



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036730 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610285338.5

(22)申请日 2016.05.04

(71)申请人 安徽竞赛食品有限公司

地址 236055 安徽省阜阳市颍东经济开发区竞赛路66号

(72)发明人 康继富

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 17/40(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 31/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种酱虾味调味料

(57)摘要

一种酱虾味调味料,由以下重量份原料制成:食用盐10-12、谷氨酸钠2-3、大米粉3-4、玉米淀粉5-6、白砂糖8-10、活小白虾25-30、白酒40-45、鸡肉10-12、茴香1-1.5、花椒1-1.5、桂皮1-2、甘草2-3、桂皮1-2等;本发明的一种酱虾味调味料,用鲜活小白虾制成酱虾,富含蛋白质、钙等矿物质,风味营养,用破壁酵母粉进行提鲜,作为调味料,口感很好,收集啤酒废酵母发酵破壁得到,采用含铁培养基培养得到,富含有机铁,搭配橘子皮,橘子皮含有丰富的维生素,能够促进铁的吸收,且橘子皮含有芳香的香精油,丰富了调味料的香气,本发明的制备的调味料食用易上火,特添加金银花、竹叶、薄荷、黄瓜霜的提取物,具有很好的降火的作用。

1. 一种酱虾味调味料,其特征在于,由以下重量份原料制成:食用盐10-12、谷氨酸钠2-3、大米粉3-4、玉米淀粉5-6、白砂糖8-10、活小白虾25-30、白酒40-45、鸡肉10-12、茴香1-1.5、花椒1-1.5、桂皮1-2、甘草2-3、桂皮1-2、破壁酵母粉15-18、金银花2-3、竹叶1-2、薄荷1-2、黄瓜霜1-2、橘子皮15-20、水适量。

2. 如权利要求1所述的一种酱虾味调味料,其特征在于,所述的破壁酵母粉的培养提取方法为:a、将啤酒废酵母,在4000r/min的离心机中离心15min,得酵母泥,酵母泥含水量在80%-81%;b、将10-15波林的麦芽汁与 $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 合并,倒入醋渣,配制 Fe^{2+} 浓度为120mg/L的液体培养基,调节pH4.5-5.0,防止二价铁离子被氧化,;c、接入与麦芽汁等质量的酵母泥,在28℃-29℃条件下进行优化培养,培养过程中振荡培养,10-12h后培养结束,在4000r/min的离心机中离心20min,收集沉淀菌体,用蒸馏水洗涤至无无机 Fe^{2+} ,得富铁酵母;d、将富铁酵母配制成质量分数为5%的溶液,置于容器中,调节pH值至5.0,加入3%的氯化钠溶液,在20-30Mpa,50℃条件下均质破壁,循环3-4次,经冷冻、真空干燥得破壁酵母粉。

3. 如权利要求1所述的一种酱虾味调味料的制备方法,其特征在于,包括以下工艺:

(1)将小白虾洗净,沥干水,置于容器中,倒入白酒,浸泡30-35分钟,取出虾,与虾重量30-35%的食盐混合,拌匀后渍入发酵缸中,捣碎后加盖,在28-30℃条件下自然发酵,每隔8-10小时,搅拌一次,15-20天后发酵完成,得虾酱;

(2)将鸡肉洗净,切成肉片,置于锅中,加入茴香、花椒、桂皮、甘草、桂皮、适量水,加热卤制,待水分被吸干后,取出鸡肉,置于烤箱中烤干,入粉碎机中粉碎,得鸡肉粉备用;

(3)将金银花、竹叶、薄荷、黄瓜霜用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

(4)将橘子皮上橘络除去,洗净,沥干水,置于-30℃的冷冻箱中冷冻,10-12小时后取出,置于真空干燥机中脱水干燥,将干燥过的橘子皮粉碎,得橘子皮粉 备用;

(5)将虾酱、鸡肉粉、中药提取液、橘子皮粉与剩余除水外的物料合并,加适量水,入搅拌釜,充分搅拌,搅拌后置于喷雾干燥器中干燥,得粉剂。

一种酱虾味调味料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酱虾味调味料,尤其涉及一种酱虾味调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 人们在日常中做菜经常使用到调味料,利用调味料来使做出来的菜口感更好,香气更浓,改善菜的品质,更受人们喜爱,市场上的调味品种类很多,而很少有保健养生的调味料,很难满足人们日益增长的养生需求。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种酱虾味调味料。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种酱虾味调味料,由以下重量份原料制成:食用盐10-12、谷氨酸钠2-3、大米粉3-4、玉米淀粉5-6、白砂糖8-10、活小白虾25-30、白酒40-45、鸡肉10-12、茴香1-1.5、花椒1-1.5、桂皮1-2、甘草2-3、桂皮1-2、破壁酵母粉15-18、金银花2-3、竹叶1-2、薄荷1-2、黄瓜霜1-2、橘子皮15-20、水适量。

[0006] 一种酱虾味调味料,所述的破壁酵母粉的培养提取方法为:a、将啤酒废酵母,在4000r/min的离心机中离心15min,得酵母泥,酵母泥含水量在80%-81%;b、将10-15波林的麦芽汁与 $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 合并,倒入醋渣,配制 Fe^{2+} 浓度为120mg/L的液体培养基,调节pH4.5-5.0,防止二价铁离子被氧化; ;c、接入与麦芽汁等质量的酵母泥,在28℃-29℃条件下进行优化培养,培养过程中振荡培养,10-12h后培养结束,在4000r/min的离心机中离心20min,收集沉淀菌体,用蒸馏水洗涤至无无机 Fe^{2+} ,得富铁酵母;d、将富铁酵母配制成质量分数为5%的溶液,置于容器中,调节pH值至5.0,加入3%的氯化钠溶液,在20-30Mpa,50℃条件下均质破壁,循环3-4次,经冷冻、真空干燥得破壁酵母粉。

[0007] 一种酱虾味调味料的制备方法,包括以下工艺:

[0008] (1)将小白虾洗净,沥干水,置于容器中,倒入白酒,浸泡30-35分钟,取出虾,与虾重量30-35%的食盐混合,拌匀后渍入发酵缸中,捣碎后加盖,在28-30℃条件下自然发酵,每隔8-10小时,搅拌一次,15-20天后发酵完成,得虾酱;

[0009] (2)将鸡肉洗净,切成肉片,置于锅中,加入茴香、花椒、桂皮、甘草、桂皮、适量水,加热卤制,待水分被吸干后,取出鸡肉,置于烤箱中烤干,入粉碎机中粉碎,得鸡肉粉备用;

[0010] (3)将金银花、竹叶、薄荷、黄瓜霜用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

[0011] (4)将橘子皮上橘络除去,洗净,沥干水,置于-30℃的冷冻箱中冷冻,10-12小时后取出,置于真空干燥机中脱水干燥,将干燥过的橘子皮粉碎,得橘子皮粉备用;

[0012] (5)将虾酱、鸡肉粉、中药提取液、橘子皮粉与剩余除水外的物料合并,加适量水,入搅拌釜,充分搅拌,搅拌后置于喷雾干燥器中干燥,得粉剂。

[0013] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0014] 本发明的一种酱虾味调味料,用鲜活小白虾自然发酵制成酱虾,风味独特,富含蛋白质、钙等矿物质,风味营养,用破壁酵母粉进行提鲜,作为调味料,口感很好,收集啤酒废酵母发酵破壁得到,采用含铁培养基培养得到,富含有机铁,搭配橘子皮,橘子皮含有丰富的维生素,能够促进铁的吸收,且橘子皮含有芳香的香精油,丰富了调味料的香气,本发明的制备的调味料食用易上火,特添加金银花、竹叶、薄荷、黄瓜霜的提取物,具有很好的降火的作用。

具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0016] 实施例:

[0017] 一种酱虾味调味料,由以下重量份(Kg)原料制成:食用盐10、谷氨酸钠2、大米粉3、玉米淀粉5、白砂糖8、活小白虾25、白酒40、鸡肉10、茴香1、花椒1、桂皮1、甘草2、桂皮1、破壁酵母粉15、金银花2-3、竹叶1、薄荷1、黄瓜霜1、橘子皮15、水适量。

[0018] 一种酱虾味调味料,所述的破壁酵母粉的培养提取方法为:a、将啤酒废酵母,在4000r/min的离心机中离心15min,得酵母泥,酵母泥含水量在80%;b、将10波林的麦芽汁与 $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 合并,倒入醋渣,配制 Fe^{2+} 浓度为120mg/L的液体培养基,调节pH4.5,防止二价铁离子被氧化;;c、接入与麦芽汁等质量的酵母泥,在28℃条件下进行优化培养,培养过程中振荡培养,10h后培养结束,在4000r/min的离心机中离心20min,收集沉淀菌体,用蒸馏水洗涤至无机 Fe^{2+} ,得富铁酵母;d、将富铁酵母配制成质量分数为5%的溶液,置于容器中,调节pH值至5.0,加入3%的氯化钠溶液,在20Mpa,50℃条件下均质破壁,循环3次,经冷冻、真空干燥得破壁酵母粉。

[0019] 一种酱虾味调味料的制备方法,包括以下工艺:

[0020] (1)将小白虾洗净,沥干水,置于容器中,倒入白酒,浸泡30分钟,取出虾,与虾重量30-35%的食盐混合,拌匀后渍入发酵缸中,捣碎后加盖,在28℃条件下自然发酵,每隔8小时,搅拌一次,15天后发酵完成,得虾酱;

[0021] (2)将鸡肉洗净,切成肉片,置于锅中,加入茴香、花椒、桂皮、甘草、桂皮、适量水,加热卤制,待水分被吸干后,取出鸡肉,置于烤箱中烤干,入粉碎机中粉碎,得鸡肉粉备用;

[0022] (3)将金银花、竹叶、薄荷、黄瓜霜用5倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液备用;

[0023] (4)将橘子皮上橘络除去,洗净,沥干水,置于-30℃的冷冻箱中冷冻,10小时后取出,置于真空干燥机中脱水干燥,将干燥过的橘子皮粉碎,得橘子皮粉备用;

[0024] (5)将虾酱、鸡肉粉、中药提取液、橘子皮粉与剩余除水外的物料合并,加适量水,入搅拌釜,充分搅拌,搅拌后置于喷雾干燥器中干燥,得粉剂。