



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107581506 A

(43)申请公布日 2018.01.16

(21)申请号 201710940505.X

(22)申请日 2017.10.11

(71)申请人 南京仙草堂生物科技有限公司

地址 210000 江苏省南京市高淳经济开发区古檀大道3号

(72)发明人 史月龙 曾宋君 吴英亮 刘文斌
吴坤林 汤静

(74)专利代理机构 苏州翔远专利代理事务所
(普通合伙) 32251

代理人 王华

(51)Int.Cl.

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种西瓜黄豆酱的制备方法

(57)摘要

一种西瓜黄豆酱的制作方法,具体包括清洗、蒸豆、捂豆、晒豆、下料、晒酱六个步骤,本发明在捂豆的过程中用米曲霉对黄豆进行发酵,能提高长出霉曲的成功率,同时也能抑制其他杂菌的生长;凉席或竹编具有透气性,使得捂豆过程中发热产生的水汽能及时排出,避免黄豆会发粘直至发臭;在晒酱时,由于酱的上下部的受热程度不同,浓稠度也不一样,要在每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,此时,黄豆酱经过一晚上晾凉透后,再进行翻动,避免黄豆酱会发酸;本发明提供了一种西瓜黄豆酱的制作方法,由此方法制得的西瓜黄豆酱,不仅营养丰富、口味佳,还具有降血糖、抗病毒、提高记忆力与延缓衰老的保健功效。

1. 一种西瓜黄豆酱的制备方法,其特征在于:包括下列步骤:

第一步:清洗:将黄豆用水洗净,再将黄豆放入水中浸泡6-8h;

第二步:蒸豆:将浸泡过的黄豆用水蒸气蒸1-1.5h,再焖4-5h后取出,吹干、冷却;

第三步:捂豆:将冷却后的黄豆与米曲霉、面粉拌匀,均匀洒在凉席或竹编上,并盖上干净纱布和衣物,放在25-30℃的温度下自然发酵,4-5天后,每天翻一次,待长出霉曲后,进行晒豆;

第四步:晒豆:将发霉的黄豆在太阳下晒1-2天后,用手搓掉霉曲,再用清水清洗晾干,经巴氏杀菌后得干豆;

第五步:下料:将干豆与食盐、生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、去籽西瓜瓤、中药药汤一起入坛,并搅拌均匀,用透明塑料薄膜密封住坛口后进行晒酱;

第六步:晒酱:将坛放置在阳光下晒30-40天,每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,并浇上一层香油,得成品。

2. 根据权利要求1所述的西瓜黄豆酱的制备方法,其特征在于:所述凉席或竹编的上部铺上一层干净的白纸,下方铺上衣物或床单。

3. 根据权利要求1所述的西瓜黄豆酱的制备方法,其特征在于:所述干豆、食盐、去籽西瓜瓤的质量比为1:0.3:4。

4. 根据权利要求1所述的西瓜黄豆酱的制备方法,其特征在于:所述调味粉料由花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒经炒熟、磨粉后混合而成。

5. 根据权利要求1所述的西瓜黄豆酱的制备方法,其特征在于:所述中药药汤的原料配方由以下重量份数的原料制成:玉米须5-10份、山药3-5份、决明子5-7份、黑乌龙7-8份、党参6-9份,首乌3-5份,薄荷5-10份、金银花10-12份、白芷2-3份、防风3-5份、紫苏叶3-5份。

一种西瓜黄豆酱的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种西瓜黄豆酱的制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大豆营养全面,含量丰富,其中蛋白质的含量比猪肉高2倍,是鸡蛋含量的2.5倍。蛋白质的含量不仅高,而且质量好,大豆蛋白质的氨基酸组成和动物蛋白质近似,其中氨基酸比较接近人体需要的比值,所以容易被消化吸收。如果把大豆和肉类食品、蛋类食品搭配着来吃,其营养可以和蛋、奶的营养相比,甚至还超过蛋和奶的营养。

[0003] 黄豆的吃法有很多,黄豆酱是我国传统的发酵豆制品,以大豆和小麦为主要原料,有浓郁的酱香和酯香,咸甜适口,用于醮、焖、蒸、炒、拌等各种烹调方式。黄豆酱以其特有的色、香、味,丰富的营养价值和良好的保健功能几千年来深受人们的喜爱,主要成分有蛋白质、脂肪、维生素、钙、磷、铁等,富含优质蛋白质,烹饪时不仅能增加菜品的营养价值,而且蛋白质在微生物的作用下生成氨基酸,可使菜品呈现出更加鲜美的滋味,有开胃助食的功效。还富含亚油酸,亚麻酸,对人体补充必须脂肪酸和降低胆固醇均有益处,从而降低患心血管疾病的机率;黄豆酱中的脂肪富含不饱和脂肪酸和 大豆磷脂,有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用。

[0004] 据研究,黄豆中的皂草苷可延缓人体衰老;黄豆中的卵磷脂可除掉血管壁上的胆固醇,保持血管软化;黄豆中磷含量可观,对大脑神经非常有益,神经衰弱及体质虚弱者,常食有益;黄豆中富含的铁质,对缺铁性贫血患者,有补中益气、健脾利湿、止血降压、涩精止带的功效;目前市场上的黄豆酱营养元素较少,仅仅只为了调味,营养价值相对单一,已经无法满足人们日渐提高的生活需求。

发明内容

[0005] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种西瓜黄豆酱的制作方法,使得黄豆酱不仅营养丰富、口味佳,还具有保健的功效。

[0006] 为实现上述目的及其他相关目的,本发明提供的技术方案是:一种西瓜黄豆酱的制备方法,包括下列步骤:

第一步:清洗:将黄豆用水洗净,再将黄豆放入水中浸泡6-8h;

第二步:蒸豆:将浸泡过的黄豆用水蒸气蒸1-1.5h,再焖4-5h后取出,吹干、冷却;

第三步:捂豆:将冷却后的黄豆与米曲霉、面粉拌匀,均匀洒在凉席或竹编上,并盖上干净纱布和衣物,放在25-30℃的温度下自然发酵,4-5天后,每天翻一次,待长出霉曲后,进行晒豆;

第四步:晒豆:将发霉的黄豆在太阳下晒1-2天后,用手搓掉霉曲,再用清水清洗晾干,经巴氏杀菌后得干豆;

第五步:下料:将干豆与食盐、生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、去籽西瓜瓤、中药药汤一起入坛,并搅拌均匀,用透明塑料薄膜密封住坛口后进行晒酱;

第六步:晒酱:将坛放置在阳光下晒30-40天,每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,并浇上一层香油,得成品。

[0007] 优选的技术方案为:所述凉席或竹编的上部铺上一层干净的白纸,下方铺上衣物或床单。

[0008] 优选的技术方案为:所述干豆、食盐、去籽西瓜瓢的质量比为1:0.3:4。

[0009] 优选的技术方案为:所述调味粉料由花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒经炒熟、磨粉后混合而成。

[0010] 优选的技术方案为:所述中药药汤的原料配方由以下重量份数的原料制成:玉米须5-10份、山药3-5份、决明子5-7份、黑乌龙7-8份、党参6-9份,首乌3-5份,薄荷5-10份、金银花10-12份、白芷2-3份、防风3-5份、紫苏叶3-5份。

[0011] 由于上述技术方案运用,本发明与现有技术相比具有的优点是:

1、本发明提供了一种西瓜黄豆酱的制作方法,本发明在捂豆的过程中用米曲霉对黄豆进行发酵,能提高长出霉曲的成功率,同时也能抑制其他杂菌的生长;凉席或竹编具有透气性,使得捂豆过程中发热产生的水汽能及时排出,避免黄豆会发粘直至发臭;在晒酱时,由于酱的上下部的受热程度不同,浓稠度也不一样,要在每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,此时,黄豆酱经过一晚上晾凉透后,再进行翻动,避免黄豆酱会发酸。

[0012] 2、本发明的中药药汤中,玉米须与决明子、黑乌龙合用时,其降压作用大为增强,并且作用时间也有所延长;玉米须中皂苷类成分结构和山药中的降血糖成分有效结合,具有良好的降血糖效果;白芷、防风和紫苏叶共同作用,能提高抑毒指数,抗病毒效果好,可防止食用者感冒;党参和首乌混合,具有改善学习记忆、上调抗氧化酶、下调过氧化物的表达的作用,能维持学习记忆功能,党参和首乌同食,还具有促进抗氧化机制、减轻氧自由基损伤的作用,能延缓衰老。

[0013] 3、本发明提供了一种西瓜黄豆酱的制作方法,由此方法制得的西瓜黄豆酱,不仅营养丰富、口味佳,还具有降血糖、抗病毒、提高记忆力与延缓衰老的保健功效。

具体实施方式

[0014] 以下由特定的具体实施例说明本发明的实施方式,熟悉此技术的人士可由本实施例所揭露的内容轻易地了解本发明的其他优点及功效。

[0015] 实施例1:一种西瓜黄豆酱的制备方法

(1)清洗:挑选颗粒饱满没有杂质的黄豆,用清水洗净,再将黄豆放入清水中浸泡6h;

(2)蒸豆:将浸泡过的黄豆用铁锅蒸1.5h,再焖4h后取出,用电风扇吹干、冷却;

(3)捂豆:将冷却后的黄豆与米曲霉、面粉拌匀,在凉席或竹编的下方铺上衣物或床单,上部铺上一层干净的白纸,再将拌好的黄豆均匀洒在凉席或竹编上,并盖上干净纱布和衣物,放在25℃的温度下自然发酵,5天后,每天翻看一次,待长出深黄绿色的霉曲后,进行晒豆;

(4)晒豆:将发霉的黄豆在太阳下暴晒1天后,用手搓掉霉曲,再用清水清洗晾干,经巴氏杀菌后得干豆;

(5)下料:将干豆与食盐、生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、去籽西瓜瓢、中药药汤一起入坛,并搅拌均匀,用透明塑料薄膜密封住坛口后进行晒酱;

(6)晒酱:将坛放置在阳光下晒30天,每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,并浇上一层香油,得成品。

[0016] 具体地,干豆、食盐、去籽西瓜瓢的质量比为1:0.3:4;调味粉料由花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒经炒熟、磨粉后混合而成;中药药汤由以下重量份数的原料制成:玉米须5份、山药3份、决明子7份、黑乌龙8份、党参6份、首乌5份、薄荷10份、金银花12份、白芷2份、防风3份、紫苏叶5份。生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、中药药汤的加入量,以个人喜好为宜,在本实施方式中,生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、中药药汤的量均为食盐的质量的三分之一。花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒的质量之比为:1:1:2:0.5:0.5:0.1:0.2:1.5。

[0017] 实施例2:一种西瓜黄豆酱的制备方法

一种西瓜黄豆酱的制作方法,包括以下步骤:

(1)清洗:挑选颗粒饱满没有杂质的黄豆,用清水洗净,再将黄豆放入清水中浸泡8h;

(2)蒸豆:将浸泡过的黄豆用铁锅蒸1h,再焖5h后取出,用电风扇吹干、冷却;

(3)捂豆:将冷却后的黄豆与米曲霉、面粉拌匀,在凉席或竹编的下方铺上衣物或床单,上部铺上一层干净的白纸,再将拌好的黄豆均匀洒在凉席或竹编上,并盖上干净纱布和衣物,放在30℃的温度下自然发酵,4天后,每天翻看一次,待长出深黄绿色的霉曲后,进行晒豆;

(4)晒豆:将发霉的黄豆在太阳下暴晒2天后,用手搓掉霉曲,用清水清洗晾干,经巴氏杀菌后得干豆;

(5)下料:将干豆与食盐、生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、去籽西瓜瓢、中药药汤一起入坛,并搅拌均匀,用透明塑料薄膜密封住坛口后进行晒酱;

(6)晒酱:将坛放置在阳光下晒40天,每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,并浇上一层香油,得成品。

[0018] 具体地,干豆、食盐、去籽西瓜瓢的质量比为1:0.3:4;调味粉料由花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒经炒熟、磨粉后混合而成;中药药汤由以下重量份数的原料制成:玉米须10份、山药5份、决明子5份、黑乌龙7份、党参9份、首乌3份、薄荷5份、金银花10份、白芷3份、防风5份、紫苏叶3份。

[0019] 实施例3:一种西瓜黄豆酱的制备方法

一种西瓜黄豆酱的制作方法,包括以下步骤:

(1)清洗:挑选颗粒饱满没有杂质的黄豆,用清水洗净,再将黄豆放入清水中浸泡7h;

(2)蒸豆:将浸泡过的黄豆用铁锅蒸1.2h,再焖4.5h后取出,用电风扇吹干、冷却;

(3)捂豆:将冷却后的黄豆与米曲霉、面粉拌匀,在凉席或竹编的下方铺上衣物或床单,上部铺上一层干净的白纸,再将拌好的黄豆均匀洒在凉席或竹编上,并盖上干净纱布和衣物,放在27℃的温度下自然发酵,4.5天后,每天翻看一次,待长出深黄绿色的霉曲后,进行晒豆;

(4)晒豆:将发霉的黄豆在太阳下暴晒1.5天后,用手搓掉霉曲,用清水清洗晾干,经巴氏杀菌后得干豆;

(5)下料:将干豆与食盐、生姜水、调味粉料、黑芝麻、蜂蜜、去籽西瓜瓢、中药药汤一起入坛,并搅拌均匀,用透明塑料薄膜密封住坛口后进行晒酱;

(6)晒酱:将坛放置在阳光下晒35天,每天早上用筷子按同一方向慢慢翻动,并浇上一层香油,得成品。

[0020] 其中,干豆、食盐、去籽西瓜瓢的质量比为1:0.3:4;调味粉料由花椒、小茴香、八角、月桂叶、桂皮、豆蔻、香茅、干红辣椒经炒熟、磨粉后混合而成;中药药汤由以下重量份数的原料制成:玉米须7份、山药4份、决明子6份、黑乌龙7.5份、党参8份、首乌4份、薄荷7份、金银花11份、白芷2.5份、防风4份、紫苏叶4份。

[0021] 市场调查:选择500位20-60岁之间的路人作为调查对象,男女比例为1:1,被调查者分别对该西瓜黄豆酱进行一看二闻三尝四评价。

[0022] 西瓜黄豆酱指标要求,一看:颜色深红,且纯正,无腐烂变质现象;二闻:酱香、香辣,无刺激性气味;三尝:味道可口,咸甜适中;四评价:对西瓜黄豆酱的整体风格较满意。

[0023] 被调查者针对上述指标对该西瓜黄豆酱做出评价,并对认为符合上述指标的人数进行统计,并计算出占调查总人数的百分比,统计结果见表一。

[0024] 表一

	一看(人)		二闻(人)		三尝(人)		四评价(人)	
	人数	百分比	人数	百分比	人数	百分比	人数	百分比
实施例1	500	100%	500	100%	499	99.8%	500	100%
实施例2	500	100%	498	99.6%	499	99.8%	500	100%
实施例3	500	100%	500	100%	498	99.6%	500	100%

综上,本发明实施例具有如下有益效果:由市场调查结果可以看出,由实施例1-3制备的西瓜黄豆酱具有酱香的气味,口味佳,咸甜适中,可增加食用者的食欲,500位被调查者均对西瓜黄豆酱的整体风格较满意。

[0025] 以上所述者仅为用以解释本发明之较佳实施例,并非企图具以对本发明做任何形式上之限制,是以,凡有在相同之发明精神下所作有关本发明之任何修饰或变更,皆仍应包括在本发明意图保护之范畴。