



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106616875 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611134431.2

(22)申请日 2016.10.21

(62)分案原申请数据

201610918951.6 2016.10.21

(71)申请人 安徽联喆玉竹有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县许镇镇
大浦试验区农业孵化器综合大楼

(72)发明人 张艳

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱

(57)摘要

本发明公开了一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,其以番木瓜、珍珠鱼为原料,同时添加羊角参、观音竹,制作出一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱。其充分利用番木瓜、珍珠鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补中开胃,健胃消食的功效。成品酱香浓郁,味道鲜美,易保存,保健功能突出,长期食用可明显改善消化不良、不思饮食人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

1. 一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱,其特征在于,采用以下步骤制作:

A. 珍珠鱼预处理:将珍珠鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡2小时,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得珍珠鱼泥,加入珍珠鱼泥重10%的料酒、4%的蒜蓉,放入调味机调味腌制60分钟,制得珍珠鱼泥;

B. 番木瓜预处理:取新鲜成熟的番木瓜,清洗干净,削皮去籽,后放入装有100目网筛的打浆机中打浆,制得番木瓜浆;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材羊角参14%、观音竹14%、面根藤13%、蓑草16%、尖嘴林檎果13%、萍蓬草子14%、臭威灵16%,加入原料中药材重15倍的水,浸泡3小时,再煎煮60分钟,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重20-25%的黄豆酱、6-8%的甜面酱放入容器,加入酱重5倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5-10kg,加热至90-100℃,放入葱末2重量份、生姜片3kg、珍珠鱼泥80kg,大火爆炒5-10分钟,加入酱汁 60kg、醋3kg,大火烧开后,再加入番木瓜浆30kg、中药泥4kg,搅拌均匀,小火熬煮60分钟,翻炒至汁水收干即可;

F. 冷却、罐装:待辣鱼酱冷却至常温,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、贮存:将瓶装的番木瓜风味辣珍珠鱼酱旋盖、封口,入通风干燥的库房中贮存。

2. 根据权利要求1所述的一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,其特征在于:所述打浆机为装有80-100目的打浆机。

一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱

[0001] 本申请为申请号201610918951.6、申请日2016年10月21日、发明名称为“一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法”的分案申请。

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及以番木瓜、珍珠鱼为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱。

背景技术

[0003] 番木瓜,又名木瓜、乳瓜、万寿果。热带常绿软木质大型多年生草本植物,常绿软木质小乔木,高达8-10米,具乳汁;茎不分枝或有时于损伤处分枝,具螺旋状排列的托叶痕。果实长于树上,外形像瓜,故名之木瓜。浆果肉质,成熟时橙黄色或黄色,长圆球形,倒卵状长圆球形,梨形或近圆球形,长10-30厘米或更长,果肉柔软多汁,味香甜。番木瓜的乳汁是制作松肉粉的主要成份。番木瓜味甘,性平。具有健胃消食、滋补催乳、舒筋通络的功效,常用于脾胃虚弱、食欲不振、乳汁缺少、风湿关节疼痛、胃、十二指肠溃疡疼痛。

[0004] 珍珠鱼,体呈椭圆形,侧扁,头大,微尖。口亚上位,眼大。背鳍高而短,胸鳍圆扇形。从吻端下部及胸部一直到尾柄的基部,沿着身体两侧的侧线,各有一条由黑色圆斑组成的纵向条纹。珍珠鱼腹鳍胸位,而且已经演化成为一对细长而柔软的触须,可向各个方向自由转动,有触觉功能,能探测周围有无障碍物和辨别食物。嘴的下部及胸部为闪亮的金黄色,从嘴到尾柄基部,沿体侧线,在身体两侧各有一条由黑斑点组成的黑公纵向条纹。臀鳍前部为金黄色,腹鳍已演化为丝状触须,呈金黄色。珍珠鱼味甘、性平。具有补中开胃、益气养血的功效,常用于体质虚弱、气血不足、营养不良、膀胱热结、小便不利、肝硬化腹水、营养不良性水肿者宜。

[0005] 羊角参,为百合科植物甘肃黄精或玫瑰红黄精的根茎。干燥根茎具节,常自节处分段,每段呈角状分歧,表面黄白色,有明显纵皱纹与大小不等的茎痕及根痕,常附以少数须根。质较软,断面淡黄白色。羊角参味甘,性凉。具有平肝熄风、补脾润肺、清热凉血的功效,主治头痛目疾、咽喉痛、高血压症、痫症、疔疖。

[0006] 观音竹,又名蛇儿参、水麦冬、骑马参、龙爪参、双肾草、走肾草。为兰科植物舌唇兰的带根全草。唇兰,陆生植物,高50-60cm,具粗厚的纤维根。茎直立,无毛,具3-6枚叶。下部叶椭圆形或长圆形,先端钝或急尖,基部抱茎,无毛,最大的叶长达16cm,宽达5cm,上部的叶渐成苞片状,渐尖。观音竹味甘、性平。具有补气润肺、化痰止咳、解毒的功效,主治病后虚弱、肺热咳嗽、痰喘气壅、白带、虚火牙痛、毒蛇咬伤。

[0007] 鱼酱是黔东南苗族自治州雷山县永乐区的传统调味品,又名永乐鱼酱或糟辣鱼酱。鱼酱是苗族传统烹调佳品。具有酸、甜、咸、香的风味,炒菜或煮火锅时放入适量鱼酱,菜肴会特别鲜美,不仅能增进食欲,更有健胃作用。以番木瓜、珍珠鱼为主要原料,羊角参、观音竹为保健原料,生产出一种营养保健型鱼酱,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0008] 本发明以番木瓜、珍珠鱼为原料,同时添加羊角参、观音竹开发出一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱,填补了国内使用这类原料制作鱼酱的一项空白。

[0009] 一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

A.珍珠鱼预处理:将珍珠鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡1-2小时,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得珍珠鱼泥,加入珍珠鱼泥重6%的料酒、2%的蒜蓉,放入调味机调味腌制30分钟,制得珍珠鱼泥;

B.番木瓜预处理:取新鲜成熟的番木瓜,清洗干净,削皮去籽,后放入装有60-100目网筛的打浆机中打浆,制得番木瓜浆;

C.中药材预处理:按一定比例取中药材羊角参、观音竹,加入原料中药材重10-15倍的水,浸泡2-3小时,再煎煮30-60分钟,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D.酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重20-25%的黄豆酱、6-8%的甜面酱放入容器,加入酱重2-5倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E.熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5-10重量份,加热至90-100℃,放入葱末1-2重量份、生姜片2-3重量份、珍珠鱼泥50-80重量份,大火爆炒5-10分钟,加入酱汁40-60重量份、醋1-3重量份,大火烧开后,再加入番木瓜浆15-30重量份、中药泥2-4重量份,搅拌均匀,小火熬煮30-60分钟,翻炒至汁水收干即可;

F.冷却、罐装:待辣鱼酱冷却至常温,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G.封口、贮存:将瓶装的番木瓜风味辣珍珠鱼酱旋盖、封口,入通风干燥的库房中贮存。

[0010] 本发明打浆机为装有80-100目的打浆机。

[0011] 本发明步骤C中一定比例中药材为以下原料重量比:羊角参40-60%、观音竹40-60%。

[0012] 本发明的作用机理:

番木瓜,健胃消食、滋补催乳;珍珠鱼,补中开胃、益气血;羊角参,平肝熄风、补脾润肺;观音竹,补气润肺、化痰止咳。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达补中开胃,健胃消食的功效。

[0013] 本发明公开了一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,其以番木瓜、珍珠鱼为原料,同时添加羊角参、观音竹,制作出一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱。其充分利用番木瓜、珍珠鱼的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有补中开胃,健胃消食的功效。成品酱香浓郁,味道鲜美,易保存,保健功能突出,长期食用可明显改善消化不良、不思饮食人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合市场发展需要,可以进行规模化生产。

以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0014]

实施例1,一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,采用以下步骤:

A.珍珠鱼预处理:将珍珠鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡1小时,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得珍珠鱼泥,加入珍珠鱼泥重6%的料酒、2%的蒜蓉,放入调

味机调味腌制30分钟,制得珍珠鱼泥;

B. 番木瓜预处理:取新鲜成熟的番木瓜,清洗干净,削皮去籽,后放入装有60目网筛的打浆机中打浆,制得番木瓜浆;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材羊角参43%、观音竹57%,加入原料中药材重10倍的水,浸泡2小时,再煎煮30分钟,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重20%的黄豆酱、6%的甜面酱放入容器,加入酱重2-5倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5kg,加热至90℃,放入葱末1-2重量份、生姜片2kg、珍珠鱼泥50kg,大火爆炒5分钟,加入酱汁40kg、醋1kg,大火烧开,再加入番木瓜浆15kg、中药泥2kg,搅拌均匀,小火熬煮30分钟,翻炒至汁水收干即可;

F. 冷却、罐装:待辣鱼酱冷却至常温,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、贮存:将瓶装的番木瓜风味辣珍珠鱼酱旋盖、封口,入通风干燥的库房中贮存。
[0015] 本发明实施例1经15位消化不良、不思饮食的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为9人,有效率为60%;连续食用20天,每日20克,症状明显缓解人数为11人,有效率为73.33%。

[0016] 实施例2,一种番木瓜风味辣珍珠鱼酱的制作方法,采用以下步骤:

A. 珍珠鱼预处理:将珍珠鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡1小时,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得珍珠鱼泥,加入珍珠鱼泥重8%的料酒、3%的蒜蓉,放入调味机调味腌制46分钟,制得珍珠鱼泥;

B. 番木瓜预处理:取新鲜成熟的番木瓜,清洗干净,削皮去籽,后放入装有80目网筛的打浆机中打浆,制得番木瓜浆;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材羊角参18%、观音竹21%、面根藤19%、蓑草23%、尖嘴林檎果19%,加入原料中药材重12倍的水,浸泡2.5小时,再煎煮45分钟,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重20%的黄豆酱、7%的甜面酱放入容器,加入酱重3倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油7kg,加热至95℃,放入葱末1重量份、生姜片2.5kg、珍珠鱼泥60kg,大火爆炒8分钟,加入酱汁50kg、醋2kg,大火烧开,再加入番木瓜浆17kg、中药泥3kg,搅拌均匀,小火熬煮40分钟,翻炒至汁水收干即可;

F. 冷却、罐装:待辣鱼酱冷却至常温,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、贮存:将瓶装的番木瓜风味辣珍珠鱼酱旋盖、封口,入通风干燥的库房中贮存。

[0017] 面根藤,为双子叶植物药旋花科植物打碗花的全草或根。根茎细长,直径约1mm,表面灰黄色,有细纵皱纹。茎细长,常盘曲扭卷,表面灰棕色或灰褐色,有纵向棱线而扭曲;质脆,易折断。叶互生,有长柄,叶片淡绿色,多皱缩破碎,完整叶片展平后呈戟形。气微味淡。面根藤味甘、性平。归肝、肾二经。具有健脾利湿、调经的功效,主治脾胃虚弱、消化不良、小儿吐乳、疳积、五淋、带下、月经不调。

[0018] 蓑草,多年生草本,高30-60厘米。秆直立,丛生,坚韧而粗糙,具3-4节。叶片线形,扁平,稍粗糙,长3-7厘米,宽0.5-1毫米;有长叶鞘,无毛,无脊;叶舌膜质,先端锐尖,长约4毫米。圆锥花序,稠密而紧缩,狭长矩形至线形,长3-10厘米,宽约1厘米;小穗披针形,长约4

毫米,绿色,成熟后草黄色,含4-6小花;颖披针形,先端锐尖,长2.5-3毫米。蓑草味甘、淡,性平,具有清热消炎、平肝明目、止血的功效,主治感冒、肝炎、小儿肺炎、乳腺炎、寻麻疹、产褥热、胃痛、外伤出血。

[0019] 尖嘴林檎果,为蔷薇科植物尖嘴林檎的果实。本品多切成纵横片,直径2-3cm,果皮红棕色或深红色、无斑点。果肉厚,内果皮木化呈杯状,有5室,每1室有种子2颗,有的切片具有宿存花萼,反卷,有毛绒,并有残存花柱,亦具密毛绒。味微酸涩。尖嘴林檎果味甘,性平。具有健脾消积的功效,主治脾胃虚弱、食积停滞。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

番木瓜,健胃消食、滋补催乳;珍珠鱼,补中开胃、益气血;羊角参,平肝熄风、补脾润肺;观音竹,补气润肺、化痰止咳;面根藤,健脾利湿、调经;蓑草,清热消炎、平肝明目;尖嘴林檎果,健脾消积。利用以上四味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达补中开胃,健胃消食的功效。

[0021] 本发明实施例1经23位消化不良、不思饮食的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为17人,有效率为73.91%;连续食用20天,每日20克,症状明显缓解人数为19人,有效率为82.61%。

[0022] 实施例3,一种茭白风味辣珍珠鱼酱,采用以下步骤制作:

A. 珍珠鱼预处理:将珍珠鱼除去头及内脏等杂质,清洗干净,放入清水中浸泡2小时,后入采肉机去刺,再放入绞肉机,制得珍珠鱼泥,加入珍珠鱼泥重10%的料酒、4%的蒜蓉,放入调味机调味腌制60分钟,制得珍珠鱼泥;

B. 番木瓜预处理:取新鲜成熟的番木瓜,清洗干净,削皮去籽,后放入装有100目网筛的打浆机中打浆,制得番木瓜浆;

C. 中药材预处理:按重量比例取中药材羊角参14%、观音竹14%、面根藤13%、蓑草16%、尖嘴林檎果13%、萍蓬草子14%、臭威灵16%,加入原料中药材重15倍的水,浸泡3小时,再煎煮60分钟,后连同煎煮液一起,用打浆机制成中药泥;

D. 酱汁预处理:取适量的辣椒酱、辣椒酱重20-25%的黄豆酱、6-8%的甜面酱放入容器,加入酱重5倍的水,搅拌均匀,调成酱汁;

E. 熬煮:向不锈钢锅内加入植物油5-10kg,加热至90-100℃,放入葱末2重量份、生姜片3kg、珍珠鱼泥80kg,大火爆炒5-10分钟,加入酱汁 60kg、醋3kg,大火烧开,再加入番木瓜浆30kg、中药泥4kg,搅拌均匀,小火熬煮60分钟,翻炒至汁水收干即可;

F. 冷却、罐装:待辣鱼酱冷却至常温,在无菌环境中,装入干净且灭菌的玻璃瓶中;

G. 封口、贮存:将瓶装的番木瓜风味辣珍珠鱼酱旋盖、封口,入通风干燥的库房中贮存。

[0023] 萍蓬草子,又名水栗包、水栗子、萍蓬子。为睡莲科植物萍蓬草的种子。萍蓬草多年生水生草本。叶漂浮,纸质;阔卵状,长6-17cm,宽6-12cm,先端圆钝,基部弯缺呈深心状,上面光亮,绿色,下面紫红色,密生柔毛,侧脉羽状;叶柄长20-50cm;有柔毛。种子多数矩圆形,长5mm,褐色,革质,假种皮肉质。萍蓬草子味甘,性平,归脾、胃、肾三经。具有健脾胃、活血调经的功效,主治脾虚食少、月经不调。

[0024] 臭威灵,为菊科植物绵毛风毛菊的根。夏秋采集,洗净切碎晒干。绵毛风毛菊多年生草本,高30-80cm。根多数丛生,粗长绳状,稀带肉质,黑褐色。茎直立,有少数分枝,被蛛丝状绵毛。臭威灵味甘、性温。具有润肺止咳、解毒止痛的功效,常用于肺结核、支气管炎、咯

血、偏头痛。

[0025] 白云花根别名法罗海、滇独活、毛爪参、香白芷云南,为伞形科牛尾独活属植物白云花的根。秋季采挖,洗净切片晒干。性味苦、辛、温。分布于云南等地。具有祛风除湿、活络止痛、止咳平喘的功效,常用于风湿筋骨疼痛、跌打损伤、腰痛、胃痛、感冒、咳嗽、慢性支气管炎、哮喘、闭经、白带。

[0026] 本发明实施例3的作用机理:

番木瓜,健胃消食、滋补催乳;珍珠鱼,补中开胃、益气血;羊角参,平肝熄风、补脾润肺;观音竹,补气润肺、化痰止咳;面根藤,健脾利湿、调经;蓑草,清热消炎、平肝明目;尖嘴林檎果,健脾消积;萍蓬草子,健脾胃、活血调经,臭威灵,润肺止咳、解毒止痛。利用以上九味中药相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达补中开胃,健胃消食的功效。

[0027] 本发明实施例1经17位消化不良、不思饮食的人群,连续食用10天,每日20克,症状明显缓解人数为14人,有效率为82.35%;连续食用20天,每日20克,症状明显缓解人数为16人,有效率为94.12%

以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0028] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。