

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200680024517.8

[51] Int. Cl.

A23D 9/00 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

[43] 公开日 2008年7月9日

[11] 公开号 CN 101217879A

[22] 申请日 2006.7.5

[21] 申请号 200680024517.8

[30] 优先权

[32] 2005.7.6 [33] JP [31] 197666/2005

[86] 国际申请 PCT/JP2006/313426 2006.7.5

[87] 国际公布 WO2007/004682 日 2007.1.11

[85] 进入国家阶段日期 2008.1.4

[71] 申请人 高砂香料工业株式会社

地址 日本东京都

[72] 发明人 杉浦佳夫 渡边晓彦

[74] 专利代理机构 北京银龙知识产权代理有限公司
代理人 钟 晶

权利要求书 2 页 说明书 24 页

[54] 发明名称

加热调理油性香料及其制造方法

[57] 摘要

向安装有冷凝管等蒸汽、气体捕集装置的萃取容器加入被萃取物和食用油脂，加热后冷却萃取物，使加热时由冷凝管捕集的馏出液返回萃取容器，或者使进一步由食用油脂萃取处理馏出液而得到的馏出液萃取油脂返回上述萃取容器，从而可以制造具有优异特性的加热调理油性香料。该加热调理油性香料可以直接或者根据需要进行稀释、乳液状、粉末状等方式添加或配合到饮食制品中。

1. 一种加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，包括如下工序：在设置有捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的密闭容器内或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的容器内，加热含香料的被萃取物和食用油脂后进行冷却而制造香味油脂，同时在加热、冷却所述含香料的被萃取物和食用油脂时通过所述捕集装置捕集馏出液的工序；以及向所述香味油脂中添加所述馏出液的工序。

2. 根据权利要求 1 所述的加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，在从所述香味油脂中分离含香料的被萃取物的萃取残渣前向所述香味油脂添加所述馏出液，并且添加所述馏出液后，在 0~110℃对所述香味油脂和所述馏出液的混合物进行低温保持或者低温加热。

3. 根据权利要求 1 所述的加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，在从所述香味油脂中分离含香料的被萃取物的萃取残渣后向所述香味油脂添加所述馏出液，并且添加所述馏出液后，在 0~110℃对所述香味油脂和所述馏出液的混合物进行低温保持或者低温加热。

4. 一种加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，包括如下工序：在设置有捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的密闭容器内或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的容器内，加热含香料的被萃取物和食用油脂后进行冷却而制造香味油脂，同时在加热、冷却所述含香料的被萃取物和食用油脂时通过所述捕集装置捕集馏出液的工序；通过新的食用油脂对所述馏出液进行萃取而得到馏出液萃取油脂的工序；以及向所述香味油脂中添加所述馏出液萃取油脂的工序。

5. 根据权利要求 4 所述的加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，通过在 0~110℃对所述馏出液和所述食用油脂的混合物进行低温保持或者低温加热，由食用油脂对所述馏出液进行萃取。

6. 根据权利要求 1~5 中任意一项所述的加热调理油性香料的制造方法，其特征在于，含香料的被萃取物和食用油脂被加热到 80~300℃的温度。

7. 一种加热调理油性香料，由权利要求 1~6 中任意一项所述的加热调理

油性香料的制造方法获得。

8. 一种调合香料，含有权利要求 7 所述的加热调理油性香料。

9. 一种饮食制品，含有权利要求 7 所述的加热调理油性香料或者权利要求 8 所述的调合香料。

加热调理油性香料及其制造方法

技术领域

本发明涉及加热调理油性香料及其制造方法。更具体而言，涉及畜肉、水产品、乳及乳制品、海藻、蔬菜、果实、谷类、坚果类、咖啡、茶类、豆类、辛香料等食品及其加工物等的具有调理风味的加热调理油性香料及其制造方法。

背景技术

迄今广泛采用如下调理方式：通过食用油脂对畜肉、水产品、乳及乳制品、海藻、蔬菜等食品进行煎炒，炒出这些食品所具有的香味或美味，将该美味或香味转移到油中，再使用该油进行调理。加热调理油性香料是将加热调理上述动植物原料时的风味转移到油中的香料，该香料被应用在全部分理食品、还有点心类、面包制品、巧克力、口香糖、人造黄油等广泛领域中，主要目的是在制造饮食制品等特别是调理加工食品时弥补在其加工制造、保存中丧失的香味（风味），进而赋予在其调理中产生的调理香味，提高其喜好性。最近，伴随着对各种制品的本来味道的追求，正在寻求在调理时具有原有风味的加热调理油性香料。

作为加热调理油性香料的制造方法以往采用了如下所述的方法。即，第一方法是将畜肉、水产品、蔬菜等食品与植物性或动物性的食用油脂一起放入高压釜中并进行加热、加压，从而将畜肉、水产品、蔬菜等食品的味道和香味转移到植物性或动物性的食用油脂中的方法（参照例如专利文献1）。由该方法制作的加热调理油性香料为高浓度，但存在的问题是会产生不必要的反应臭（闷臭）等。第二方法是在开放系容器内将畜肉、水产品、蔬菜等食品与食用油脂一起加热的方法（参照例如专利文献2）。由该方法得到的加热调理油性香料虽然具有天然的调理香味、烘烤感，但存在的问题是表香欠佳、浓度低、缺乏冲击感。第三方法是在食用油脂中在常温放置畜肉、水产品、蔬菜等食品或者在低温下加热被萃取物（即萃取原料）和食用油脂，从而将畜肉、水产品、

蔬菜等食品的味道和香味转移到油脂中的方法。由该方法得到的加热调理油性香料是将材料本身的香味转移到油中,具有天然性,但存在的问题是调理感弱、浓度低。

专利文献 1: 特开昭 60-256344 号公报

专利文献 2: 特开昭 62-6651 号公报

上述方法是制造加热调理油性香料的代表性方法,除了这些方法以外,还可以列举如下方法: 首先向植物性食用油脂加入蔬菜,在 0~30℃放置或者在 60~100℃加热处理后,分离油相而得到蔬菜残渣,对该蔬菜残渣加入植物性食用油脂并在 110~170℃进行加热处理,采取油相后,对该油相混合由香辛料得到的油溶性香料的方法(参照例如专利文献 3、4); 将蒸馏果汁或咖啡而得到的含香味成分的蒸馏液与反相分配型吸附剂接触后,用溶剂进行萃取的方法(参照例如专利文献 5); 将液态或固态的香味成分溶解转移到液体状态或超临界状态的二氧化碳中,接着使食用油脂等吸收二氧化碳中的香味成分来得到香味油的方法(参照例如专利文献 6、7); 将生蔬菜、果实、辛香料、咖啡、茶类等植物性材料供给于气-液向流接触萃取法,用油脂类萃取得到的回收香的方法(参照例如专利文献 8)等。但是,这些方法的工艺复杂,需要时间和劳力,或者需要新型装置。

专利文献 3: 特开昭 58-31936 号公报

专利文献 4: 特开昭 58-121751 号公报

专利文献 5: 特开平 3-91456 号公报

专利文献 6: 特开平 6-125707 号公报

专利文献 7: 特开平 6-133725 号公报

专利文献 8: 特开 2002-105485 号公报

进而,并非加热调理油性香料,还存在将蔬菜类、畜肉水产品类、谷类、豆类、果实类、薯类加入密闭容器中并加热,捕集此时产生的气体,冷却液化而得到着香液的方法(参照专利文献 9~11),但是难以捕集到足够量的具有期望风味的着香液,并且难以得到具有加热调理香味的喜好性高的着香液。

专利文献 9: 特开平 7-184589 号公报

专利文献 10: 特开平 9-9907 号公报

专利文献 11: 特开平 9-9909 号公报

发明内容

本发明要提供不具有上述问题或者上述问题被改善的加热调理油性香料及其制造方法。

即,本发明的目的在于提供高浓度、具有强烈冲击感且没有不必要的反应臭(闷臭)、具有天然调理香味的嗜好性高的加热调理油性香料。

另外,本发明的目的在于直接采用以往在制造加热调理油性香料时使用的装置、不需要附加烦杂的工序、制造具有上述优异特性的加热调理油性香料的方法。

进而,本发明要提供含有上述加热调理油性香料的调合香料及使用了上述加热调理油性香料的饮食制品。

本发明人为了解决上述课题而进行了锐意研究,结果发现,向安装有冷凝管等蒸汽、气体捕集装置的萃取容器中加入被萃取物(萃取原料)和食用油脂,加热后冷却萃取物,使加热时由冷凝管捕集的馏出液返回萃取容器,或者使进一步由食用油脂萃取处理馏出液而得到的馏出液萃取油脂返回上述萃取容器,从而可以制造具有优异特性的加热调理油性香料,基于该认识完成了本发明。

实现上述目的的本发明的加热调理油性香料及加热调理油性香料的制造方法、还有本发明的调合香料及饮食制品具有下述构成。

(1) 一种加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,包括如下工序:在设置有捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的密闭容器内或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的真空装置等捕集装置的容器内,加热含香料的被萃取物和食用油脂后进行冷却而制造香味油脂,同时在加热、冷却所述含香料的被萃取物和食用油脂时通过所述捕集装置捕集馏出液的工序;以及向所述香味油脂中添加所述馏出液的工序。

(2) 上述(1)所述的加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,在从所述香味油脂中分离含香料的被萃取物的萃取残渣前向所述香味油脂添加所述馏出液;并且添加所述馏出液后,在 0~110℃、优选 10~100℃、更优选 20~80℃对所述香味油脂和所述馏出液的混合物进行低温保持或者低温加热。

(3) 上述(1)所述的加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,在从

所述香味油脂中分离含香料的被萃取物的萃取残渣后向所述香味油脂添加所述馏出液,并且添加所述馏出液后,在0~110℃、优选10~100℃、更优选20~80℃对所述香味油脂和所述馏出液的混合物进行低温保持或者低温加热。

(4)一种加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,包括如下工序:在设置有捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的密闭容器内或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的真空装置等捕集装置的容器内,加热含香料的被萃取物和食用油脂后进行冷却而制造香味油脂,同时在加热、冷却所述含香料的被萃取物和食用油脂时通过所述捕集装置捕集馏出液的工序;通过新的食用油脂对所述馏出液进行萃取而得到馏出液萃取油脂的工序;以及向所述香味油脂中添加所述馏出液萃取油脂的工序。

(5)上述(4)所述的加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,通过在0~110℃、优选10~100℃、更优选20~80℃对所述馏出液和所述食用油脂的混合物进行低温保持或者低温加热,由食用油脂对所述馏出液进行萃取。

(6)上述(1)~(5)中任意一项所述的加热调理油性香料的制造方法,其特征在于,含香料的被萃取物和食用油脂被加热到80~300℃、优选90~200℃、更优选100~150℃的温度。

(7)一种加热调理油性香料,由上述(1)~(6)中任意一项所述的加热调理油性香料的制造方法获得。

(8)一种调合香料,含有上述(7)所述的加热调理油性香料。

(9)一种饮食制品,含有上述(7)所述的加热调理油性香料或者上述(8)所述的调合香料。

通过本发明的制造方法得到的加热调理油性香料的特点在于,没有加压密闭式萃取制品所具有的不愉快臭味(所谓的闷臭),其是天然的、具有理想的调理感和一体感的香料,并且其是比开放型萃取制品具有更强烈的冲击感的高浓度的香料。通过配合本发明的加热调理油性香料,可以提供赋予了天然调理感的喜好性高的饮食制品。

另外,通过本发明的加热调理油性香料的制造方法,可以直接使用以往制造动植物类的提取物时所采用的装置,不需要附加烦杂的工序就能够制造具有上述优异特性的加热调理油性香料。

具体实施方式

以下更详细地说明本发明。

如上所述，在本发明的加热调理油性香料的制造方法中，在设置有捕集产生的蒸汽和气体的捕集装置的密闭容器内或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的真空装置等的容器（不需要完全地密闭）内，加入含香料的被萃取物和食用油脂，对容器内的含香料的被萃取物和食用油脂加热后进行冷却，从而利用食用油脂进行被萃取物的萃取处理，形成香味油脂。

在本发明的加热调理油性香料的制造方法中，作为加入含香料的被萃取物和食用油脂的、设置有捕集装置的容器，除了设置捕集装置的部分以外，只要是在加热上述含香料的被萃取物和食用油脂时产生的蒸汽和气体不会向容器外逸出的密闭容器，或者在设置了强制地捕集产生的蒸汽和气体的真空装置等捕集装置的情况下，并不需要完全密闭的容器、只要是通过捕集装置基本上可以全部捕集产生的蒸汽和气体的结构的容器，就没有特别限制。作为这种容器的代表性实例可举出安装了冷凝管的高压釜等金属制或强化玻璃制的容器或者根据加热方式而选择的树脂制的容器。高压釜是以往在密闭状态下加热加压畜肉、水产品、蔬菜等食品和植物性或动物性的食用油脂而制造风味油时广泛使用的装置，在本领域中并非特别的装置。本发明使用的容器中安装的捕集装置是对加热容器内的内装物时产生的包括水蒸汽的气体进行冷却而以馏出液方式进行捕集的装置。另外，即使容器是密闭容器的情况，上述密闭容器由于通过其捕集装置例如冷凝管与大气连通，容器内通常为常压。在这一点上，使用高压釜等密闭容器的情况使用方式与以往的使用方式不同。在容器内如果需要可以安装搅拌装置，在对作为内装物的含香料的被萃取物和食用油脂的混合物进行加热或加热后冷却期间，或者使后面具体说明的馏出液返回容器内进行加热或冷却期间，可以进行搅拌。密闭容器内的内装物的加热可以从容器外部的加热，也可以是通过设置在容器内的加热设备进行加热。

本发明中，作为用作被萃取物的材料可以是以往制造加热调理油性香料时使用的任何材料。代表性地可举出畜肉、水产品类、它们的加工品例如火腿、香肠、咸肉、节类、干物类等，乳及乳制品类、海草类、蔬菜类、果实类、谷类、豆类、坚果类、咖啡、茶类、辛香料类、调味料及酿造物、糖类、氨基酸

及核酸、天然香料、合成香料等。以下更具体地对其进行说明。

对本发明中用作被萃取物的畜肉水产品类进行例示时,作为畜肉类可举出例如牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉等。对于这些畜肉类,作为使用的部位可举出肉、内脏、骨、提取物等。另外,还可举出作为畜肉类的加工品的火腿、香肠、咸肉等。作为水产品类可举出例如金枪鱼、鲣鱼、竹荚鱼、沙丁鱼、秋刀鱼、康吉鳗、后颌鱼、康吉鳗、香鱼、琵琶鱼、鳗鲡、方头鱼、针鱼、鲑鱼、矛形胡瓜鱼、白鱼、银鱼、黑鲷、黄鲷、虾虎鱼、雷鱼、海鳗、比目鱼、鲾鱼、鲷鱼、池沼公鱼等鱼类;乌贼、蛸等头足类;锯齿贝、文蛤、珠蚌、魁蛤、贻贝、薄壳鸟蛤、姥蛤、紫色贻贝、江瑶贝、扇贝、牡蛎等双页贝,蝶螺、鲍鱼等卷贝等贝类;毛蟹、雪蟹、花蟹、石蟹、梭子蟹等蟹类;基围虾、淡水小龙虾、对虾、新对虾、樱虾、龙虾、螯虾等虾及螯类;莹虾、异糠虾、磷虾等糠虾类等。对于这些水产品类,可使用的部位为鱼肉等肉类、内脏、骨、壳、提取物等。

节类为鱼类中特别是作为赤身鱼的鲣鱼、金枪鱼、鲭鱼、沙丁鱼、秋刀鱼等的加工制品,可举出例如鲣鱼节、宗田节、鲭鱼节、沙丁鱼节、竹荚鱼节、秋刀鱼节、香鱼节、金枪鱼节、鲱鱼节、干鱼节等。另外,作为水产品加工制品的干物类也可以在本发明中用作被萃取物,可举出例如干鱿鱼、干鳕鱼、干后颌鱼、干贝丁、干虾等。

列举本发明中使用的乳及乳制品类时,可举出例如奶油、炼乳、脱脂粉乳、各种天然奶酪、加工奶酪等。

列举本发明中使用的海藻类时,可举出例如昆布、利斯里海带、纳格海带等海带类,裙带菜、紫菜、羊栖菜等,还有作为这些海藻类的加工制品的干海带(出汁海带)、干裙带菜等。

列举本发明中使用的蔬菜类时,可举出例如洋葱、葱头、长葱、麦葱、冬葱、韭葱、春菊、甘蓝、莴苣、白菜、菠菜、芹菜、小油菜、雪菜、萝卜、胡萝卜、牛蒡、甜菜、香菇、蘑菇、奇果菌、伞菌、西红柿、当归、竹笋、甜椒、三叶菜、欧芹、水芹、旱芹、花椰菜、玉米、天门冬、豆芽、硬花甘蓝、黄瓜、西瓜、猪毛菜、南瓜、黄瓜、苦瓜、茄子、甘薯、苏紫、辣椒、薤白、落葵、蒿子、大蒜、辣根、睡菜、姜、生姜、山葵、芝麻、花椒、蜂斗菜、榨菜等。

列举本发明中使用的果实类时,可举出例如苹果、樱桃、洋李、杏、橙子、柠檬、酸橙、柑桔、葡萄柚子、草莓、香蕉、菠萝、葡萄、猕猴桃等。

列举本发明中使用的谷类时,可举出例如米、麦、粟、稻、荞麦、玉米、薏苡、大米等。

列举本发明中使用的豆类时,可举出例如大豆、小豆、黑豆、绿豆、青豌豆等。

列举本发明中使用的坚果类时,可举出例如扁桃果、腰果、花生、榛子、核桃、山核桃、板栗、澳洲坚果、乳香果、松子、可可豆等。

列举本发明中使用的茶类时,可举出例如绿茶、红茶、乌龙茶等。

列举本发明中使用的辛香料类时,可举出例如辣椒、胡椒、山椒、大蒜、韭菜、生姜、桂皮(シンナモン)、肉桂(シナモン)、姜黄、陈皮、苏紫、山葵、茴香、阿魏、印度藏茴香、当归、白芷、茴香、药椒、洋葱、萱草、橙子、大蒜制剂、辣椒(カイエン)、海狸香、肉桂(アツシア)、桂皮(アツシアバーク)、番茄素、春黄菊、芥子、芥辣、豆蔻、咖喱、香芹、甘草、香菜、胡萝卜红、苦参、梔子、莳萝、鼠尾草叶(Clary Sage)、丁香、丁香籽、落葵、奇果、刺山柑、马栗、番红花、牛蒡、芫荽、藏红花、圆柚、一串红、香菇、姜茶、升麻、姜花、香豌豆、绿薄荷、留兰香、鼠尾草、青蜂、马萝卜、旱芹、旱芹籽、粟、栲木、百里香、罗望子、龙蒿、雪薇菜、枣螺、奇利风、草茴香、辣椒、番茄、长葱、肉豆蔻、苦艾、黑色小茴香、欧芹、石芹、薄荷、香子兰、海索草、甜辣椒、龙舌兰、多香果、苏紫、野茴香、芥末、月桂叶、胡椒、芝麻、欧薄荷、马薄荷、辣根、芥辣、芥子、蘑菇、香菇、姜、干皮、酸橙、利克、林登、柠檬草、柠檬、柠檬汁、玫瑰、迷失香、月桂叶等。

列举本发明中使用的调味料及酿造物时,可举出例如酱油、柴鱼酱油、蒸鱼酱油等鱼酱油、盐、料酒、酱、番茄酱、米醋、果实醋、谷物醋等食醋、豆瓣酱等酱系调味料、日本酒、青酒、葡萄酒等酒和醇系调味料、酒糟等。

列举本发明中使用的糖类时,可举出例如木糖、核糖、己糖、戊糖、甘油醛、二羟基丙酮、果糖、半乳糖、胡桃糖、葡萄糖、麦芽糖、乳糖、淀粉糖、海藻糖、乳糖醇、鼠李糖等糖类,糖蜜、液糖、蜂蜜、槭糖等。另外,还可举出甘草、甘草酸二钾、甜蜜素、安赛蜜、绣球花(甘茶)提取物、甘草提取物、

罗汉果提取物、甜味素、糖精、宽皮柑、麦芽糖醇、糖精钾、甜茶、螺柑、香精等高甜味度甜味料。

列举本发明中使用的氨基酸及核酸类时，可举出例如甘氨酸、丙氨酸、胱氨酸、半胱氨酸、缬氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、异白氨酸、亮氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸、组氨酸、苏氨酸、蛋氨酸、脯氨酸、羟基脯氨酸、丝氨酸、精氨酸、肉毒碱、组氨酸、色氨酸、天冬氨酰胺、谷氨酰胺、谷氨酸、天冬氨酸、腺苷、3-磷酸、腺苷、2-磷酸、腺苷酸、肌苷酸、鸟苷、甘草、胞苷、肌苷、次黄嘌呤、植物及动物蛋白水解物、酵母提取物等。在不影响本发明的范围，可以在本发明的加热调理油性香料中适当配合各种天然香料、合成香料(参照例如非专利文献1)。

非专利文献1: 专利局公报、《周知惯用技术集(香料)》第II部、食品香料、第1060~1069页、2000年1月14日发行

这些在本发明中被用作被萃取物的材料根据材料的特性可以是生的材料，也可以是被干燥或冷冻的材料。并且，可以是生、干燥、冷冻等整块状态或者切细的状态，可以是削薄、粉碎的状态，还可以是磨碎的糊状。进而，可以是提取物，也可以是各种加工制品。

被萃取物可以是一种，也可以根据需要适当选择二种以上而组合使用，优选使用二种以上。通过组合多种被萃取物，可以调制具有理想的调理感的香料。特别是蔬菜类和/或畜肉类与辛香料类的组合等是优选的实例。

另一方面，在本发明中用作萃取用油脂的食用油脂可以是动物油脂，也可以是植物油脂，还可以是这些动植物油脂被精制、加工后的制品。作为动物油脂类可举出例如鸡油、精制猪油、蒸锅用猪油、猪骨油、精制牛脂、蒸锅用牛脂、牛脂硬化油等；作为植物油脂类可举出例如米油、棉籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、菜籽油、大豆油、藏红花油、木棉油、油坚果系油、橄榄油、咖啡油等；作为食用精制和加工油脂类可举出例如碳原子数8~10的中链脂肪酸三甘油酯(MCT)、碳原子数8~10的中链脂肪酸二甘油酯(MCD)、油脂、黄油、人造奶酪等。

在本发明中，用于香料萃取的上述被萃取物和食用油脂的添加比例优选食用油脂为5~95重量%、被萃取物为95~5重量%的比例，更优选食用油脂为

20~80 重量%、被萃取物为 80~20 重量%的比例。本发明中，由于需要通过捕集装置对馏出液进行捕集，从而被萃取物至少需要采用包含水分的物质。另外，根据需要也可以在不影响本发明的范围添加水。被萃取物中的水分含量优选相对全部被萃取物为 10~95 重量%，更优选为 20~80 重量%。

为了得到香味油脂，上述被萃取物和食用油脂优选在安装有捕集装置的密闭容器内、或者设置有强制地捕集产生的蒸汽和气体的真空装置等装置的容器（不需要完全密闭）内在搅拌下被加热。此时的加热温度一般为 80~300℃ 的温度，优选为 90~200℃，更优选为 100~150℃。通过使加热温度为 100℃ 以上，可以促进水分从被萃取物中蒸发，并且可以对香味油脂、馏出液赋予理想的调理香味。另外，加热时间根据加热温度、被萃取物的材料、使用的食用油脂、被萃取物和食用油脂的量、加热装置而不同，但通常为 1 分钟~5 小时，优选为 5 分钟~3 小时。另外，可以将达到确定温度所需的时间设定为保持或加热时间。加热时间优选为至少通过安装在装置中的捕集装置已经得不到馏出液的时间以上的时间，但根据需要也可以在水分残留于被萃取物中的状态下中止加热。通过加热容器内的内装物由被萃取物萃取香料结束后，被萃取物和食用油脂被暂时冷却。包含在加热被萃取物和食用油脂时蒸发的水蒸汽的气体被捕集装置冷却，以馏出液形式被捕集到容器外。捕集的馏出液的量也受盛装容器的形状等影响，但主要依赖于添加原料的水分含量。如果添加原料的水分通过捕集装置完全被捕集到容器外，馏出液的量与添加原料的水分含量大致相等。通过该馏出液的捕集，加热被萃取物和食用油脂时产生的挥发成分与蒸发的水一起被回收。作为捕集装置可以使用例如共通配研冷却器（IWAKI 制造）等。

在本发明中，通过加热被萃取物和食用油脂，香料从被萃取物转移到食用油脂中，由此得到香味油脂。从被萃取物中萃取香料结束后，香味油脂和被萃取物残渣的混合物被冷却。在本发明中，被捕集回收到容器外的馏出液可以返回冷却过的容器内，或者在内装物的全部或一部分（例如香味油脂）从冷却过的容器转移到其他容器中时，加入被转移的其他容器中并与香味油脂混合。在馏出液中包含加热萃取时的挥发成分，从而通过使馏出液返回香味油脂中，会使挥发成分返回香味油脂中。该馏出液的返回可以直接对冷却过的香味油脂和被萃取物残渣的混合物进行，也可以在从被萃取物残渣分离香味油脂后对香味

油脂进行。该馏出液向香味油脂的返回量通常为全部馏出液，但根据需要也可以是其一部分。

在馏出液返回香味油脂中后，优选在搅拌下在低温例如 0~110℃、优选 10~100℃、更优选 20~80℃下保持或加热馏出液混合物，从而通过香味油脂对馏出液的香料成分进行萃取。这里，保持或加热温度需要为香味油脂呈液态的温度以上的温度。此时容器根据需要可以为密闭状态。特别是例如加热温度超过 100℃的情况，由于水分的沸腾，水分会蒸发，由此返回的香气也丧失，从而需要在密闭容器的状态进行加热。在上述 0~110℃的温度保持或加热容器时容器内的压力例如为 100~200Pa，优选为 100~110Pa，更优选为常压。保持或加热时间根据保持或加热的温度而不同，通常为 24 小时以内，优选为 8 小时以内，更优选为 4 小时以内。馏出液直接返回被萃取物残渣和香味油脂的混合物中时，在从上述馏出液萃取香料的处理结束后从混合液分离被萃取物残渣。作为从香味油脂分离被萃取物的萃取残渣的方法可以是任意方法，可举出例如振动筛、螺旋压力机、螺旋沉降器等重力分离、压力分离、离心分离等以往进行固液分离时采用的方法。分离作业在萃取残渣沉淀后进行时，可以充分地萃取被萃取物的成分，因此优选。固液分离后可以进一步进行助剂过滤而澄清化。本发明中助剂过滤可以是通常采用的方法，采用的助剂也可以适当选择，例如可以是硅藻土等可用于食品过滤的助剂。另外，在助剂过滤前也可以使用 PVPP（聚乙烯吡咯烷酮）和活性陶土等公知的吸附剂。

这样可以得到所期望的加热调理油性香料。得到的加热调理油性香料由于水分残留有时也会发生混浊。此时可以通过除去水分来形成透明的香料。除去水分的方法可以是通常采用的水分分离方法，可举出例如离心分离、静置分液或者使用无水硫酸钠等脱水剂进行脱水、进而进行滤纸过滤等澄清过滤法等。如果需要，也可以适当组合这些方法而除去水分，从而得到澄清的加热调理油性香料。

另外，与上述馏出液的返回方法不同，通过采用新的食用油脂、优选在搅拌下低温萃取处理馏出液，再将由此得到的第 2 香味油脂（馏出液萃取油脂）与通过被萃取物的萃取得到的第 1 香味油脂混合的方法，也可以得到本发明的加热调理油性香料。此时的低温萃取处理通过例如优选在搅拌下低温加热馏出

液和新的食用油脂等方法来进行。此时的加热温度可以是与上述馏出液直接返回香味油脂中、并从馏出液进行香料的转移、萃取处理时的温度相同的温度，即可以 0~110℃、优选 10~100℃、更优选 20~80℃ 的温度进行。向第 1 香味油脂添加第 2 香味油脂可以在分离被萃取物残渣前、分离了被萃取物残渣后、根据需要还可以是这两者，可以在适当时期进行。由此可以得到期望的加热调理油性香料。

由上述本发明的制造方法得到的加热调理油性香料不具有利用现有方法得到的加热调理油性香料所具有的问题，其是浓度高、无闷臭、具有天然感、冲击感强、喜好性高的加热调理油性香料。尤其是通过对冷却过的香味油脂和被萃取物残渣的混合物进行馏出液的返回的方法制造的加热调理油性香料，理想的甜香味特别强，并且残香性强。另外，通过将采用新的食用油脂低温萃取馏出液而得到的第 2 香味油脂返回第 1 香味油脂的方法获得的加热调理油性香料与利用馏出液直接返回香味油脂的方法得到的加热调理油性香料相比，香味整体上较弱，但是具有烧烤感强的独特香味。

由本发明的制造方法得到的加热调理油性香料可以直接或者根据需要配合由本发明方法以外的手段得到的天然香料材料或化学合成的香料材料等而用作调合香料。这样得到的加热调理油性香料或含加热调理油性香料的调合香料可以直接或者以由可食性的溶剂（乙醇、丙二醇、甘油）或油脂进一步稀释的状态添加或配合到制品中。作为向制品的添加方法例如可以雾状向制品喷雾液体并使其吸附。除此以外，可以乳化及可溶状、粉末状、颗粒状等任意形态使用。例如可以使用聚甘油脂肪酸酯等合成表面活性剂或卵磷脂等天然乳化剂，通过已知方法进行乳化及可溶化处理，形成水溶性的液态香料并进行使用。另外，在糖类、糊精、淀粉等赋形剂和聚甘油脂肪酸酯等合成表面活性剂的配合、或者阿拉伯树胶、明胶、酪蛋白、植物蛋白等任意乳化性赋形剂的配合后，例如使用均化器进行均化处理而形成乳液，进而通过喷雾干燥、冷冻干燥、真空干燥等已知方法将该乳液形成颗粒状的固体状香料并进行使用。对于上述以外的方法，也可以对糊精等赋形剂直接混合加热调理油性香料并吸附而形成吸附型粉末香料。另外，还存在利用挤出法将含加热调理油性香料的组合物粉末化或者颗粒化的方法。通过这样的方法，本发明的加热调理油性香料或者含有

该加热调理油性香料的调合香料可以根据用途适当形态化，并用作香味赋予剂。

作为添加和配合本发明的加热调理油性香料或者含有该加热调理油性香料的调合香料的制品可举出快餐食品，果子露、冰激凌等冷点类，电子炉食品，蒸馏食品，汤类食品，畜肉及水产练食品，调味品，风味调味料、调味汁类、液体调味料等调味料类，即食面，清凉饮料、果汁饮料、碳酸饮料等饮料类，糖浆、糖果类，果子酱、果脯类，蛋糕、果冻、奶油冻等洋点心类，调理食品，菜蔬制品类，珍味类，面包制品，巧克力，口香糖，黄油等各种饮食制品。作为特别优选的饮食制品可举出拉面、咖喱、炖食、快餐、罐汤、粉末汤、烧肉汁、调味品、糕点、糖果、面包、巧克力、冰激凌等。

本发明的加热调理油性香料或者添加和配合了该加热调理油性香料的调合香料相对上述饮食制品的配合量可以为任意量，相对于饮食制品例如可以例示 0.01~50 重量%、优选 0.03~10 重量%、更优选 0.05~1 重量%的配合量。

实施例

以下通过实施例更具体地说明本发明，但本发明并不受下述实施例的任何限制。另外，下述实施例中室温是 20~30℃ 的温度。

实施例 1

将稻米色拉油 700g 和由食物切碎机切碎过的洋葱、大蒜、生姜各 100g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 120 分钟加热升温到 140℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 160g。达到 140℃ 后冷却至室温，将先前回收的馏出液返回高压釜中。在室温搅拌 15 分钟后，从油相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 A。

比较例 1

将稻米色拉油 700g 和由食物切碎机切碎过的洋葱、大蒜、生姜各 100g 投入密闭式高压釜中，在密闭状态下边搅拌边用 120 分钟加热升温到 140℃。达到 140℃ 后冷却至室温，搅拌 15 分钟后，从液相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 B。

比较例 2

将稻米色拉油 700g 和由食物切碎机切碎过的洋葱、大蒜、生姜各 100g

投入开放型平釜密闭式中，边搅拌边用 120 分钟加热升温到 140℃。达到 140℃后冷却至室温，搅拌 15 分钟后，从液相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 C。

比较试验例 1

针对实施例 1、比较例 1 和比较例 2 中得到的香料 A、B、C 以下述条件进行香气量分析及感官评价。

香气量分析

将实施例 1、比较例 1 和比较例 2 中得到的香料 A、B、C 用于 HS-GC/MS 分析，进行香气量分析。结果示于表 1 中。这里，HS-GC/MS 分析时的气相色谱仪条件如下所述。

气相色谱仪条件

在パーキンエルマー社制造的气相色谱仪用自动取样器中将塞紧的小玻璃瓶升温到 60℃，将挥发的成分导入ヒューレットパッカー社制造的气相色谱仪中进行分析。

柱：BC-WAX (50m × 0.25mm、df=0.25μm) (GL サイエンス社制造)

温度程序：60℃ (5 分钟) → 230℃ (20 分钟) (以 5℃/分钟进行升温)

表 1

	实施例 1	比较例 1	比较例 2
峰值区域 (假定比较例 2 为 1 的情况)	16.3	16.9	1

感官评价

通过 9 名专家小组对实施例 1、比较例 1 和比较例 2 中得到的加热调理油性香料 A、B、C 进行感官评价。感官评价如下进行：分别在 200ml 烧杯中各量取 1g 香料 A、B、C，注入 100ml 热水，进行加热调理油性香料 A、B、C 的相对评价。结果示于表 2 中。表中的数字表示人数。

另外，“持续性”的评价通过注入热水后 5 分钟后的感官的浓度比较来进行。

表 2

	实施例 1	比较例 1	比较例 2
冲击感强烈	8	1	0
具有持续性	7	2	0
密闭臭 ^{*)} 强烈	0	9	0

^{*)} 密闭臭：也称为闷臭、腐臭，是所谓的加热调理不愉快臭味。其是指在密闭状态过剩加热所产生的臭味。

从上述表 1 和表 2 的结果可知，作为本发明制品的由实施例 1 得到的加热调理油性香料 A 的特点在于，没有以往的加压密闭式萃取制品（加热调理油性香料 B）所具有的不愉快臭味（所谓的密闭臭），其是天然的、具有理想的调理感、一体感的香料；并且其是与以往的开放型萃取制品（加热调理油性香料 C）相比具有强烈的冲击感的高浓度的香料。

实施例 2

将卡努拉（キャノーラ）油 700g、辣椒红素粉末 10g、蒔萝粉末 15g、芥子粉末 5g、黑胡椒 15g、姜黄粉末 40g、水 70g、氨基酸液 30g、葡萄糖 20g 以及由食物切碎机切碎过的洋葱、大蒜、生姜各 100g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边加热升温到 130℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 100g。达到 130℃后冷却至室温，将先前回收的馏出液返回高压釜中。在室温搅拌 15 分钟后，从油相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 D。

实施例 3

将鸡油 500g、干鱼 350g、水 100g、酱油 50g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边加热升温到 120℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 100g。达到 120℃后冷却至室温，将先前回收的馏出液返回高压釜中。在室温搅拌 5 小时后，从油相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 E。

实施例 4

将菜籽油 400g、干燥洋葱碎片 400g、水 200g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边加热升温到 150℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 150g。达到 150℃后冷却至室温，将先前回收的馏出液返回高压釜中。在

室温搅拌 1 小时后，从油相分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到香料 F。

实施例 5

将下述表 3 配方的汤用调味料 7.5g 和实施例 1 的香料 A 1.0g 溶解到 500ml 热汤中，调制拉面汤 A。

表 3: 汤用调味料的配方

成分	重量份
精制盐	30.6
砂糖	5.0
MSG*	8.0
辛香料混合物	3.0
粉末酱油	16.3
焦糖	2.5
HVP**	3.0
鸡肉提取粉末	4.0
蔬菜粉末	2.6
合计	75.0

*MSG (谷氨酸钠)

**HVP (植物性蛋白水解物)

比较例 3

除了替代香料 A 而使用比较例 1 的香料 B 以外，与实施例 5 同样地调制拉面汤 B。

比较例 4

除了替代香料 A 而使用比较例 2 的香料 C 以外，与实施例 5 同样地调制拉面汤 C。

比较试验例 2

针对实施例 5、比较例 3 和比较例 4 中得到的拉面汤 A、B、C，由专家小组进行感官评价。结果示于表 4 中。

表 4

	感官评价结果
实施例 5 (拉面汤 A)	产生令人爽快的轻香, 与汤材料的香味具有一体感, 具有理想的天然调理感。
比较例 3 (拉面汤 B)	产生令人不爽的浓香, 整体上模糊, 产生不愉快臭味。
比较例 4 (拉面汤 C)	浓度低, 难以感知特点。

从上述表 4 可知, 通过配合本发明制品的加热调理油性香料 A, 与配合作为现有制品的加压密闭式萃取制品 (加热调理油性香料 B) 或开放型萃取制品 (加热调理油性香料 C) 的情况相比, 可以提供赋予了天然调理感的喜好性高的拉面汤。

实施例 6

将鸡油 500g、由食物切碎机切碎过的洋葱、大蒜、生姜各 100g、鸡肉 200g 投入带冷凝管的高压釜中, 边搅拌边用 150 分钟加热升温到 280℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 180g。达到 280℃后冷却至 100℃左右, 将先前回收的馏出液返回高压釜中。在室温搅拌 1 小时后, 从油相分离除去萃取残渣, 进行油相的脱水处理, 从而得到鸡肉香料 G。

实施例 7

将 MCT 500g、粗锯肉桂 200g、水 150g 投入带冷凝管的高压釜中, 边搅拌边用 90 分钟加热升温到 100℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 120g。达到 100℃后冷却至 10℃左右, 将先前回收的馏出液返回高压釜中。在室温搅拌 4 小时后, 从油相分离除去萃取残渣, 进行油相的脱水处理, 从而得到肉桂香料 H。

实施例 8

将鸡油 500g、由食物切碎机切碎过的洋葱 100g、小鱼干 (ニボシ) 100g 投入带冷凝管的高压釜中, 边搅拌边用 150 分钟加热升温到 150℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 200g。达到 150℃后冷却至室温, 从油相分离除去萃取残渣。随后, 将先前回收的馏出液返回高压釜中, 在室温搅拌 2 小时后, 进行油相的脱水处理, 从而得到沙丁鱼香料 I。

实施例 9

将稻米色拉油 700g、水 100g、干燥大蒜碎片和干燥洋葱碎片各 100g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 90 分钟加热升温到 120℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。回收的馏出液为 80g。达到 120℃后冷却至室温，从油相分离除去萃取残渣。随后，将先前回收的馏出液返回高压釜中，在室温搅拌 1 小时后，进行油相的脱水处理，从而得到蔬菜香料 J。

实施例 10

将菜籽油 400g、由食物切碎机切碎过的生姜 100g、干燥姜片 150g、酱油 50g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 180 分钟加热升温到 300℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。将回收的馏出液 170g 和菜籽油 50g 加入茄形烧瓶中，在 40℃搅拌 1 小时，得到馏出液萃取油脂。捕集馏出液的同时达到 300℃后，冷却至 110℃，将先前得到的馏出液萃取油脂返回高压釜中，在 100℃搅拌 30 分钟。随后分离除去萃取残渣，进行油相的脱水处理，从而得到姜香料 K。

实施例 11

将鸡油 500g、由食物切碎机切碎过的洋葱和大蒜各 100g、猪肉 200g、酱油 50g、咖喱粉 50g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 180 分钟加热升温到 180℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。将回收的馏出液 210g 和稻米色拉油 90g 加入茄形烧瓶中，在 15℃搅拌 30 分钟，得到馏出液萃取油脂。捕集馏出液的同时达到 180℃后，冷却至室温，从油相分离除去萃取残渣。随后，将先前得到的馏出液萃取油脂返回高压釜中，在 30℃搅拌 30 分钟，进行油相的脱水处理，从而得到咖喱香料 L。

实施例 12

将 MCT 500g、由食物切碎机切碎过的杏仁 200g、酱油 50g、水 100g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 120 分钟加热升温到 180℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。将回收的馏出液 210g 和稻米色拉油 90g 加入茄形烧瓶中，在 15℃搅拌 30 分钟，得到馏出液萃取油脂。捕集馏出液的同时达到 180℃后，冷却至室温，从油相分离除去萃取残渣。随后，将先前得到的馏出液萃取油脂返回高压釜中，在 30℃搅拌 30 分钟，进行油相的脱水处理，从而得到杏仁香料 M。

实施例 13

将猪油 600g、由食物切碎机切碎过的大蒜、生姜和洋葱各 100g、酱油 50g、猪肉 200g 投入带冷凝管的高压釜中，边搅拌边用 120 分钟加热升温到 180℃。此时产生的水蒸汽通过冷凝管回收。将回收的馏出液 210g 和稻米色拉油 90g 加入茄形烧瓶中，在 15℃ 搅拌 30 分钟，得到馏出液萃取油脂。捕集馏出液的同时达到 180℃ 后，冷却至室温，从油相分离除去萃取残渣。随后，将先前得到的馏出液萃取油脂返回高压釜中，在 30℃ 搅拌 30 分钟，进行油相的脱水处理，从而得到猪肉香料 N。

实施例 14

使用上述实施例 6 中得到的鸡肉香料 G，作为快餐点心用的调合香料制作下述组成的清炖肉汤香料。针对该清炖肉汤香料由专家小组进行了感官评价，与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的鸡肉香料的清炖肉汤香料相比，该清炖肉汤香料被评价为具有无蒸馏臭等的煮汤的调理感，且具有强度。

〈清炖肉汤香料配方〉

(成分)	重量%
4-甲基-β-羟基乙基噻唑	5
四氢噻吩-3-酮	1
2-壬烯醛	0.3
二甲基硫醚	1.1
甲基硫醇	0.5
鸡肉香料 G (实施例 6)	85
稻米色拉油	7.1
合计	100

实施例 15

使用上述实施例 7 中得到的肉桂香料 H，作为糖果用的调合香料制作下述组成的辛香料。针对该辛香料由专家小组进行了感官评价，与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的肉桂香料的辛香料相比，该辛香料被评价为具有通过加热肉桂易挥发的顶级香味，且具有加热过的甜味。

〈辛香料配方〉

(成分)	重量%
柠檬油	20
酸橙油	6
肉豆蔻油	2
柑桔油	10
肉桂香料H(实施例7)	62
合计	100

实施例 16

使用上述实施例 8 中得到的沙丁鱼香料 I, 作为畜肉、水产制品用的调合香料制作下述组成的香肠香料。针对该香肠香料由专家小组进行了感官评价, 与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的沙丁鱼香料的香肠香料相比, 该香肠香料被评价为具有特别适于鱼肉香肠等鱼肉加工制品的鱼肉的原味感, 且降低了不期望的鱼臭。

〈香肠香料配方〉

(成分)	重量%
藏茴香油	3
芫荽油	1
马郁兰油	0.5
蒔萝含油树脂	3
旱芹含油树脂	2
沙丁鱼香料 I (实施例 8)	90.5
合计	100

实施例 17

使用上述实施例 9 中得到的蔬菜香料 J, 作为冷藏食品用的调合香料制作下述组成的炒菜香料。针对该炒菜香料由专家小组进行了感官评价, 与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的蔬菜香料的炒菜香料相比, 该炒菜香料被评价为具有天然的调理感, 且具有强度。

〈炒菜香料配方〉

(成分)	重量%
二甲基二硫醚	0.15
甲基丙基二硫醚	0.5
甲基丙基三硫醚	0.8
蔬菜香料J(实施例9)	95
稻米色拉油	3.55
合计	100

实施例 18

使用上述实施例 10 中得到的姜香料 K, 作为饮料用的调合香料制作下述组成的饮料香料。针对该饮料香料由专家小组进行了感官评价, 与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的姜香料的饮料香料相比, 该饮料香料被评价为具有天然的姜的香味, 且具有香料的强度。

〈饮料香料配方〉

(成分)	重量%
苯基乙醇	0.05
香柠檬油	0.25
酸橙油	0.5
姜香料 K (实施例 10)	48.75
乙醇	25
甘油	20
水	5
合计	100

实施例 19

使用上述实施例 11 中得到的咖喱香料 L, 作为蒸馏食品用的调合香料制作下述组成的咖喱香料。针对该咖喱香料由专家小组进行了感官评价, 与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的咖喱香料的咖喱香料相比, 该咖喱香料被评价为具有煮入咖喱的调理感, 且具有产生辛香料的香味和调合的强度。

〈咖喱香料配方〉

(成分)	重量%
芫荽油	2
蒔萝油	3
豆蔻油	1
咖喱香料 L (实施例 11)	94
合计	100

实施例 20

使用上述实施例 12 中得到的杏仁香料 M，作为烘烤糕点用的调合香料制作下述组成的坚果香料。针对该坚果香料由专家小组进行了感官评价，与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的扁桃香料的坚果香料相比，该坚果香料被评价为具有扁桃的理想烧烤感，且具有强度。

〈坚果香料配方〉

(成分)	重量%
苜醇	3
乙基香草醛	1
己酸	1
扁桃香料 M (实施例 12)	60
MCT	35
合计	100

实施例 21

使用上述实施例 13 中得到的猪肉香料 N，作为拉面用的调合香料制作下述组成的猪骨香料。针对该猪骨香料由专家小组进行了感官评价，与使用了由以往的密闭式和开放式萃取法制作的猪肉香料的猪骨香料相比，该猪骨香料被评价为具有天然的调理感和以往所没有的顶级香味，且具有强度。

〈猪骨香料配方〉

(成分)	重量%
丁酸	5
丙酸	1
异戊酸	0.8
2-乙酰基吡咯	1.1
猪肉香料 N (实施例 13)	90
稻米色拉油	2.1
合计	100

实施例 22

使用上述实施例 21 中得到的猪骨香料,通过下述表 5 的配方制作拉面汤。

表 5: 拉面汤配方

成分	重量份
酱油	60
食盐	10
洋葱粉末	1
大蒜提取物	2
上白糖	3
鸡肉提取物	3
猪肉提取物	2
酵母提取物	1
猪油	2.5
猪骨香料 (实施例 21)	0.5
合计	85

实施例 23

使用上述实施例 14 中得到的清炖肉汤香料,通过下述表 6 的配方,使糊精吸附清炖肉汤香料,并与其他粉末材料混合,通过这样的吸附法制作快餐调料。按照常用方法对未入味前的马铃薯片 95g 混合吸附型的快餐调料 5g,制作入味马铃薯片。

表 6: 快餐调料配方

成分	重量份
砂糖	25
MSG	10
核酸	2
牛肉粉末	22.5
洋葱粉末	20
番茄粉末	3
黑胡椒粉	1
旱芹粉末	0.5
食盐	10
糊精	5
清炖肉汤香料 (实施例 14)	1
合计	100

实施例 24

使用上述实施例 15 中得到的辛香料, 通过下述表 7 的配方制作糖果。

表 7: 糖果配方

成分	重量份
水饴 (水飴)	200
精白糖	225
水	74
辛香料 (实施例 15)	1
合计	500

实施例 25

使用上述实施例 20 中得到的坚果香料, 通过下述表 8 的配方制作曲奇饼。

表 8:： 曲奇饼配方

成分	重量份
薄力粉	400
油脂	140
砂糖	60
无盐黄油	50
鸡蛋	20
焙烤黄油	2
食盐	3
坚果香料(实施例 20)	0.6
水	10
合计	685.6

应用的感官评价

上述的拉面汤、入味马铃薯片、糖果、曲奇饼(实施例 22~实施例 25)分别以通常的方法制作,品尝后判断为配合的香料的香味具有充分的强度,且具有各自相应的调理感,为更理想的饮食制品。