



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108112968 A

(43)申请公布日 2018.06.05

(21)申请号 201810123206.1

(22)申请日 2018.02.07

(71)申请人 安徽华安食品有限公司

地址 238200 安徽省马鞍山市和县盛家口
经济开发区

(72)发明人 王浩 王健

(74)专利代理机构 合肥顺超知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 34120

代理人 黄晶晶

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

A23L 5/30(2016.01)

A23L 3/28(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种辣椒酱及制备方法

(57)摘要

本发明公开一种辣椒酱及制备方法,其中该辣椒酱包括以下重量份的原料:米椒70-80份、蒜泥20-25份、白糖10-15份、食盐8-10份、白醋5-8份、芝麻油2-6份、玉米粉4-6份、枸杞多糖0.1-0.2份、山楂多糖0.1-0.3份、桂皮1-2份,其制备方法包括:粉碎、超声破壁、过滤、发酵,四大步骤,本发明技术方案得到的辣椒酱具有营养价值高,口感好,制作成本低的优点,同时,能够补充人体需要多种维生素,适合大规模生产应用。

1. 一种辣椒酱,其特征在于,包括以下重量份的原料:米椒70-80份、蒜泥20-25份、白糖10-15份、食盐8-10份、白醋5-8份、芝麻油2-6份、玉米粉4-6份、枸杞多糖0.1-0.2份、山楂多糖0.1-0.3份、桂皮1-2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

(1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌1.5-2h后静置;

(2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1-2h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

(3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1-1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照1-2h后,得到辣椒酱半成品;

(4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入适量的酵母精和米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

2. 根据权利要求1所述的辣椒酱,其特征在于,包括以下重量份的原料:米椒80份、蒜泥25份、白糖15份、食盐8份、白醋5份、芝麻油2份、玉米粉6份、枸杞多糖0.2份、山楂多糖0.3份、桂皮1份。

3. 根据权利要求1所述的辣椒酱,其特征在于,包括以下重量份的原料:米椒70份、蒜泥20份、白糖10份、食盐10份、白醋8份、芝麻油6份、玉米粉4份、枸杞多糖0.1份、山楂多糖0.1份、桂皮2份。

4. 根据权利要求1所述的辣椒酱,其特征在于,所述步骤(2)中将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁。

5. 根据权利要求1所述的辣椒酱,其特征在于,所述步骤(3)中将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品。

6. 根据权利要求1所述的辣椒酱,其特征在于,所述步骤(4)中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲。

一种辣椒酱及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及辣椒酱制造领域,具体是一种辣椒酱及制备方法。

背景技术

[0002] 辣椒酱是用辣椒制作成的酱料,是餐桌上比较常见的调味品。以湖南为多,有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成,颜色鲜红,上面浮着一层芝麻油,容易保存。辣椒酱取之于优等辣椒。经过淘洗、精拣、破碎熬制而成。因此色泽鲜红,辣椒酱的红色来自辣椒的本色。在烹调过程中具有上色、感官良好的特点,使人有一种强烈的食欲感。辣椒辛温,能够通过发汗而降低体温,并缓解肌肉疼痛,因此具有较强的解热镇痛作用;辣椒的有效成分辣椒素是一种抗氧化物质,它可阻止有关细胞的新陈代谢,从而终止细胞组织的癌变过程,降低癌症细胞的发生率;辣椒具有增加食欲、帮助消化;辣椒强烈的香辣味能刺激唾液和胃液的分泌,增加食欲,促进肠道蠕动,帮助消化,辣椒所含的辣椒素,能够促进脂肪的新陈代谢,防止体内脂肪积存,有利于降脂减肥防病。

[0003] 基于辣椒酱美味可口,一系列关于辣椒酱以及制作工艺改进的研究相继报道如中国专利号为CN.20131029277.5,公开一种“辣椒酱及其制备方法”,通过该技术方案得到的辣椒酱较为可口,但辣椒中的营养物质因未充分流出,造成人体食用后营养吸收不够充分。针对现有技术存在的不足,至今未有一种实施有效的方式解决。

发明内容

[0004] (一)解决的技术问题

[0005] 针对上述现有技术存在的不足,本发明提供一种辣椒酱及制备方法,本发明技术方案得到的辣椒酱具有营养价值高,口感好,制作成本低的优点,同时,能够补充人体需要多种维生素,适合大规模生产应用。

[0006] (二)技术方案

[0007] 为实现以上目的,本发明通过以下技术方案予以实现:

[0008] 一种辣椒酱,其特征在于,包括以下重量份的原料:米椒70-80份、蒜泥20-25份、白糖10-15份、食盐8-10份、白醋5-8份、芝麻油2-6份、玉米粉4-6份、枸杞多糖0.1-0.2份、山楂多糖0.1-0.3份、桂皮1-2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0009] (1)粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌1.5-2h后静置;

[0010] (2)超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1-2h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0011] (3)过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1-1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照1-2h后,得到辣椒酱半成品;

[0012] (4)发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入适量的酵母精和米曲,容器密封,发

酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0013] 优选地,所述辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒80份、蒜泥25份、白糖15份、食盐8份、白醋5份、芝麻油2份、玉米粉6份、枸杞多糖0.2份、山楂多糖0.3份、桂皮1份。

[0014] 优选地,所述辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒70份、蒜泥20份、白糖10份、食盐10份、白醋8份、芝麻油6份、玉米粉4份、枸杞多糖0.1份、山楂多糖0.1份、桂皮2份。

[0015] 优选地,所述步骤(2)中将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁。

[0016] 优选地,所述步骤(3)中将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品。

[0017] 优选地,所述步骤(4)中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲。

[0018] 有益效果

[0019] 本发明公开一种辣椒酱及制备方法,组分材料中的枸杞多糖和山楂多糖具有提高人体免疫能力和促进消化,玉米粉中含有大量麦角固醇,麦角固醇经后续紫外光照处理转换成维生素D,维生素D对于人体骨代谢具有重要作用,有效促进人体对钙的吸收,增强骨骼。

[0020] 制备方法中的超声破壁操作是将超声震动棒插入到辣椒中,在超声震动作用下辣椒组织中的植物细胞壁被超声震动而发生破裂,植物细胞失去细胞壁的保护屏障后,细胞内的营养物质充分进入辣椒汁中。而传统的粉碎和剁碎则无法实现植物细胞破壁,进而辣椒植物细胞内的营养物质无法充分溶解在辣椒汁水中,最终被人体充分吸收利用。在超声震动的同时通N₂,在N₂流作用下,辣椒汁液不断形成液泡,液泡在气流作用下不断浸润在辣椒植物组织表面,作为超声震动波的传播介质,促使辣椒组织细胞破壁更加充分。同时在N₂流作用下,可以将辣椒组织细胞破损后,组织内残留的氧气赶走,为后续发酵提供较优的发酵环境。

[0021] 同时,步骤(3)进行紫外光照操作,不仅可以杀死辣椒中的细菌,还促使玉米粉内的麦角固醇转换成维生素D,供人体吸收利用。

具体实施方式

[0022] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 实施例1:

[0024] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒80份、蒜泥25份、白糖15份、食盐8份、白醋5份、芝麻油2份、玉米粉6份、枸杞多糖0.2份、山楂多糖0.3份、桂皮1份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0025] (1)粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌1.5h后静置;

[0026] (2)超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1h,超声震动过

程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0027] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品;

[0028] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0029] 实施例2:

[0030] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒70份、蒜泥20份、白糖10份、食盐10份、白醋8份、芝麻油6份、玉米粉4份、枸杞多糖0.1份、山楂多糖0.1份、桂皮2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0031] (1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌2h后静置;

[0032] (2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1.5h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0033] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照1h后,得到辣椒酱半成品;

[0034] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0035] 实施例3:

[0036] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒73份、蒜泥20份、白糖10份、食盐10份、白醋8份、芝麻油6份、玉米粉5份、枸杞多糖0.2份、山楂多糖0.1份、桂皮2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0037] (1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌2h后静置;

[0038] (2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1.5h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0039] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照1.5h后,得到辣椒酱半成品;

[0040] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0041] 实施例4:

[0042] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒75份、蒜泥22份、白糖13份、食盐8份、白醋8份、芝麻油4份、玉米粉5份、枸杞多糖0.1份、山楂多糖0.2份、桂皮1份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0043] (1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌1.5h后静置;

[0044] (2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1h,超声震动过

程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0045] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1.5h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品;

[0046] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0047] 实施例5:

[0048] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒75份、蒜泥22份、白糖12份、食盐9份、白醋12份、芝麻油4份、玉米粉4份、枸杞多糖0.1份、山楂多糖0.1份、桂皮2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0049] (1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌2h后静置;

[0050] (2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1.5h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0051] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品;

[0052] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0053] 实施例6:

[0054] 一种辣椒酱,包括以下重量份的原料:米椒78份、蒜泥24份、白糖14份、食盐9份、白醋12份、芝麻油4份、玉米粉5份、枸杞多糖0.2份、山楂多糖0.2份、桂皮2份;所述该辣椒酱的制备方法包括以下步骤:

[0055] (1) 粉碎:按照重量组分原料称取米椒、蒜泥、玉米粉、桂皮,洗净、剁碎后放入容器中,将相应配比的白糖、食盐、白醋、芝麻油、枸杞多糖、山楂多糖加入后搅拌1.5h后静置;

[0056] (2) 超声破壁:将超声震动棒插入到步骤(1)中的容器内,超声震动1.5h,超声震动过程中往容器中通入N₂,控制N₂流速,直至超声震动结束,得到辣椒碎末和辣椒汁;

[0057] (3) 过滤:将步骤(2)中的辣椒碎末和辣椒汁过滤,辣椒碎末与辣椒汁分离,辣椒汁备用,辣椒碎末加入容器中继续超声震动1h后,将备用的辣椒汁加入混合后,置紫外灯下紫外光照2h后,得到辣椒酱半成品;

[0058] (4) 发酵:往步骤(3)中的辣椒酱半成品中加入0.05份的酵母和0.01份的米曲,容器密封,发酵,直至成熟得到辣椒酱成品。

[0059] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。在没有更多限制的情况下,包括语句“包括一个……”限定的要素,并不排除在包括所述要素的过程、方法、物品或者设备中还存在另外的相同要素。

[0060] 以上实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对其限制,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本发明各实施例技术方案的精神和范围。