



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103844240 A

(43) 申请公布日 2014.06.11

(21) 申请号 201210494264.8

(22) 申请日 2012.11.28

(71) 申请人 杨嘉

地址 523000 广东省东莞市虎门镇怀德村下  
庙商住区二巷6号

(72) 发明人 杨嘉

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明是关于一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法,该蒜蓉辣椒酱由以下重量比例成份组成:蒜蓉 30%-35%,辣椒 30%-35%,麻油 8%-10%,豆酱 10%-14%,醋 2%-3%,白糖 2%-3%。由于本发明在选料上采用了豆酱和麻油,口感独特,香味诱人,能刺激唾液和胃液分泌,改善人的食欲,可治因受寒引起的胃口不好、腹胀腹痛,促进人体血液循环、散寒驱湿,长食有抗衰老、美容、健体的功效,而且制作过程不采用任何防腐剂,保证了产品的纯天然特性,具有较高的保健功效,适合老少咸宜食用。

1. 一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱,其特征在于:该蒜蓉辣椒酱由以下重量比例成份组成:蒜蓉 30 % -35 %,辣椒 30 % -35 %,麻油 8 % -10 %,豆酱 10 % -14 %,醋 2 % -3 %,白糖 2 % -3 %。

2. 根据权利要求 1 所述的一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱的制作方法,其特征在于:  
(1)按以下重量比例成份备料:蒜蓉 30 % -35 %,辣椒 30 % -35 %,麻油 8 % -10 %,豆酱 10 % -14 %,醋 2 % -3 %,白糖 2 % -3 % ;(2)将蒜蓉、辣椒通过搅伴机混合均匀搅伴,搅伴杆的转动速度是 25-45 转 / 分钟 ;(3)热锅,将麻油倒进锅内加热至八成,然后倒入搅伴好的蒜蓉、辣椒,与热锅中的麻油均匀搅伴,文火熬制 15-20 分钟 ;(4)按顺序加入白糖、盐、醋均匀搅伴,文火熬制 3-5 分钟 ;(5)加入豆酱均匀搅伴,文火熬制 5 分钟,熄火冷却后装瓶。

## 一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 蒜蓉辣椒酱是人民生活及饭店做菜必不可少的调味品之一,但是其大都是采用常规配方搭配,材质/成份:水、辣椒、大蒜、白砂糖、食用盐、米醋、食品采用剂:谷氨酸钠、增稠剂、酸度调节剂、安赛蜜。由这些配方生产出的蒜蓉辣椒酱不但没有营养价值,长期食用,这些食品采用剂不但不轻易排出体外,而且还会残留在人体内形成体内垃圾,从而使人致癌。因此,食品安全问题一直都是社会十分关注的问题,如何才能研发、生产出天然的,美味的,安全的,并具有保健功效的食品成为社会的迫切需要解决的问题。

[0003] 本发明的产品在配方搭配方面明显比常规食品进步多了,注重了食品的营养价值及保健功效,其成份中采用了潮汕特产传统美食的豆酱和麻油。

[0004] 豆酱,是潮汕地区一种重要的传统食品,潮汕地区一直很好地传承着中原文化,融合了不少地方特色,拥有不少食品制作技艺,“豆酱”就是其中之一。很早以前,普宁县民各家各户就有自行酿制豆酱的传统,作为做菜调味佳品或作每日三餐杂咸等,尤以洪阳一带生产技艺最好,味道最可口,远近闻名。上世纪八十年代以来,饮食文化伴着社会进步丰富起来,在文化舞台上扮演她的主角,许多电视台定时安排有饮食烹调栏目,香港凤凰电视台、无线电视台等媒体单位,在该栏目中的佐料碟盘偶尔出现有豆酱,豆酱自古以来就得到广泛应用,无疑为潮菜以至粤菜的形成和兴起奠定了坚实的物质基础和文化基础。它自从诞生那一天起,就和海内外潮人以及喜欢潮菜的人结下不解之缘。它作为一种文化,我们对其传承、发展和保护有着许多重要价值和现实意义。用豆酱来代替常规制作蒜蓉辣椒酱配方中的味精和盐,使本发明的产品在色香味方面更进一步。

[0005] 麻油,其风味独特,芳香浓郁,油质清澈,是一种高级食用油,长食有抗衰老、美容、健体的功效。已证实作用有生毛发、生肌、长肉、止痛、杀虫、消肿、下热毒等。中医学认为:本品性味甘、凉,具有润肠通便、解毒生肌之功效。据《本草纲目》上记载:“有润燥、解毒、止痛、消肿之功。”《别录》说:“利大肠,胞衣不落。生者摩疙肿,生秃发。”临床还用麻油来煎熬膏药,有生肌肉、止疼痛、消痈肿、补皮裂的作用。麻油里含有芝麻素,在用麻油炒制或烤制菜肴或食品时,芝麻素即可分解出芝麻酸和一些芳香的化合物,这些香味物质可在常温下挥发,其香味浓郁、清雅、诱人食欲,是其他同类植物油都难以比拟的。在中药中,有用麻油与何首乌制成的药丸。它是滋养强壮强精剂,对于便秘也有效果。古人认为:常食麻油可去除一切痼疾,还有返老还童、长生不老之功效。如与米做成饭食,民间则称为“仙家食品”。据科学分析:麻油中主要成分为不饱和脂肪酸,占85%~90%,油酸和亚油酸基本上各占50%,其特点是稳定性强,而且易保存,这是因为麻油中含有一种天然抗氧化剂——亚麻酸的缘故。麻油中还含有蛋白质、芝麻素、维生素E、卵磷脂、蔗糖、钙、磷、铁等矿物质,是一种营养极为丰富的食用油。所以食用富含 $\alpha$ -亚麻酸的胡麻油,就可以起到类似吃“鱼油”的效果;修复更新脑神经细胞膜的不饱和脂肪酸链,起到健脑、促智、降血脂、抗血小板

聚集、扩张小动脉和预防血栓形成等。

[0006] 作为专业指导产妇月子饮食料理的月子餐,引进台湾名医坐月子理论体系,将麻油运用到产妇月子饮食中,更是将麻油的功效发挥得淋漓尽致。在月子餐料理中,全程采用麻油和米酒水来制作菜肴、汤品。而此中麻油也为特制的,经低温烘焙后再压榨,可保食后不上火。用麻油制作的麻油猪肝、猪腰等食品,不仅有助于污血(恶露)顺利排出,还促进子宫收缩,又对剖腹产手术刀口愈合有益,因此,对产妇产后恢复极有帮助。同时,生理期、更年期女性食用也有相当大的好处。由此可见,麻油真是油中珍品。

[0007] 本发明在选料方面采用了麻油和豆酱,没有添加任何防腐剂,保证了产品的纯天然特性,进一步提高了自身的营养价值及保健功效,非常符合当代社会对食品安全及营养保健方面的要求。

### 发明内容

[0008] 本发明要解决的技术问题是提供一种纯天然的、美味的、安全的、并具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法。

[0009] 本发明是通过以下技术方案来实现的:一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱,该蒜蓉辣椒酱由以下重量比例成份组成:蒜蓉 30% -35%,辣椒 30% -35%,麻油 8% -10%,豆酱 10% -14%,醋 2% -3%,白糖 2% -3%。

[0010] 进一步地,所述一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱的制作方法如下下:(1)按以下重量比例成份备料:蒜蓉 30% -35%,辣椒 30% -35%,麻油 8% -10%,豆酱 10% -14%,醋 2% -3%,白糖 2% -3%;(2)将蒜蓉、辣椒通过搅伴机混合均匀搅伴,搅伴杆的转动速度是 25-45 转 / 分钟;(3)热锅,将麻油倒进锅内加热至八成,然后倒入搅伴好的蒜蓉、辣椒,与热锅中的麻油均匀搅伴,文火熬制 15-20 分钟;(4)按顺序加入白糖、盐、醋均匀搅伴,文火熬制 3-5 分钟;(5)加入豆酱均匀搅伴,文火熬制 5 分钟,熄火冷却后装瓶。

[0011] 本发明的一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法,由于其在选料上采用了豆酱和麻油,结合适当搅伴时间以及文火时间,这些优越的条件都是都是发明人经过长时间的试验得出的结论,以保证本发明产品的色、香、味达到最佳效果,充分利用了辣椒和麻油的营养价值,辣椒的维生素 C 的含量很高,在蔬菜中名列前茅,100 克辣椒就含维生素 C105 毫克,同时也发挥了最佳的保健功效,能刺激唾液和胃液分泌,改善人的食欲,可治因受寒引起的胃口不好、腹胀腹痛,促进人体血液循环、散寒驱湿,长食有抗衰老、美容、健体,生毛发、生肌、长肉、止痛、杀虫、消肿、下热毒,治便秘,健脑、促智、降血脂、抗血小板聚集、扩张小动脉和预防血栓形成,适合老少咸宜食用。

### 具体实施方式

[0012] 以下实施例用于说明本发明,但不用来限制本发明的范围。

[0013] 实施例一

一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱,该蒜蓉辣椒酱由以下重量比例成份组成:蒜蓉 30% -35%,辣椒 30% -35%,麻油 8% -10%,豆酱 10% -14%,醋 2% -3%,白糖 2% -3%。

[0014] 所述一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱的制作方法如下:(1)按以下重量比例成

份备料：蒜蓉 30% -35%，辣椒 30% -35%，麻油 8% -10%，豆酱 10% -14%，醋 2% -3%，白糖 2% -3%；(2) 将蒜蓉、辣椒通过搅拌机混合均匀搅拌，搅拌杆的转动速度是 25-45 转 / 分钟；(3) 热锅，将麻油倒进锅内加热至八成，然后倒入搅拌好的蒜蓉、辣椒，与热锅中的麻油均匀搅拌，文火熬制 15-20 分钟；(4) 按顺序加入白糖、盐、醋均匀搅拌，文火熬制 3-5 分钟；(5) 加入豆酱均匀搅拌，文火熬制 5 分钟，熄火冷却后装瓶。

#### [0015] 实验依据

选取 10 名食欲不振，高血脂的人食用，每天做菜放适量本品，该 10 名试食者食用一个星期后，饭量明显增多了，胃口大开，解决了由于便秘问题引起的腹胀腹痛，服用一个月后，皮肤也变得有光泽了，人也精神了，连续服用三个月，免疫力提高，体质增强，极小出现因风寒引起的感冒，血脂血压也降底了。因此，本发明的蒜蓉辣椒酱具有保健功效。

#### [0016] 典型案例

陈某，男，38 岁，体重 83 公斤，高血脂，体质虚弱，经常感冒，食欲不振，腹胀腹痛，便秘，头发稀少，连续每天食用本品，一天二次，每餐做菜都放适量本产品，连续食用三个月后，没有腹胀腹痛了，解决了便秘问题，肚子也变小了，体重也下降了，皮肤也变得有光泽了，掉头发现象减小，身体免疫力提高，体质增强，没有出现感冒现象，连续食用半年后，血脂明显降底了，头发也变得浓密了。

[0017] 本发明的一种具有保健功效的蒜蓉辣椒酱及其制作方法，由于其配方采用了豆酱和麻油，对口腔及胃肠有刺激作用，所以能增强胃肠蠕动，促进消化液分泌，使食欲改善，并能抑制肠内异常发酵，排除消化道中积存的气体，治便秘，也可治因受寒引起的胃口不好、腹胀腹痛，促进人体血液循环、散寒驱湿，长食有抗衰老、美容、健体，生毛发、生肌、长肉、止痛、杀虫、消肿、下热毒，健脑、促智、降血脂、抗血小板聚集、扩张小动脉和预防血栓形成，而且制作过程不采用任何防腐剂，保证了产品的纯天然特性，辣椒的维生素 C 的含量很高，在蔬菜中名列前茅，100 克辣椒就含维生素 C105 毫克，使本发明的营养价值和保健功效达到最佳效果，适合老少咸宜食用。

[0018] 本发明不局限于上述最佳实施方式，任何人在本发明的启示下得出的其他任何与本发明相同或相近似的产品，均落在本发明的保护范围之内。