中含有的特有成分具有一定的保健功效。该墨鱼汁酱生产简便、省时、安全、可靠,可以放心食用,更重要的是,本发明将墨鱼汁变废为宝,为墨鱼汁开发利用提供了一条可行途径,满足了消费者的感官要求之外又实现了保健愿望,提高了墨鱼的附加值,创造了新的社会效益与经济效益。

1. 一种即食的墨鱼汁调味酱,其特征在于,墨鱼汁调味酱采用如下重量分数的原料的配方:墨鱼汁1-3.5份、橄榄油8-11份、黄油8-11份、洋葱24-28份、大蒜4-7份、生姜3-7份、青椒3-6份、胡萝卜5-7份、白兰地2-4.5份、黑椒碎0.5-1.5份、蚝油4.5-6份、水17-25份。

2. 根据权利要求1所述的即食的墨鱼汁调味酱,其特征在于,还包括湿地瓜粉0.1-6份。

3. 根据权利要求1或2所述的即食的墨鱼汁调味酱,其特征在于,墨鱼汁1.5-3.5份。

4. 一种如权利要求1或2所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)墨鱼汁预处理:从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;

(2)蔬菜汁沫的预处理:将洋葱、大蒜、生姜、青椒、胡萝卜制成蔬菜汁液备用;

(3)热锅:将橄榄油8-11份、黄油8-11份倒入锅中于40-50℃加热成七八分热即可;

(4)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全;

(5)熬制:加入白兰地、黑椒碎、蚝油、墨鱼汁熬制;

(6)增稠:加入湿地瓜粉增稠;

(7)罐装、杀菌:熬制后的墨鱼汁调味酱加入玻璃罐中,杀菌;

(8)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却。

5. 如权利要求4所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,步骤(2)具体为:称取洋葱24-28份、大蒜4-7份、生姜3-7份、青椒3-6份、胡萝卜5-7份、水17-25份,用榨汁机打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫。

6. 如权利要求4所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,步骤(5)具体为:依次加入白兰地2-4.5份、黑椒碎0.5-1.5份、蚝油4.5-6份、墨鱼汁1-3.5份,不断翻动,于40-50℃熬制20-40min。

7. 如权利要求4所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,步骤(6)加入域湿地瓜粉,加入后于100℃加热,翻动3-8秒即可关火。

8. 如权利要求4所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,步骤(7)具体为:将墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟。

9. 如权利要求4所述的即食的墨鱼汁调味酱的制作方法,其特征在于,步骤(8)的制备具体为:灭菌后的产品迅速进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。

一种即食的墨鱼汁调味酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于墨鱼汁酱的加工技术领域,具体为一种即食的墨鱼汁调味酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 目前,市场上出现了很多采用墨鱼加工而成的食品,如墨鱼卷、墨鱼烧、墨鱼丸、墨鱼豆腐等,这些产品大多是采用墨鱼肉加工而成的,由于黑色的墨鱼汁应用于其它食品颜色很难被人接受,因此墨鱼汁在中国很多地方都被视为废物丢弃,但是在国外早已形成了墨鱼汁食品热。在日本,以乌贼墨为材料制成的面包、拉面、腊肠和凉粉等食品相继上市;在意大利,墨鱼汁意大利面备受人们喜爱;在西班牙,著名的墨鱼汁海鲜饭更是令人垂涎三尺。

[0003] 墨鱼汁是墨鱼的墨囊,具有很高的营养价值。研究表明,墨鱼汁含有丰富的蛋白质、脂肪、糖等有机化合物,可以为人体提供营养,有助于促进胃液的分泌。除此之外,墨鱼汁还是一种贵重的药材,可用于食疗,具有很高的保健功能。大量研究表明,墨鱼汁含有黑色素和一种由糖、蛋白质、类脂组成的复合糖,具有增强免疫力、抗癌、预防衰老、制酸定痛等功效;在临床上,墨鱼汁主要制为止血剂,治疗出血性疾病,例如:功能性子宫出血、胃出血等。而且墨鱼汁中含有牛磺胺基酸,可以降低胆固醇保护心血管。

[0004] 洋葱、大蒜、生姜、青椒、胡萝卜中不仅含有丰富的蛋白质和糖类,而且还含有维生素B2、B6、C、胡萝卜素、硫胺素、尼克酸和钙、磷、铁、硒等多种元素,以及多种化学物质,可以提供人体所必须的营养物质。由于墨鱼汁本身具有天然的苦涩味,不太适合国人口味,将上述蔬菜与墨鱼汁混合制成墨鱼汁酱,不仅可以改善墨鱼汁的风味,乌黑油亮的产品能被更多的消费者所接受,又可以提供人体所必须的营养物质,从而提升墨鱼汁的应用价值。

[0005] 酱类食品中,市场上多见的是黄豆酱、辣椒酱、芝麻酱、虾酱、肉酱、鱼子酱等,如中国发明专利105192673A公开的“一种鲜辣椒酱的制作方法”、中国发明专利103844242A公开的“一种芦笋酱”、中国发明专利102132862A公开的“一种麦酱”、中国发明专利101473931A公开的“蔬菜酱”、中国发明专利104256523A公开的“米粉酱及米粉酱的制备方法”、中国发明专利102835644A公开的“麻辣酱及麻辣酱制备方法”、中国发明专利102835645A公开的“牛肉酱及牛肉酱的制备方法”、中国发明专利104473137A公开的“山珍海鲜酱”、中国发明专利103766686A公开的“一种果酱的制造方法”、中国发明专利103976416A公开的“一种麻辣花生酱”、中国发明专利103621977A公开的“一种发酵辣椒酱”、中国发明专利103932159A公开的“一种蟹酱的制备方法”、中国发明专利104055059A公开的“一种即食虾酱及其制备方法”、中国发明专利102008089A公开的“乌贼卵鱼子酱及其制作方法”、中国发明专利103892244A公开的“一种墨鱼酱”,而利用墨鱼汁做成的酱在市场上少之甚少,并且这些酱制品由于生产中需要发酵,因此存在一定的卫生、安全问题,营养价值也不高。因此急需开发一种即食的能被国人广泛接受的墨鱼汁调味酱,在满足消费者保健愿望的同时填补市场空白,刷新酱类制品的现有种类,为社会增加经济效益。

发明内容

[0006] 为弥补现有技术的不足,本发明提供了一种无腥涩味、口感易被国人接受的即食墨鱼汁调味酱;另一个目的是提出了这种即食墨鱼汁调味酱的制作方法。该墨鱼汁调味酱不仅口感细腻、滑润、口味易被国人接受,并且含有多种人体所必需的营养物质,更重要的是墨鱼汁中含有的特有成分具有一定的保健功效。本发明涉及将墨鱼汁变废为宝,为社会创造新的社会效益和经济效益。

[0007] 本发明的技术方案是:墨鱼汁调味酱采用如下重量份数的原料的配方:墨鱼汁1-3.5份、橄榄油8-11份、黄油8-11份、洋葱24-28份、大蒜4-7份、生姜3-7份、青椒3-6份、胡萝卜5-7份、白兰地2-4.5份、黑椒碎0.5-1.5份、蚝油4.5-6份、湿地瓜粉0.1-6份、水17-25份。

[0008] 本发明同时请求保护上述即食墨鱼汁调味酱的制作方法,包括以下步骤:

[0009] (1)墨鱼汁预处理:从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;

[0010] (2)蔬菜汁沫的预处理:将洋葱、大蒜、生姜、青椒、胡萝卜制成蔬菜汁液备用;

[0011] 蔬菜汁沫的预处理是墨鱼汁调味酱制作的重要步骤,直接影响墨鱼汁调味酱的口感与外观,为达到最好的获取汁液的效果,发明人经大量的实验摸索,发现采用以下方法可获得最佳的蔬菜汁液,即将洋葱24-28份、大蒜4-7份、生姜3-7份、青椒3-6份、胡萝卜5-7份、水17-25份一同放入榨汁机中,用榨汁机打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫;

[0012] (3)热锅:将橄榄油8-11份、黄油8-11份倒入锅中于40-50℃加热成七八分热即可;

[0013] (4)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全即可;

[0014] (5)熬制:加入白兰地、黑椒碎、蚝油、墨鱼汁熬制;

[0015] 优选的,白兰地2-4.5份、黑椒碎0.5-2.5份、蚝油4.5-6份、墨鱼汁1-3.5份,不断翻动,于40-50℃熬制20-40min;

[0016] (6)增稠:加入湿地瓜粉增稠;

[0017] 增稠是墨鱼汁调味酱制作的关键步骤,湿地瓜粉的加入量要根据墨鱼汁调味酱的粘稠度而定,如果熬制过后粘稠度已经很高则可以不加,加入后于100℃加热,翻动3-8秒即可关火。

[0018] (7)罐装、杀菌:墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

[0019] (8)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。

[0020] 与现有技术相比,本发明具有以下有益效果:

[0021] 本发明的产品充分利用了墨鱼汁这一宝贵的食用资源,通过与洋葱、大蒜、生姜、青椒、胡萝卜等蔬菜混合熬制成墨鱼汁调味酱,口味易于被国人接受,又增加了产品的营养价值与保健功效;加入黑椒碎、蚝油、白兰地可以有效的去腥、去涩、增鲜;加入橄榄油、黄油可以增加产品表面润滑度与油亮度;加入湿地瓜粉可以增加产品表面粘稠感。本发明的墨鱼汁调味酱不仅无腥涩味、口感细腻、滑润、口味易接受;该墨鱼汁酱生产简便、省时、安全、可靠,可以放心食用,更重要的是,本发明将墨鱼汁变废为宝,为墨鱼汁开发利用提供了一条可行途径,满足了消费者的感官要求之外又实现了保健愿望,提高了墨鱼的附加值,创造

了新的社会效益与经济效益。

具体实施方式

[0022] 下面通过具体实施例对本发明作进一步详述。以下实施例只是描述性的,不是限定性的,不能以此限定本发明的保护范围。本发明所应用的原材料以及仪器如未经特别说明,均可从商业渠道购买。

[0023] 实施例1:

[0024] 从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;

[0025] 具体生产方法:

[0026] (1)蔬菜汁沫的预处理;即将洋葱25.7份,大蒜5.5份、生姜5.5份、青椒5.5份、胡萝卜5.5份、水18.5份放入榨汁机中,打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫;

[0027] (2)热锅:橄榄油9.2份、黄油9.2份倒入锅中,40-50℃加热至七八分热即可;

[0028] (3)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全;

[0029] (4)熬制:白兰地3.7份、黑椒碎0.7份、蚝油5.5份、墨鱼汁1.8份,不断翻动,40-50℃熬制20-40min;

[0030] (5)增稠:加入湿地瓜粉3.7份增稠,100℃加热,翻动3-8秒即可关火;

[0031] (6)罐装、杀菌:墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

[0032] (7)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。实施例2:

[0033] 从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;

[0034] 具体生产方法:

[0035] (1)蔬菜汁沫的预处理;即将洋葱24份,大蒜6份、生姜6.1份、青椒5份、胡萝卜6份、水20份放入榨汁机中,打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫;

[0036] (2)热锅:橄榄油8.4份、黄油9份倒入锅中,40-50℃加热至七八分热即可;

[0037] (3)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全;

[0038] (4)熬制:白兰地4份、黑椒碎1份、蚝油4.5份、墨鱼汁2份,不断翻动,40-50℃熬制20-40min;

[0039] (5)增稠:加入湿地瓜粉4份增稠,100℃加热,翻动3-8秒即可关火;

[0040] (6)罐装、杀菌:墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;

[0041] (7)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。实施例3:

[0042] 从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;

[0043] 具体生产方法:

[0044] (1)蔬菜汁沫的预处理;即将洋葱23.5份,大蒜4.5份、生姜5份、青椒4份、胡萝卜5份、水23份放入榨汁机中,打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫;

- [0045] (2)热锅:橄榄油10份、黄油8份倒入锅中,40-50℃加热至七八分热即可;
- [0046] (3)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全;
- [0047] (4)熬制:白兰地3份、黑椒碎1.5份、蚝油4.5份、墨鱼汁3份,不断翻动,40-50℃熬制20-40min;
- [0048] (5)增稠:加入湿地瓜粉5份增稠,100℃加热,翻动3-8秒即可关火;
- [0049] (6)罐装、杀菌:墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;
- [0050] (7)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。实施例4:
- [0051] 从墨鱼囊中提取墨鱼汁后进行过滤、熬制备用;
- [0052] 具体生产方法:
- [0053] (1)蔬菜汁沫的预处理:即将洋葱26份,大蒜6.5份、生姜6份、青椒6份、胡萝卜7份、水17份放入榨汁机中,打碎成颗粒细小的蔬菜汁沫;
- [0054] (2)热锅:橄榄油9份、黄油9.4份倒入锅中,40-50℃加热至七八分热即可;
- [0055] (3)翻炒:加入蔬菜汁沫不断翻炒,直到蔬菜水分几乎蒸发完全;
- [0056] (4)熬制:白兰地4.4份、黑椒碎0.5份、蚝油5.7份、墨鱼汁2.5份,不断翻动,40-50℃熬制20-40min;
- [0057] (5)罐装、杀菌:墨鱼汁调味酱熬制好之后趁热装入玻璃罐中,经90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上,排气8分钟,迅速旋紧瓶盖,将玻璃罐在1.01MPa,121℃条件下,杀菌30分钟;
- [0058] (6)冷却:杀菌后的墨鱼汁调味酱进行冷却,用凉水冷却至室温即为墨鱼汁调味酱成品。注意:此案例在(4)熬制之后的粘稠度较高,因此不需要加入湿地瓜粉增稠。
- [0059] 感官评定
- [0060] 采用品尝法对样品进行评分,评分标准详见下表。
- [0061] 用申请所述的方法制得的墨鱼汁调味酱感官评定标准表

[0062]

项目	香气 (25 分)	口感 (25 分)	色泽 (25 分)	状态 (25 分)
评分标准	气味正常香味显著 气味协调无异 味 18-25 分	味清香鲜美 纯厚独特 18-25 分	颜色纯正 有油亮光泽 18-25 分	无杂质异物无霉 变稳定性好无明 显的分离液 18-25 分
	气味正常香味显著 气味协调性较 差 12-17 分	味香但较淡 无异味 12-17 分	颜色纯正 较有光泽 12-17 分	无异物无霉变有 少量分离液 12-17 分
	稍有异味香味不 显著 气味协调性 差 5-11 分	口感差 有时带有苦涩味 5-11 分	颜色较纯正 较有光泽 5-11 分	有少量杂质异物 无霉变组织状态 差 5-11 分
	有异味气味协调 性差 0-4 分	咸而苦不良异味 明显 0-4 分	颜色不正 无光泽 0-4 分	有异物霉变严重 0-4 分
本品	23 分	24 分	23 分	24 分
本品贮藏 20 天后 结果	23 分	24 分	23 分	24 分
市售调味酱	17	19	18	16
备注	**本评分表是 30 位有经验的感官评定人员打分的平均值			

[0063] 经测评,本发明所得墨鱼汁调味酱具有鲜美的香味、油亮的光泽、纯正的口感,品相最佳。

[0064] 以上所述,仅为本发明创造较佳的具体实施方式,但本发明创造的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明创造披露的技术范围内,根据本发明创造的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明创造的保护范围之内。