



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102524747 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 04

(21) 申请号 201110436032. 2

(22) 申请日 2011. 12. 22

(71) 申请人 上海东锦食品集团有限公司

地址 201812 上海市普陀区曹安路十二号桥
金园四路 501 号

申请人 苏州市合兴食品有限公司

(72) 发明人 蔡愈杭 荣耀中 王小曼

(74) 专利代理机构 上海专利商标事务所有限公
司 31100

代理人 张睿

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 9 页

(54) 发明名称

一种甜面酱的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种甜面酱的制备方法,包括步骤:(1)将原料和水混合、搅拌,得到混合物1;(2)将混合物1蒸熟后冷却至室温;(3)接种发酵剂,得到混合物2;(4)将混合物2在38-45℃进行低温发酵,得到混合物3;(5)将混合物3在45-52℃进行高温发酵,得到混合物4;和(6)使混合物4降温至34-38℃,进行后期发酵,得到甜面酱;所述的原料中含有小麦八五粉、黄豆粉、和麸皮;步骤(6)中使混合物4降温至34-38℃后,与酿酒酵母和/或乳酸菌混合,进行后期发酵。

1. 一种甜面酱的制备方法,包括步骤:
 - (1) 将原料和水混合、搅拌,得到混合物 1;
 - (2) 将混合物 1 蒸熟后冷却至室温;
 - (3) 接种发酵剂,得到混合物 2;所述的发酵剂蛋白酶活力 $\geq 25000\text{u/g}$,糖化酶活力 $\geq 25000\text{u/g}$;
 - (4) 将混合物 2 在 38-45℃进行低温发酵,得到混合物 3;
 - (5) 将混合物 3 在 45-52℃进行高温发酵,得到混合物 4;和
 - (6) 使混合物 4 降温至 34-38℃,进行后期发酵,得到甜面酱;其特征在于,步骤(1)中所述的原料中含有面粉、黄豆粉、和麸皮;
步骤(6)中使混合物 4 降温至 34-38℃后,与酿酒酵母和 / 或乳酸菌混合,进行后期发酵。
2. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,以原料的总重量计,其中的面粉为 60-90%;优选 70-80%。
3. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,以原料的总重量计,其中的黄豆粉为 10-25%;优选 15-20%。
4. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,以原料的总重量计,其中的麸皮为 5-10%;优选 6-8%。
5. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,步骤(1)中所述原料和水的重量比为 2 : 1-3 : 1。
6. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,步骤(3)中以混合物 2 的总重量计,发酵剂的用量为 1-5%;优选 1.5-3%。
7. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,步骤(4)中将混合物 2 和食盐水混合,进行低温发酵。
8. 如权利要求 7 所述的制备方法,其特征在于,食盐水和混合物 2 的混合比例为 0.55 : 1-0.75 : 1。
9. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,步骤(6)中后期发酵时间为 10-15 天。
10. 如权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于,步骤(6)中,以混合物 4 的总重量计,酿酒酵母的用量为 0.3-0.6%,优选 0.3-0.45%;乳酸菌的用量为 0.05-0.15%。

一种甜面酱的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工,尤其涉及一种甜面酱的制备方法。

背景技术

[0002] 甜面酱,是用面粉为原料制作的带甜味的酱。它咸中带甜、味鲜醇厚,色泽诱人,是人们比较喜欢的一种调味佳品,是一种具有特殊滋味和体态的产品。甜面酱富含蛋白质和多种人体必需的氨基酸和维生素,具有丰富的营养价值。它适合佐菜、蘸吃,同时还是酱菜生产不可缺少的辅料。

[0003] 传统工艺的甜面酱是以面粉为主要原料,经蒸熟、天然发酵等工序加工而成的。发酵后的面酱其主要成分除水分外,还有糊精、还原糖、蛋白质水解中间产物及氨基酸、食盐、有机酸、色素、少量纤维素以及一些可挥发性的呈香物质,这些成分共同构成了甜面酱的口感、风味、香气、体态。

[0004] 但利用传统工艺天然发酵酿酱的生产周期长,通常要经过 3-6 个月的酿晒时间,另外,成品口味不纯,有因杂菌过多而起的杂味,鲜味不浓厚,色泽暗淡且香气不足。随着消费者对甜面酱的质量要求越来越高,生产厂家在甜面酱的生产上加大了创新力度,将传统工艺与现代工艺相结合,缩短生产时间,提高甜面酱的稳定性及各方面品质。

[0005] 魏洪侠在申请号为 200810124705.9 的专利中公布了一种甜面酱加工方法,通过选取适宜面粉和发酵温度及时间,制取独特风味的甜面酱,此方法发酵时间短,但成品品质一般,香气不突出。

[0006] 朱春荣在申请号为 200710018764.3 的专利中公布了一种面酱的制备方法,成品面酱色泽鲜亮,酱香醇厚,味道鲜美,咸甜适宜,但生产周期长,需 3-4 个月,且缺乏酯香味。

[0007] 专利 200510045226 中公布了一种甜面酱增香工艺,用普通甜面酱在品温 35-40℃ 的条件下发酵 20-30 天,降温至 30-35℃,加入 0.1-0.3% 重量的鲁氏酵母和 0.1-0.2% 重量的球拟酵母,进行后期发酵 15-20 天,得产品。按照此方法制得的甜面酱比普通产品的酱香、酯香更加突出,但依旧有待提高,且成品鲜味不足。

[0008] 因此本领域迫切需要提供一种酱香浓郁、酯香醇厚、口感饱满、有光泽、粘稠适度,且生产周期短的甜面酱。

发明内容

[0009] 本发明旨在提供一种新的甜面酱制备方法。

[0010] 本发明提供了一种甜面酱的制备方法,所述的方法包括步骤:

[0011] (1) 将原料和水混合、搅拌,得到混合物 1;

[0012] (2) 将混合物 1 蒸熟后冷却至室温;

[0013] (3) 接种发酵剂,得到混合物 2;所述的发酵剂蛋白酶活力 $\geq 25000\text{u/g}$,糖化酶活力 $\geq 25000\text{u/g}$;

[0014] (4) 将混合物 2 在 38-45℃ 进行低温发酵,得到混合物 3;

- [0015] (5) 将混合物 3 在 45-52℃ 进行高温发酵, 得到混合物 4 ; 和
- [0016] (6) 使混合物 4 降温至 34-38℃, 进行后期发酵, 得到甜面酱 ;
- [0017] 其中, 步骤 (1) 中所述的原料中含有面粉、黄豆粉、和麸皮 ; 步骤 (6) 中使混合物 4 降温至 34-38℃ 后, 与酿酒酵母和 / 或乳酸菌混合, 进行后期发酵。
- [0018] 在另一优选例中, 以原料的总重量计, 其中的面粉为 60-90% ; 更佳地为 70-80%。
- [0019] 在另一优选例中, 以原料的总重量计, 其中的黄豆粉为 10-25% ; 更佳地为 15-20%。
- [0020] 在另一优选例中, 以原料的总重量计, 其中的麸皮为 5-10% ; 更佳地为 6-8%。
- [0021] 在另一优选例中, 步骤 (1) 中所述原料和水的重量比为 2 : 1-3 : 1。
- [0022] 在另一优选例中, 步骤 (3) 中以混合物 2 的总重量计, 发酵剂的用量为 1-5% ; 更佳地为 1.5-3%。
- [0023] 在另一优选例中, 步骤 (4) 中将混合物 2 和食盐水混合, 进行低温发酵。
- [0024] 在另一优选例中, 食盐水和混合物 2 的混合比例为 0.55 : 1-0.75 : 1。
- [0025] 在另一优选例中, 步骤 (4) 中低温发酵时间为 5-7 天 ; 低温发酵温度为 40-44℃。
- [0026] 在另一优选例中, 步骤 (5) 中高温发酵时间为 10-15 天 ; 高温发酵温度为 46-50℃。
- [0027] 在另一优选例中, 步骤 (6) 中后期发酵时间为 10-15 天。
- [0028] 在另一优选例中, 步骤 (6) 中, 以混合物 4 的总重量计, 酿酒酵母的用量为 0.3-0.6%, 更佳地为 0.3-0.45% ; 乳酸菌的用量为 0.05-0.15%。
- [0029] 据此, 本发明提供了一种酱香浓郁、酯香醇厚、口感饱满、有光泽、粘稠适度, 且生产周期短的甜面酱。

具体实施方式

- [0030] 发明人经过广泛而深入的研究, 惊奇地发现使用面粉、黄豆和麸皮作为原料, 并且在后期发酵 (又称后熟增香) 步骤中使用酿酒酵母和 / 或乳酸菌, 可以提高甜面酱的鲜味和粘稠度, 并且使甜面酱成品产生特殊的酱香气。在此基础上, 完成了本发明。
- [0031] 如本文所用, “面粉” 是指小麦粉, 即用小麦磨出来的粉 ; 包括小麦八五粉、七五粉, 特制一等、特制二等、普通粉 ; 优选特制一等 ; 更优选小麦八五粉。
- [0032] 如本文所用, “小麦八五粉” 是指就是每百斤小麦出八十五斤面粉。
- [0033] 如本文所用, “黄豆粉” 是指用黄豆磨成的粉。
- [0034] 如本文所用, “麸皮” 是指小麦的外皮。
- [0035] 如本文所用, “酿酒酵母 (Saccharomyces cerevisiae)” 是一种食品工业中常用的, 用于制作面包、馒头及酿酒的酵母菌。能通过自身代谢, 将糖发酵成乙醇、甘油、琥珀酸等物质, 产生特殊的酱香气。
- [0036] 如本文所用, “乳酸菌 (Lactobacillus)” 是一种将糖类发酵后主要产物为乳酸的一类无芽孢、革兰氏染色阳性细菌, 在食品工业中常用于酸奶的发酵。
- [0037] 如本文所用, “室温” 是指 10-30℃, 优选 15-25℃。
- [0038] 制备方法
- [0039] 本发明提供的一种甜面酱的制备方法包括步骤 :

[0040] 第一步,将原料和水混合、搅拌,得到混合物 1;

[0041] 第二步,待混合物 1 熟后冷却至室温;

[0042] 第三步,在熟后冷却至室温的混合物 1 中接种发酵剂,得到混合物 2;

[0043] 第四步,将混合物 2 在 38-45℃进行低温发酵,得到混合物 3;

[0044] 第五步,将混合物 3 在 45-52℃进行高温发酵,得到混合物 4;

[0045] 第六步,使混合物 4 降温至 34-38℃,进行后期发酵,得到甜面酱。

[0046] 本发明提供的上述制备方法所使用的原料中含有面粉、黄豆粉、和麸皮;较佳地,所述的原料由面粉、黄豆粉、和麸皮组成,以原料的总重量计,其中面粉的添加量为总原料的 60% -90%,优选为 70% -80%,最优为 75%;黄豆的添加量为总原料的 10% -25%,优选为 15% -20%,最优为 18%;麸皮的添加量为总原料的 5% -10%,优选为 6% -8%,最优为 7%;所述的面粉选自小麦八五粉、七五粉,特制一等、特制二等、普通粉,优选特制一等,更优选小麦八五粉。

[0047] 在本发明的一种实施方式中,第一步中,原料和水的混合比例为 2 : 1-3 : 1,优选为 2.5 : 1。

[0048] 本发明提供的上述制备方法的第二步中可以采用蒸、煮等本领域常用方式将混合物 1 弄熟,在本发明的一个实施方式中是将混合物 1 放入高压蒸汽机内蒸熟。

[0049] 本发明提供的上述制备方法的第三步中所使用的发酵剂选自上海迪发酿造生物制品有限公司,优选面酱发酵剂;所述发酵剂的接种量为混合物 1 重量的 1% -5%,优选为 1.5% -3%,最优为 2%。这部份请与权利要求一致。谢谢!

[0050] 在本发明的一种实施方式中,上述制备方法的第四步中的低温发酵温度优选为 40℃ -44℃,最优为 42℃。

[0051] 本发明提供的上述制备方法的第四步中,所述低温发酵时间为 5-7 天,最优为 6 天。

[0052] 在本发明的一种实施方式中,在上述制备方法的第四步的低温发酵期间每 2-3 天翻搅一次。

[0053] 在本发明的一种实施方式中,在上述制备方法的第四步的低温发酵过程是将混合物 2 和食盐水混合,在 38-45℃进行低温发酵,得到混合物 3;其中盐水的添加量与混合物 2 的量的比例为 0.55 : 1-0.75 : 1,优选为 0.6 : 1。在另一优选例中,所述食盐水的浓度为 14%。

[0054] 在本发明的一种实施方式中,上述制备方法的第五步中的高温发酵温度优选为 46℃ -50℃,最优为 49℃。

[0055] 本发明提供的上述制备方法的第五步中,所述高温发酵时间为 10-15 天,最优为 12 天。

[0056] 在本发明的一种实施方式中,在上述制备方法的第五步的高温发酵期间每 2-3 天翻搅一次。

[0057] 本发明上述制备方法的第六步也可称为后熟增香的步骤,后熟时间为 10-15 天,优选 11 天。

[0058] 在本发明的一种实施方式中,在上述制备方法的第六步的后期发酵过程是将混合物 4 降温至 34-38℃(较佳为 36℃)后,与酿酒酵母和乳酸菌混合,保温并进行后

期发酵 10-15 天。以混合物 4 的总重量计,所述酿酒酵母浓度为 0.3% -0.6%,优选为 0.3% -0.45%,最优为 0.35%;所述乳酸菌的浓度为 0.05% -0.15%,最优为 0.06%。

[0059] 在本发明的一种实施方式中,在上述制备方法的第六步的后期发酵期间每 2-3 天翻搅一次。

[0060] 在本发明的一种实施方式中,上述制备方法的第六步包括下述步骤:

[0061] (a) 将混合物 4 降温至 34-38℃(较佳为 36℃)后,与酿酒酵母和乳酸菌混合,保温并进行后期发酵 10-15 天(优选 11 天),得到发酵后的甜面酱半成品;

[0062] (b) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀;和

[0063] (c) 在 70℃ -75℃条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0064] 用途

[0065] 根据本发明提供的方法制备的甜面酱可用于蘸食,拌馅,拌面、炒菜,炖肉等,也可用于各类酱菜的腌渍。

[0066] 本发明提到的上述特征,或实施例提到的特征可以任意组合。本案说明书所揭示的所有特征可与任何组合物形式并用,说明书中所揭示的各个特征,可以任何可提供相同、均等或相似目的的替代性特征取代。因此除有特别说明,所揭示的特征仅为均等或相似特征的一般性例子。

[0067] 本发明的主要优点在于:

[0068] 1、本发明提供的制备方法所得到的甜面酱中鲜味明显增加,并明显地提高了甜面酱的鲜味。

[0069] 2、本发明提供的制备方法所得到的甜面酱成品粘稠度提高,并且有使人更愉悦的清香产生。

[0070] 3、本发明提供的制备方法所得到的甜面酱有特殊的酱香气。

[0071] 4、本发明提供的制备方法使成品酱产生醇厚的酯香,丰富了甜面酱的香气。

[0072] 5、本发明提供的制备方法工艺简单,独特,有效,且生产周期短,生产成本降低,且生色快,可实现工业化。

[0073] 下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。应理解,这些实施例仅用于说明本发明而不适用于限制本发明的范围。下列实施例中未注明具体条件的实验方法,通常按照常规条件或按照制造厂商所建议的条件。除非另外说明,否则所有的百分数、比率、比例、或份数按重量计。

[0074] 本发明中的重量体积百分比中的单位是本领域技术人员所熟知的,例如是指 100 毫升的溶液中溶质的重量。

[0075] 除非另行定义,文中所使用的所有专业与科学用语与本领域熟练人员所熟悉的意义相同。此外,任何与所记载内容相似或均等的方法及材料皆可应用于本发明方法中。文中所述的较佳实施方法与材料仅作示范之用。

[0076] 下述实施例中涉及的发酵剂都购自上海迪发酿造生物制品有限公司,其中的蛋白酶活力 25872u/g,检测方法:SB/T 10317-1999,糖化酶活力 26114u/g,检测方法:GB 8276-2006。

[0077] 请提供蛋白酶活力和糖化酶活力的测定方法。谢谢!

[0078] 实施例 1

[0079] (1) 将小麦八五粉、黄豆粉、麸皮以 75 : 18 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40%的水,搅拌均匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0080] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2%的发酵剂,搅拌均匀。

[0081] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60%的浓度为 14%的盐水,压实后于 42℃低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,分别添加 0.35%浓度的酿酒酵母和 0.06%浓度的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0082] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0083] 发酵结果见表 1 :

[0084] 表 1

[0085]

感官指标	品评结果
香气	特殊的酱香浓郁,酯香醇厚,有清香,无不良风味
口味	咸甜适宜,鲜味足,口感饱满,无不良口味
色泽	深褐色,具有特殊光泽
体态	粘稠适度,无杂质

[0086] 实施例 2

[0087] (1) 将小麦八五粉、黄豆粉、麸皮以 75 : 18 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40%的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0088] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2%的发酵剂,搅拌均匀。

[0089] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60%的浓度为 14%的盐水,压实后于 42℃低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,添加 0.35%浓度的酿酒酵母,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0090] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0091] 发酵结果见表 2 :

[0092] 表 2

[0093]

感官指标	品评结果
香气	酱香浓郁,酯香寡淡,有清香,无不良风味
口味	咸甜适宜,鲜味足,无不良口味

色泽	深褐色,具有特殊光泽
体态	粘稠适度,无杂质

[0094] 实施例 3

[0095] (1) 将小麦八五粉、黄豆粉、麸皮以 75 : 18 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0096] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0097] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,添加 0.06% 浓度的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0098] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0099] 发酵结果见表 3 :

[0100] 表 3

[0101]

感官指标	品评结果
香气	酱香寡淡,无酯香,略有酸气
口味	咸甜适宜,鲜味足,酸味过重
色泽	褐色,具有特殊光泽
体态	过于粘稠,无杂质

[0102] 实施例 4

[0103] (1) 将小麦八五粉、黄豆粉、麸皮以 75 : 18 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0104] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0105] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0106] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0107] 发酵结果见表 4 :

[0108] 表 4

[0109]

感官指标	品评结果
香气	酱香寡淡,有清香,无酯香,无不良风味
口味	咸甜适宜,鲜味足,无不良口味
色泽	深褐色,具有特殊光泽
体态	粘稠适度,无杂质

[0110] 实施例 5

[0111] (1) 将小麦八五粉、麸皮以 93 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0112] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0113] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,分别添加 0.35% 浓度的酿酒酵母和 0.06% 浓度的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0114] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0115] 发酵结果见表 5 :

[0116] 表 5

[0117]

感官指标	品评结果
香气	酱香浓郁,酯香醇厚,有清香,无不良风味
口味	咸甜适宜,鲜味不足,口味单薄,无不良口味
色泽	深褐色,具有特殊光泽
体态	粘稠适度,无杂质

[0118] 实施例 6

[0119] (1) 将小麦八五粉、黄豆粉以 4 : 1 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0120] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0121] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,分别添加 0.35% 浓度的酿酒酵母和 0.06% 浓度的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0122] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0123] 发酵结果见表 6：

[0124] 表 6

[0125]

感官指标	品评结果
香气	酱香浓郁,酯香醇厚,无清香,无不良风味
口味	口味偏甜,鲜味足,口感饱满,无不良口味
色泽	褐色,具有特殊光泽
体态	体态过稀,无杂质

[0126] 实施例 7

[0127] (1) 将特制一等粉、黄豆粉、麸皮以 75 : 18 : 7 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0128] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0129] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,分别添加 0.35% 浓度的酿酒酵母和 0.06% 浓度的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0130] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0131] 发酵结果见表 7：

[0132] 表 7

[0133]

感官指标	品评结果
香气	酱香浓郁,酯香醇厚,微带清香,无不良风味
口味	口味偏甜,鲜味足,口感饱满,无不良口味
色泽	淡褐色,具有特殊光泽
体态	体态微稀,无杂质

[0134] 实施例 8

[0135] (1) 将八五粉、黄豆粉、麸皮以 65 : 25 : 10 的比例混合后,加入总原料重量 40% 的水,和匀,在高压蒸汽机内蒸熟,冷却至室温。

[0136] (2) 将冷却后的熟料经适当粉碎后加入占干料重量 2% 的发酵剂,搅拌均匀。

[0137] (3) 将加有发酵剂的原料入缸,加入占干料重量 60% 的浓度为 14% 的盐水,压实后于 42℃ 低温发酵,期间 2-3 天翻搅一次。6 天后提高发酵温度至 49℃,高温发酵 12 天,期间 2-3 天翻搅一次。降低发酵温度至 36℃,分别添加 0.35% 浓度的酿酒酵母和 0.06% 浓度

的乳酸菌,后熟增香 11 天,期间 2-3 天翻搅一次。

[0138] (4) 将发酵后的甜面酱半成品通过磨浆器研磨至细腻均匀,在 70℃ -75℃ 条件下巴氏灭菌 15 分钟,得到成品甜面酱。

[0139] 发酵结果见表 8:

[0140] 表 8

[0141]

感官指标	品评结果
香气	酱香浓郁,酯香醇厚,微带清香,无不良风味
口味	口味微甜,鲜味丰满,口感饱满,无不良口味
色泽	深褐色,具有特殊光泽
体态	较粘稠,无杂质

[0142] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并非用以限定本发明的实质技术内容范围,本发明的实质技术内容是广义地定义于申请的权利要求范围中,任何他人完成的技术实体或方法,若是与申请的权利要求范围所定义的完全相同,也或是一种等效的变更,均将被视为涵盖于该权利要求范围之内。