



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104187573 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410346755. 7

(22) 申请日 2014. 07. 21

(71) 申请人 安徽省思杰食品有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍东经济开发区
富强路北侧中兴路东侧

(72) 发明人 赵杰

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种浓缩番茄海虹酱及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种浓缩番茄海虹酱及其加工方法,其由下述重量份的原料制成:仙人掌子 8-10、海虹粉 6-8、番茄 25-40、红甜菜粉 8-10、甜橙粉 8-12、山楂酱 20-30、乳铁蛋白粉 4-6、红石榴糖浆 20-40、酸角 8-10、岩柏草 0.2-0.3、狗牙根 0.2-0.4、斑竹根 0.2-0.3、南瓜花 0.3-0.6、乳酸粉 0.5-1、山茶油 10-20、葡萄酒适量、营养添加剂 8-12。本发明制得的浓缩番茄海虹酱,香甜鲜美,味道醇正,不仅能够增鲜调味,还能使食材色泽红润,引人食欲;原料均为天然物质,健康、安全,还添加中药保健成分,协同作用,具有舒筋活血、降压益智、强身健胃的功效,满足现代人健康的饮食需要。

1. 一种浓缩番茄海虹酱,其特征在于,是由下述重量份的原料制成:

仙人掌子 8-10、海虹粉 6-8、番茄 25-40、红甜菜粉 8-10、甜橙粉 8-12、山楂酱 20-30、乳铁蛋白粉 4-6、红石榴糖浆 20-40、酸角 8-10、岩柏草 0.2-0.3、狗牙根 0.2-0.4、斑竹根 0.2-0.3、南瓜花 0.3-0.6、乳酸粉 0.5-1、山茶油 10-20、葡萄酒适量、营养添加剂 8-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料组成营养添加剂:牛血 10-15、西番莲汁 10-20、桃仁 6-10、薏苡仁 10-15、玫瑰花瓣粉 5-8、荆条蜜 8-10、米酒 20-40、I+G2-4、松花粉 3-6、葛粉 8-12、茶花粉 3-6、柠檬醋 2-5、牡丹籽油 6-8;

所述的营养添加剂的加工方法为:a、将桃仁、薏苡仁分别除杂洗净烘干,加入牡丹籽油锅内炒制熟香,辗压磨制成粉,加入米酒及其他剩余粉体,搅拌均匀,文火焖蒸至稠糊状,冻干研磨成粉,得杏仁粉;b、将新鲜牛血与柠檬醋搅拌均匀,隔水焖蒸至沸,加入其他剩余原料,不断搅拌至稠滑状,冷却冻干粉碎,得牛血粉,与杏仁粉混合均匀,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的浓缩番茄海虹酱的加工方法,其特征在于包括下述步骤:

(1)、将仙人掌子去刺去皮洗净,与洗净番茄分别冷冻破碎成颗粒状,加入 1-2 倍葡萄酒中密封浸泡 1-2 天,打制成浆,得番茄果酒浆;

(2)、将岩柏草、狗牙根、斑竹根、南瓜花加 6-10 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,滤液超滤,加入除杂洗净酸角果肉焖煮至微干,碾压成泥,与红石榴糖浆、酸乳粉搅拌滑稠状,得酸角糖酱;

(3)、将山茶油文火加热至 4-6 成熟,加入海虹粉、红甜菜粉、甜橙粉搅拌均匀,加入番茄果酒浆,隔水焖煮至沸,加入酸角糖酱及其剩余原料搅拌成稠膏状,灭菌、灌装,即得。

一种浓缩番茄海虹酱及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种浓缩番茄海虹酱及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 随着生活水平提高,人们在饮食方面不仅注重食品的营养成分,同时也对食品的感官味道要求更高,因此食品调味料行业随之发展起来。传统的调味料主要以盐、醋、酱油、糖等单一品种为主,而随着行业的发展,调味品呈现出明显向着产品多样化,复合天然化、营养健康化方向发展的趋势。肉酱是一种以肉类为主的调味品,目前市场上肉酱的品种风味都比较单一,不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种浓缩番茄海虹酱及其加工方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种浓缩番茄海虹酱,是由下述重量份的原料制成:

仙人掌子 8-10、海虹粉 6-8、番茄 25-40、红甜菜粉 8-10、甜橙粉 8-12、山楂酱 20-30、乳铁蛋白粉 4-6、红石榴糖浆 20-40、酸角 8-10、岩柏草 0.2-0.3、狗牙根 0.2-0.4、斑竹根 0.2-0.3、南瓜花 0.3-0.6、乳酸粉 0.5-1、山茶油 10-20、葡萄酒适量、营养添加剂 8-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料组成营养添加剂:牛血 10-15、西番莲汁 10-20、桃仁 6-10、薏苡仁 10-15、玫瑰花瓣粉 5-8、荆条蜜 8-10、米酒 20-40、I+G2-4、松花粉 3-6、葛粉 8-12、茶花粉 3-6、柠檬醋 2-5、牡丹籽油 6-8;

所述的营养添加剂的加工方法为:a、将桃仁、薏苡仁分别除杂洗净烘干,加入牡丹籽油锅内炒制熟香,碾压磨制成粉,加入米酒及其他剩余粉体,搅拌均匀,文火焖蒸至稠糊状,冻干研磨成粉,得杏仁粉;b、将新鲜牛血与柠檬醋搅拌均匀,隔水焖蒸至沸,加入其他剩余原料,不断搅拌至稠滑状,冷却冻干粉碎,得牛血粉,与杏仁粉混合均匀,即可。

[0005] 所述的浓缩番茄海虹酱的加工方法,包括下述步骤:

(1)、将仙人掌子去刺去皮洗净,与洗净番茄分别冷冻破碎成颗粒状,加入 1-2 倍葡萄酒中密封浸泡 1-2 天,打制成浆,得番茄果酒浆;

(2)、将岩柏草、狗牙根、斑竹根、南瓜花加 6-10 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,滤液超滤,加入除杂洗净酸角果肉焖煮至微干,碾压成泥,与红石榴糖浆、酸乳粉搅拌滑稠状,得酸角糖酱;

(3)、将山茶油文火加热至 4-6 成熟,加入海虹粉、红甜菜粉、甜橙粉搅拌均匀,加入番茄果酒浆,隔水焖煮至沸,加入酸角糖酱及其剩余原料搅拌成稠膏状,灭菌、灌装,即得。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明制得的浓缩番茄海虹酱,香甜鲜美,味道醇正,不仅能够增鲜调味,还能使食材色泽红润,引人食欲;原料均为天然物质,健康、安全,还添加中药保健成分,协同作用,具有

舒筋活血、降压益智、强身健胃的功效，满足现代人健康的饮食需要。

具体实施方式

[0007] 一种浓缩番茄海虹酱，是由下述重量(斤)的原料制成：

仙人掌子 10、海虹粉 8、番茄 40、红甜菜粉 10、甜橙粉 12、山楂酱 30、乳铁蛋白粉 6、红石榴糖浆 40、酸角 10、岩柏草 0.3、狗牙根 0.4、斑竹根 0.3、南瓜花 0.6、乳酸粉 1、山茶油 20、葡萄酒适量、营养添加剂 12；

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料组成营养添加剂：牛血 15、西番莲汁 20、桃仁 10、薏苡仁 15、玫瑰花瓣粉 8、荆条蜜 10、米酒 40、I+G3、松花粉 6、葛粉 12、茶花粉 5、柠檬醋 5、牡丹籽油 8；

所述的营养添加剂的的加工方法为：a、将桃仁、薏苡仁分别除杂洗净烘干，加入牡丹籽油锅内炒制熟香，碾压磨制成粉，加入米酒及其他剩余粉体，搅拌均匀，文火焖蒸至稠糊状，冻干研磨成粉，得杏仁粉；b、将新鲜牛血与柠檬醋搅拌均匀，隔水焖蒸至沸，加入其他剩余原料，不断搅拌至稠滑状，冷却冻干粉碎，得牛血粉，与杏仁粉混合均匀，即可。

[0008] 所述的浓缩番茄海虹酱的加工方法，包括下述步骤：

(1)、将仙人掌子去刺去皮洗净，与洗净番茄分别冷冻破碎成颗粒状，加入 2 倍葡萄酒中密封浸泡 2 天，打制成浆，得番茄果酒浆；

(2)、将岩柏草、狗牙根、斑竹根、南瓜花加 10 倍水煎煮 2 小时，过滤去渣，滤液超滤，加入除杂洗净酸角果肉焖煮至微干，碾压成泥，与红石榴糖浆、酸乳粉搅拌滑稠状，得酸角糖酱；

(3)、将山茶油文火加热至 5 成熟，加入海虹粉、红甜菜粉、甜橙粉搅拌均匀，加入番茄果酒浆，隔水焖煮至沸，加入酸角糖酱及其剩余原料搅拌成稠膏状，灭菌、灌装，即得。