



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103230051 A

(43) 申请公布日 2013.08.07

(21) 申请号 201310153976.8

(22) 申请日 2013.04.27

(71) 申请人 普罗旺斯食品(天津)有限公司

地址 300463 天津市滨海新区东疆保税港区
非洲路 6054 号

(72) 发明人 刘一 冯海峰

(74) 专利代理机构 天津市三利专利商标代理有
限公司 12107

代理人 闫俊芬

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

番茄汤及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种番茄汤,包括以下组份,番茄丁 40-45 质量份数;番茄酱 17-21 质量份数;水 14-18 质量份数;白砂糖 3-5 质量份数;食盐 3-5 质量份数;调味油 3-5 质量份数;调味粉 2.5-4 质量份数;淀粉 0.8-2.8 质量份数;柠檬酸 0.2-0.5 质量份数。本发明的番茄汤具有果粒感,既可作为番茄风味的番茄果粒底料,又可作为番茄风味调味料,同时含有一定的食材,在餐饮上烹饪应用广泛,是符合市场需求的细化番茄调味制品。番茄的复合味道加上果粒的鲜果感带给以底汤为基础的菜肴一种新怡的感觉,既健康又使用方便、节省了烹饪时间。同时,因为番茄红素在加热和油溶情况下能被人体更好的吸收利用,本产品含一定的油脂,每一百克产品含番茄红素达到 20 毫克以上,更好的体现了番茄红素营养吸收的价值,社会效果明显。

1. 一种番茄汤,其特征在于,包括以下组份,

番茄丁	40-45 质量份数
番茄酱	17-21 质量份数
水	14-18 质量份数
白砂糖	3-5 质量份数
食盐	3-5 质量份数
调味油	3-5 质量份数
调味粉	2.5-4 质量份数
淀粉	0.8-2.8 质量份数
柠檬酸	0.2-0.5 质量份数。

2. 如权利要求 1 所述的番茄汤,其特征在于,所述的调味油为肉味调味油,所述的肉味调味油为鸡骨油、鸡肉香精油或牛肉香精油中的一种或几种。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的番茄汤,其特征在于,还包括 0.5-2.5 质量份数的精膏。

4. 如权利要求 3 所述的番茄汤,其特征在于,所述的精膏为鸡肉精膏或牛肉精膏。

5. 如权利要求 3 所述的番茄汤,其特征在于,所述的调味粉为十三香、姜粉、蒜粉,味精中的一种或几种。

6. 如权利要求 5 所述的番茄汤,其特征在于,所述的番茄酱的可溶性固形物为 28-30% 或 36-38%。

7. 如权利要求 1 所述的番茄汤的制备方法,包括以下步骤,

1) 将番茄酱和水加入调配罐内并循环搅拌 3-5min,

2) 加入淀粉并继续循环搅拌 3-5min,然后加热至 85-90℃,

3) 加入白砂糖、食盐、调味粉、调味油、柠檬酸,在 85-90℃、真空度 500-800mpa 下循环搅拌 10-15min;

4) 加入番茄丁并在 85-90℃、真空度 500-800mpa 下继续循环搅拌 5-10min,然后将调配好的物料泵入暂存罐;

5) 将物料加热至 90-94℃并泵送到灌装机 90℃以上温度热灌装;

6) 将灌装好的产品进行 94℃以上蒸汽杀菌 5-10min;

5) 杀菌好的产品冷却到 50℃以下即完成制备。

8. 如权利要求 7 所述的番茄汤制备方法,其特征在于,所述的步骤 5 中将暂存罐中的物料泵送至管式加热管中以加热并输送物料。

番茄汤及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及番茄食品加工领域,特别是涉及一种具有番茄复合味的番茄汤及制备方法。

背景技术

[0002] 番茄作为时尚健康的食物,越来越的到消费者喜爱,番茄富含维生素和番茄红素的营养价值得到了更多人的认可。番茄含有丰富的维生素C和维生素D,可以预防毛细血管出血症;含有铁、钙、镁等,有益于补血;番茄红素是食物中的一种天然色素成分,具有抗氧化,能抑制基因突变、降低核酸损伤、减少心血管疾病及预防癌症等多种功效。

[0003] 市场上的番茄制品种类、口味比较单一,主要是番茄酱和番茄沙司,缺少细分的番茄调味制品,消费者面临无其他番茄调味制品的选择,而且现有的番茄产品口感以及番茄红素含量不高,不能全部体现番茄的价值。

发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有技术中存在的技术缺陷,而提供一种具有番茄复合味的番茄汤及制备方法。

[0005] 为实现本发明的目的所采用的技术方案是:

[0006] 一种番茄汤,包括以下组份,

[0007]

番茄丁	40-45 质量份数
番茄酱	17-21 质量份数
水	14-18 质量份数
白砂糖	3-5 质量份数
食盐	3-5 质量份数
调味油	3-5 质量份数
调味粉	2.5-4 质量份数
淀粉	0.8-2.8 质量份数
柠檬酸	0.2-0.5 质量份数。

[0008] 番茄汤含番茄丁,体现了番茄鲜果感,使番茄酱类调味品和番茄健康食材相结合,可调味又增加了食用价值,既带给消费者健康的食物又得到了味道的享受。番茄风味和肉风味的结合,调配出复合的风味满足了消费者对果蔬和肉风味的多种味道需求。在餐饮和家庭烹饪上,番茄汤中含番茄丁避免了再添加鲜番茄,使用更加方便快捷,技术优势明显,有好的发展潜力和经济效果。

[0009] 所述的调味油为肉味调味油,所述的肉味调味油为鸡骨油、鸡肉香精油或牛肉香精油中的一种或几种。

[0010] 还包括 0.5-2.5 质量份数的精膏。

[0011] 所述的精膏为鸡肉精膏或牛肉精膏。

[0012] 所述的调味粉为十三香、姜粉、蒜粉,味精中的一种或几种,优选地,所述的调味粉中含 0.8-2 质量份数的味精。

[0013] 所述的番茄酱的可溶性固形物为 28-30% 或 36-38%。

[0014] 如权利要求 1 所述的番茄汤的制备方法,包括以下步骤,

[0015] 1) 将番茄酱和水加入调配罐内并循环搅拌 3-5min,

[0016] 2) 加入淀粉并继续循环搅拌 3-5min,然后加热至 85-90℃,

[0017] 3) 加入白砂糖、食盐、调味粉、调味油、柠檬酸,在 85-90℃、真空度 500-800mpa 下循环搅拌 10-15min;

[0018] 4) 加入番茄丁并在 85-90℃、真空度 500-800mpa 下继续循环搅拌 5-10min,然后将调配好的物料泵入暂存罐;

[0019] 5) 将物料加热至 90-94℃并泵送到灌装机 90℃以上温度热灌装;

[0020] 6) 将灌装好的产品进行 94℃以上蒸汽杀菌 5-10min;

[0021] 5) 杀菌好的产品冷却到 50℃以下即完成制备。

[0022] 所述的步骤 5 中将暂存罐中的物料泵送至管式加热管中以加热并输送物料。

[0023] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0024] 本发明的番茄汤具有果粒感,既可作为番茄风味的番茄果粒底料,又可作为番茄风味调味料,同时含有一定的食材,在餐饮上烹饪应用广泛,是符合市场需求的细化番茄调味制品。番茄的复合味道加上果粒的鲜果感带给以底汤为基础的菜肴一种新怡的感觉,既健康又使用方便、节省了烹饪时间。同时,因为番茄红素在加热和油溶情况下能被人体更好的吸收利用,本产品含一定的油脂,每一百克产品含番茄红素达到 20 毫克以上,更好的体现了番茄红素营养吸收的价值,社会效果明显。

具体实施方式

[0025] 以下结合具体实施例对本发明作进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。

[0026] 需要说明的是,番茄丁为一种原料,是番茄果粒和汁的混合,也就是把番茄去皮整个切成的丁块,番茄丁原料大小在 0.3-1.5cm 不等,加工后的产品番茄果粒一般在 0.3-0.6cm 之间;所述的番茄酱为市售或自备,其制备工艺为现有技术,所述的番茄酱的可溶性固形物为 28-30% 或 36-38%。

[0027] 第一实施例

[0028] 首先将 17Kg 可溶性固形物 Brix36% 的番茄酱加入 14Kg 水溶解并循环搅拌 3min,加入 0.8Kg 淀粉用水溶解并循环搅拌 4min,调配罐开始加热升温;调配罐温度达到 85℃时加入 3Kg 白砂糖、4Kg 食盐、0.8Kg 味精,1.7Kg 十三香,3Kg 鸡骨油、0.2Kg 柠檬酸搅拌混合溶解;混合的物料加热到 90℃,在真空度 500mpa 循环搅拌 10min,目的溶解调味油、让主料和辅料均匀混合、香味物质出香、风味物质的融合;再加入 40Kg 番茄丁并在 85℃、真空度

500mpa 下继续循环搅拌 5min 让番茄丁跟其他物料充分融合入味,又保持了番茄丁一定的果粒感;调配好的物料泵入暂存罐、泵送管式加热管加热物料到 94℃;加热后的物料进灌装机 90℃以上热灌装;灌装好的番茄汤进入杀菌隧道蒸汽 94℃杀菌 10min,然后冷水冷却到 50℃以下,制备完成。

[0029] 本实施例制备的番茄汤每 100g 番茄红素高达 23 毫克,番茄汤可以用来做汤底,制作番茄火锅,番茄汤加 5-10 倍的水烧开后加入清洗处理好的火锅食材煮制就成了番茄火锅,可以不再添加调味料调味或依个人口味适当添加一些调味品调味,针对番茄汤的制备的番茄火锅该产品对 100 个消费人群进行调查,有 90 人表示口感厚实独特,表示出很强的再次消费意愿。

[0030] 第二实施例

[0031] 首先将 20Kg 可溶性固形物 Brix36% 的番茄酱加入 18Kg 水溶解并循环搅拌 5min,加入 2Kg 变性淀粉用水溶解并循环搅拌 5min,调配罐开始加热升温;调配罐温度达到 89℃时加入 5Kg 白砂糖、5Kg 食盐、2Kg 味精,2Kg 姜粉,5Kg 鸡肉香精油、0.4Kg 柠檬酸搅拌混合溶解;混合的物料加热到 90℃,在真空度 700mpa 循环搅拌 13min,目的溶解调味油、让主料和辅料均匀混合、香味物质出香、风味物质的融合;再加入 44Kg 番茄丁并在 88℃、真空度 800mpa 下继续循环搅拌 8min 让番茄丁跟其他物料充分融合入味,又保持了番茄丁一定的果粒感;调配好的物料泵入暂存罐、泵送管式加热管加热物料到 92℃;加热后的物料进灌装机 90℃以上热灌装;灌装好的番茄汤进入杀菌隧道蒸汽 94℃杀菌 8min,然后冷水冷却到 50℃以下,制备完成。

[0032] 本实施例制备的番茄汤每 100g 番茄红素高达 25 毫克,以该实施例的番茄汤加 5-10 倍的水烧开后加入清洗处理好的食材煮熟,即可制成番茄汤菜,针对该类番茄汤菜对 100 人做调查,有 85 人表示该番茄汤菜酸甜可口,口味清新。

[0033] 第三实施例

[0034] 首先将 21Kg 可溶性固形物 Brix36% 的番茄酱加入 16Kg 水溶解并循环搅拌 5min,加入 2.8Kg 变性淀粉用水溶解并循环搅拌 4min,调配罐开始加热升温;调配罐温度达到 90℃时加入 4Kg 白砂糖、4Kg 食盐、1.5Kg 味精,2.5Kg 蒜粉,4Kg 牛肉香精油、0.5Kg 柠檬酸搅拌混合溶解;混合的物料加热到 88℃,在真空度 800mpa 循环搅拌 15min,目的溶解调味油、让主料和辅料均匀混合、香味物质出香、风味物质的融合;再加入 45Kg 番茄丁并在 90℃、真空度 700mpa 下继续循环搅拌 10min 让番茄丁跟其他物料充分融合入味,又保持了番茄丁一定的果粒感;调配好的物料泵入暂存罐、泵送管式加热管加热物料到 93℃;加热后的物料进灌装机 90℃以上热灌装;灌装好的番茄汤进入杀菌隧道蒸汽 94℃杀菌 10min,然后冷水冷却到 50℃以下,制备完成。

[0035] 本实施例制备的番茄汤每 100g 番茄红素高达 26 毫克,以该实施例的番茄汤加 5-10 倍的水烧开后加入煮好沥去水的面条一起煮制 2-5min 既可制的番茄汤面,针对番茄汤的制备的番茄火锅该产品对 100 个小学生进行调查,有 86 人表示口感清新,食量得到明显提升。

[0036] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出的是,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。