

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103598566 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 26

(21) 申请号 201310566245. 6

(22) 申请日 2013. 11. 13

(71) 申请人 吴基仔

地址 529000 广东省江门市江海区金星路
156 号

(72) 发明人 吴基仔

(74) 专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有
限公司 44205

代理人 冯剑明

(51) Int. Cl.

A23L 1/238 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酱油天然添加物

(57) 摘要

本发明公开了酱油天然添加物在酱油发酵中的用途，其特征在于，所述酱油天然添加物从中药材原料配方中通过蒸馏、煎煮、压榨提取，并在加入到酱油发酵的原材料中混合发酵。

1. 酱油天然添加物在酱油发酵中的用途,其特征在于,所述酱油天然添加物从中药材原料配方中通过蒸馏、煎煮、压榨提取,并在加入到酱油发酵的原材料中混合发酵。

2. 根据权利要求 1 所述的用途,其中,所述酱油天然添加物从以下中药材原料配方中提取,按重量百分数计算,当归 9%-11%、白芍 10%-13%、熟地黄 12%-16%、党参 8%-16%、白术 11%-15%、茯苓 11%-15%、黄芪 8%-11%、川芎 5%-7%、甘草 6%-9%、肉桂 1%-3%;通过以下方法提取:a) 取白术加 5 ~ 9 倍量水浸泡 30 ~ 60 分钟,蒸馏 2 ~ 3 小时,得白术挥发油;b) 将白术蒸馏后的药渣与当归、白芍、熟地黄、党参、茯苓、黄芪、川芎、甘草、肉桂加 8 ~ 12 倍量水煎煮 1.0 ~ 2.0 小时,压榨,药渣再加 4 ~ 8 倍量水,煎煮 0.5 ~ 2.0 小时,压榨,合并滤液,离心,弃去沉淀,得到所述酱油天然添加物。

3. 根据权利要求 1 和 2 所述的用途,其中,所述压榨为将蒸煮后的中药材连同蒸煮溶剂一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa。

一种酱油天然添加物

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱油添加剂。

背景技术

[0002] 酱油俗称豉油,主要由大豆、淀粉、小麦、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成的。酱油的成分比较复杂,除食盐的成分外,还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料等成分。以咸味为主,亦有鲜味、香味等。它能增加和改善菜肴的味道,还能增添或改变菜肴的色泽。我国人民在数千年前就已经掌握酿制工艺了。

[0003] 氨基酸是酱油中最重要的营养成分,氨基酸含量的高低反映了酱油质量的优劣;还原糖也是酱油的一种主要营养成份;此类有机酸具有成碱作用,可消除机体中过剩的酸,降低尿的酸度,减少尿酸在膀胱中形成结石的可能;酱油除了上述的主要成分外,还含有钙、铁等微量元素,有效地维持了机体的生理平衡。

[0004] 现代人崇尚健康的生活,而从生活饮食方面上注重自然是人们所追求的一个目标。众所周知,天然的中药材中具有许多保健、养生的成分。民间有通过白酒浸渍的方法提取其中的可溶性物质来制成果酒。。我国历代医家在长期的医疗实践中,积累了大量的药酒配方,一方面保障了药酒的安全性,另一方面也保障了药酒的多样性。

[0005] 在近代,运用科学技术和方法,对中国古老的酒剂的浸提原理、技术工艺进行改造,形成了浸提药剂的生产体系,不仅中国生产浸提药剂,国外也大量采用。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于采用酱油天然添加物来添加到酱油发酵原料中,从而生产新的酱油产品。

[0007] 本发明通过从中药材原料配方中通过蒸馏、煎煮、压榨提取酱油天然添加物,并在加入到酱油发酵的原材料中混合发酵来实现。

[0008] 作为本发明的一个技术方案,所述酱油天然添加物从以下中药材原料配方中提取,按重量百分数计算,当归 9%-11%、白芍 10%-13%、熟地黄 12%-16%、党参 8%-16%、白术 11%-15%、茯苓 11%-15%、黄芪 8%-11%、川芎 5%-7%、甘草 6%-9%、肉桂 1%-3%;通过以下方法提取:a)取白术加 5 ~ 9 倍量水浸泡 30 ~ 60 分钟,蒸馏 2 ~ 3 小时,得白术挥发油;b)将白术蒸馏后的药渣与当归、白芍、熟地黄、党参、茯苓、黄芪、川芎、甘草、肉桂加 8 ~ 12 倍量水煎煮 1.0 ~ 2.0 小时,压榨,药渣再加 4 ~ 8 倍量水,煎煮 0.5 ~ 2.0 小时,压榨,合并滤液,离心,弃去沉淀,得到所述酱油天然添加物。

[0009] 作为本发明的技术方案的一个补充,所述压榨为将蒸煮后的中药材连同蒸煮溶剂一起,趁热压榨取汁,压榨压力为 25-30MPa。

[0010] 本发明的优势在于,为酱油添加剂开辟新的原料来源,提供酱油的质量,避免通过添加各种化学试剂造成的健康问题;生产简单,且可从各个方面考虑进行进一步的技术开放,如提取添加物的方法、发酵的方法等。

具体实施方式

[0011] 提取原料的差异,决定了产品性能差异。提取原料有中药材,但本领域技术人员应当理解,根据生产和销售的不用需要,可以不局限于中药材,例如,为了增色,就要选择天然色素材料;为了增香,就要选择天然香料;为了增味,就要选择天然调味料;为了增稠,就要选择天然的黏性材料。

[0012] 实施例 1

当归 9g、白芍 10g、熟地黄 13g、党参 15g、白术 12g、茯苓 13g、黄芪 10g、川芎 5g、甘草 8g、肉桂 1g;通过以下方法提取:a) 取白术加 5 倍量水浸泡 30 分钟,蒸馏 2 小时,得白术挥发油;b) 将白术蒸馏后的药渣与当归、白芍、熟地黄、党参、茯苓、黄芪、川芎、甘草、肉桂加 10 倍量水煎煮 2 小时,压榨,压榨压力为 25MPa,药渣再加 4 倍量水,煎煮 0.5 小时,压榨,压榨压力为 27MPa,合并滤液,离心,弃去沉淀,得到所述酱油天然添加物备用。

[0013] 实施例 2

当归 11kg、白芍 9kg、熟地黄 14kg、党参 16kg、白术 10kg、茯苓 10kg、黄芪 12kg、川芎 7kg、甘草 9kg、肉桂 3kg;通过以下方法提取:a) 取白术加 5 倍量水浸泡 60 分钟,蒸馏 3 小时,得白术挥发油;b) 将白术蒸馏后的药渣与当归、白芍、熟地黄、党参、茯苓、黄芪、川芎、甘草、肉桂加 8 倍量水煎煮 2 小时,压榨,压榨压力为 28MPa,药渣再加 5 倍量水,煎煮 1 小时,压榨,压榨压力为 30MPa,合并滤液,离心,弃去沉淀,得到所述酱油天然添加物备用。

[0014] 实施例 3

将所得的酱油天然添加物与酱油发酵原料按 1:10 的重量比混合,发酵 20 天收获酱油原液。