



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103564419 B

(45) 授权公告日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201310578158. 2

CN 101438808 A, 2009. 05. 27,

(22) 申请日 2013. 11. 18

审查员 张美婧

(73) 专利权人 广东嘉豪食品有限公司

地址 528400 广东省中山市港口镇石特工业
区

(72) 发明人 陈志雄 陈世豪 刘亚萍 张愨
徐保国

(74) 专利代理机构 中山市科创专利代理有限公
司 44211

代理人 谢自安

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/33(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101099564 A, 2008. 01. 09,

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种具有非洲特色风味的即食虾酱及其制备
方法

(57) 摘要

本发明公开了一种具有非洲特色风味即食虾
酱及其制备方法,其包括以下重量份组分:番茄
汁 40 ~ 50 份,洋葱汁 20 ~ 50 份,预煮后的干虾
仁 15 ~ 20 份,食用油 10 ~ 20 份,辣椒粉 8 ~ 10
份,盐 2 ~ 4 份,葱姜蒜 3 ~ 5 份;其制备方法包
括原料预处理,熬制资料,混合调味及灌装、灭菌。
本发明制作工艺合理,生产加工简单,成本低,可
操作性强,易实现规模化生产;并且本发明产品
既具有特色的非洲风味,又伴有典型的中式风味,
产品色泽酱红,虾香四溢,味道鲜美,营养丰富,打
开后即可食用。

1. 一种具有非洲特色风味的即食虾酱,其特征在於按重量份计,由番茄汁 40 ~ 50 份,洋葱汁 20 ~ 50 份,预煮后的干虾仁 15 ~ 20 份,食用油 10 ~ 20 份,辣椒粉 8 ~ 10 份,盐 2 ~ 4 份,葱姜蒜 3 ~ 5 份制成,

所述即食虾酱的制备方法具体包括以下步骤:

a、原料预处理:挑选颜色正常、无腐烂,且气味正常的干虾仁、洋葱和番茄,分别清洗干净,将洗净的干虾仁放入沸水中预煮 2 ~ 5min,沥干水分,将洗净后的洋葱和番茄分别切碎并磨浆,得到洋葱汁和番茄汁备用;

b、熬制:将番茄汁放入锅内进行加热熬制,并不断搅拌至沸腾后加入洋葱汁,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变成亮红色;

c、混合调味:在熬制好的亮红色浆料中加入预煮后的虾身,食用油、辣椒粉、葱姜蒜,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变为酱红色,且虾香四溢,停止加热,即可;

d、灌装、灭菌:趁热将虾酱装瓶、压盖后放入杀菌罐中进行 120℃ 高温杀菌 15min,冷却即得具有非洲特色风味的即食虾酱;

所述步骤 b 中熬制成亮红色的酱料的水含量为 25 ~ 35%。

2. 根据权利要求 1 所述的一种具有非洲特色风味的即食虾酱,其特征在於所述的葱姜蒜为葱:姜:蒜按重量比 1:2:2 的碎末混合物。

3. 根据权利要求 1 所述的一种具有非洲特色风味的即食虾酱,其特征在於所述步骤 a 中干虾仁放入沸水预煮时加入的水量为刚好覆盖干虾仁表面。

一种具有非洲特色风味的即食虾酱及其制备方法

【技术领域】

[0001] 本发明涉及一种即食虾酱及其制备方法,特别地涉及一种具有非洲特色风味即食虾酱及其制备方法,属于食品加工技术领域。

【背景技术】

[0002] 我国海岸线长,从南到北数千公里的海岸线和内陆湖泊中分布着众多的虾养殖场。加上海洋野生虾的捕捞,每年有近百万吨的虾产量。海虾口味鲜美、营养丰富、可制多种佳肴,有菜中之甘草的美称。海虾有对虾、明虾、基围虾、琵琶虾、龙虾等;淡水虾有青虾、河虾、草虾、小龙虾等。然而不管是哪种虾,都含有丰富的蛋白质,营养价值很高,其肉质和鱼一样松软,易消化,同时含有丰富的矿物质(如钙、磷、铁等)和氨基酸,现代医学研究证实,虾能增强人体的免疫力和性功能,补肾壮阳,抗早衰。

[0003] 虾酱是我国及东南亚地区的传统虾类食品之一。虾酱作为沿海地区的传统风味酱类,不仅热量低,营养丰富,而且容易消化吸收,还能保持其特有的色、香、味,是良好的佐餐佳品,其丰富的营养和独特的风味深受海内外食客青睐,被誉为“健康食品”。

[0004] 然而,就目前市场上的虾酱产品而言,其普遍缺乏特色,制作工艺和产品配方基本一致,致使风味口感几近相同。为了满足市场对新型产品的要求,需要对产品配方及加工工艺进行探索,开发一些风味独特、口感良好的虾酱产品。

[0005] 朱长满(专利申请号 01113561.1)和李祝银(专利申请号 01113608.1)分别公开了麻虾酱及其生产方法和麻虾酱及其制作工艺,虽然在配方上略有不同,但在制作工艺上均大同小异,都是将原料虾洗净之后,加盐腌制发酵,再加入其它的发酵酱和香辛料一起调味熟制,而后便得到虾酱成品,这种方法属于最传统的虾酱制作工艺,其缺点是生产周期过长。

[0006] 刘树青(专利申请号 200410044356.1)公开了酶法制备低盐高蛋白质酵母虾酱及其生产方法,此发明是在虾酱的生产过程中将原料清洗、沥水、粉碎后加入蛋白酶进行酶解,在酶解过程后加入产脂酵母,经过酶解与酵母发酵制得产品。该方法的优点在于比传统的自然发酵时间大大缩短,但是在酶解的过程中,势必会产生一些副产物影响产品的口感。

[0007] 张德友(专利申请号 200310123837.7)公开了低盐无腥蔬菜营养方便快餐虾、蟹酱,此发明是在虾、蟹酱中添加蔬菜汁制得的。本发明在一定程度上较传统方法有了较大的创新,并且所得的产品营养较全面。但是原料虾、蟹粉碎后还需发酵三个月以上,时间依旧很长。

[0008] 传统的非洲特色风味酱的最主要原料包括番茄、洋葱、红辣椒、蒜,然后按照个人的口味,将原料按照不同的配比进行混合制得不同风味的传统非洲特色酱。在非洲,此种制酱工艺几乎是家喻户晓的。本发明将非洲特色风味制酱工艺与中式制酱工艺技术相结合,制得有非洲特色风味的即食虾酱。

【发明内容】

[0009] 本发明的目的是克服现有技术中的不足,充分利用营养丰富的农产品资源,将非洲传统的制酱工艺与中式制酱工艺技术结合,提供一种色泽纯正,芳香扑鼻,味道鲜美,营养丰富,食用方便又卫生的具有非洲特色风味的即食虾酱。

[0010] 本发明的另一目的是提供一种上述即食干虾仁酱的制备方法。

[0011] 本发明为实现上述目的,采用以下技术方案:

[0012] 一种具有非洲特色风味的即食虾酱,其特征在于包括以下重量份组分:番茄汁 40~50 份,洋葱汁 20~50 份,预煮后的干虾仁 15~20 份,食用油 10~20 份,辣椒粉 8~10 份,盐 2~4 份,葱姜蒜 3~5 份。

[0013] 本发明中的葱姜蒜为葱:姜:蒜按重量比 1:2:2 的碎末混合物。

[0014] 本发明具有非洲特色风味的即食虾酱的制备方法为将原料进行挑选、清洗、预煮、切分和磨浆的预处理,然后经过熬制、混合调味,最后灌装、灭菌制得。

[0015] 上述制备具有非洲特色风味即食虾酱的方法,具体包括以下步骤:

[0016] a、原料预处理:挑选颜色正常、无腐烂,且气味正常的干虾仁、洋葱和番茄,分别清洗干净,将洗净后的干虾仁放入沸水中预煮 2~5min,沥干水分,将洗净后的洋葱和番茄分别切碎并磨浆,得到洋葱汁和番茄汁备用;

[0017] b、熬制:将番茄汁放入锅内进行加热熬制,并不断搅拌至沸腾后加入洋葱汁,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变成亮红色;

[0018] c、混合调味:在熬制好的亮红色酱料中加入预煮后的干虾仁,食用油、辣椒粉、葱姜蒜,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变为酱红色,且虾香四溢,停止加热,即可;

[0019] d、灌装、灭菌:趁热将虾酱装瓶、压盖后放入杀菌罐中进行 120℃ 高温杀菌 15min,冷却即得具有非洲特色风味的即食虾酱。

[0020] 本发明制备具有非洲特色风味即食虾酱的方法中,步骤 a 中干虾仁放入沸水预煮时加入的水量为刚好覆盖干虾仁表面,以最大限度的防止干虾仁鲜味的流失,同时增加虾的风味。

[0021] 本发明制备具有非洲特色风味即食虾酱的方法中,步骤 a 中对切分好的洋葱和番茄进行磨浆时使用的磨浆机的塞孔尺寸小于等于 0.5mm,磨浆机的运转速度为 1700~1800rpm。

[0022] 本发明制备具有非洲特色风味即食虾酱的方法中,步骤 b 中熬制成亮红色的酱料的水含量为 25~35%。

[0023] 本发明与现有技术比较,有以下优点:

[0024] 本发明实现了将非洲传统的制酱工艺与中式制酱工艺技术相结合,同时,所得产品既具有特色的非洲风味,又伴有典型的中式风味,既克服了传统制酱工艺的发酵时间长,又克服了传统虾酱风味单调,营养不全面的缺点,生产出的产品色泽纯正酱红,虾香四溢,味道鲜美,营养丰富,是一种佐餐配菜用的绝佳作料,食用既方便又卫生。

[0025] 本发明即食虾酱的制备方法简单快速,提高了生产效率,降低了成本,本发明充分利用营养丰富的农产品资源,极大地提高了农产品的利用率,同时也提升了虾酱食用的方便性,对促进酱类产品的消费具有重要意义。

【具体实施方式】

[0026] 一种具有非洲特色风味即食虾酱,其特征包括以下重量份组分:番茄汁 40 ~ 50 份,洋葱汁 20 ~ 50 份,预煮后的干虾仁 15 ~ 20 份,食用油 10 ~ 20 份,辣椒粉 8 ~ 10 份,盐 2 ~ 4 份,葱姜蒜 3 ~ 5 份,其中的葱姜蒜为葱:姜:蒜按重量比 1:2:2 的碎末混合物。

[0027] 本发明具有非洲特色风味即食虾酱的制备方法,具体包括以下步骤:

[0028] a、原料预处理:挑选颜色正常、无腐烂,且气味正常的干虾仁、洋葱和番茄,分别清洗干净,将洗净后的干虾仁放入刚好覆盖干虾仁表面的沸水中预煮 2 ~ 5min,将洗净后的洋葱和番茄分别切碎并于塞孔尺寸小于等于 0.5mm,磨浆机的运转速度为 1700 ~ 1800rpm 条件下磨浆,得到洋葱汁和番茄汁备用;

[0029] b、熬制:将番茄汁放入锅内进行加热熬制,并不断搅拌至沸腾后加入洋葱汁,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变成亮红色,此时亮红色酱料的水含量为 25 ~ 35%;

[0030] c、混合调味:在熬制好的亮红色浆料中加入预煮后的干虾仁,食用油、辣椒粉、葱姜蒜,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变为酱红色,且虾香四溢,停止加热,即可;

[0031] d、灌装、灭菌:趁热将虾酱装瓶、压盖后放入杀菌罐中进行 120℃ 高温杀菌 15min,冷却即得具有非洲特色风味的即食虾酱。

[0032] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明:

[0033] 实施例 1:

[0034] a、原料预处理:挑选颜色正常、无腐烂,且气味正常的干虾仁、洋葱和番茄,分别清洗干净,将洗净的干虾仁放入刚好覆盖干虾仁表面的沸水中预煮 2 ~ 5min,将洗净后的洋葱和番茄分别切碎并于塞孔尺寸 0.5mm,磨浆机的运转速度为 1720rpm 条件下磨浆,得到洋葱汁和番茄汁备用;

[0035] 称取以下重量份原料:

[0036] 番茄汁 40 份,洋葱汁 20 份,预煮后的虾 15 份,食用油 10 份,辣椒粉 8 份,盐 2 份,葱姜蒜 3 份,其中葱姜蒜的重量配比为 1:2:2;

[0037] 其中的干虾仁为淡水干虾仁;

[0038] 将以上原料按以下步骤制备本发明虾酱:

[0039] b、熬制:将番茄汁放入锅内进行加热熬制,并不断搅拌至沸腾后加入洋葱汁,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变成亮红色,水分含量为 25 ~ 35%;

[0040] c、混合调味:在熬制好的亮红色浆料中加入预煮后的干虾仁,食用油、辣椒粉、葱姜蒜,继续搅拌熬制,直至酱料颜色变为酱红色,且虾香四溢,停止加热,即可;

[0041] d、灌装、灭菌:趁热将虾酱装瓶、压盖后放入杀菌罐中进行 120℃ 高温杀菌 15min,冷却即得具有非洲特色风味即食虾酱。

[0042] 实施例 2:

[0043] 与实施例 1 的制备步骤相同,只是原料的重量份为以下:

[0044] 番茄汁 45 份,洋葱汁 30 份,虾 18 份,食用油 15 份,辣椒粉 9 份,盐 3 份,葱姜蒜 4 份,其中葱姜蒜的重量配比为 1:2:2;

[0045] 其中的干虾仁为海水干虾仁,制备时磨浆机塞孔尺寸为 0.4mm,磨浆机转速为 1800rpm。

[0046] 实施例 3:

[0047] 与实施例 1 的制备步骤相同,只是原料的重量份为以下:

[0048] 番茄汁 50 份,洋葱汁 40 份,虾 20 份,食用油 20 份,辣椒粉 10 份,盐 4 份,葱姜蒜 5 份,其中葱姜蒜的重量配比为 1:2:2;

[0049] 其中的干虾仁为海水干虾仁,制备时磨浆机塞孔尺寸为 0.3mm,磨浆机转速为 1750rpm。

[0050] 实施例 4:

[0051] 与实施例 1 的制备步骤相同,只是原料的重量份为以下:

[0052] 番茄汁 45 份,洋葱汁 50 份,虾 17 份,食用油 15 份,辣椒粉 9 份,盐 3 份,葱姜蒜 4 份,其中葱姜蒜的重量配比为 1:2:2;

[0053] 其中的干虾仁为淡水干虾仁,制备时磨浆机塞孔尺寸为 0.3mm,磨浆机转速为 1780rpm。

[0054] 实施例 1-4 的口味及卫生指标评价见表 1:

[0055] 表 1:

[0056] 表 1

[0057]

色泽	色泽酱红
滋味及气味	虾香浓郁,具有虾酱特有的滋味与气味,无异味
组织状态	粘稠适度,呈均匀酱状。
杂质	无正常视力可见外来杂质
菌落总数 cfu/mL	<10
大肠菌群 MPN/100mL	<3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	未检出