



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101816409 B

(45) 授权公告日 2012.07.18

(21) 申请号 201010173376.4

审查员 张朝磊

(22) 申请日 2010.05.14

(73) 专利权人 吉林省金塔实业(集团)股份有限公司

地址 137100 吉林省洮南市工业园区

(72) 发明人 胡文忠 杨茂义 姜爱丽 何煜波  
田密霞 王艳颖 刘程惠 姜波  
金黎明 马占秋

(74) 专利代理机构 大连东方专利代理有限责任公司 21212

代理人 李猛

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书 2 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种高营养油辣椒酱的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种高营养油辣椒酱的制备方法。是由干辣椒粉末、葵花籽油、白砂糖、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、黄豆豆豉、味精、大豆粉、花生粉、食盐、猪肉或牛肉等原料制得。先将糖放入葵花籽油中,油温 50-90℃、熬 2-3 分钟,期间需不断搅拌,然后火调至油温 100-120℃,加肉或虾皮粉末,煎 2-3 分钟升温至 120-140℃,依次放入姜、蒜、黄豆酱和黄豆豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟再放下一一种料,熬 3-5 分钟后放入干辣椒粉,再熬 2-3 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后灌装、杀菌、冷却即可。利用本方法生产的产品具有香辣适口,香味浓郁,口感柔和悠长的特点,不仅色香味俱佳,而且营养丰富,适合工业化生产,有很好的经济和社会效益。

1. 一种高营养油辣椒酱的制备方法,先将糖放入葵花籽油中,升油温至 50-90℃、熬 2-3 分钟,期间需不断搅拌,然后调油温至 100-120℃,加肉,煎 2-3 分钟后升温至油温 120-140℃,依次放入姜、蒜、黄豆酱和黄豆豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟再放一种料,加完最后一种料后熬 3-5 分钟,放入干辣椒粉,再熬 2-3 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;

其所用原料品种及其质量配比为:

干辣椒粉	30-50 份
葵花籽油	90-110 份
白砂糖	2-4 份
姜	10-30 份
大蒜	10-30 份
黄豆酱	60-80 份
黄豆豆豉	5-15 份
味精	2-4 份
大豆粉	15-25 份
花生粉	7-9 份
猪肉或牛肉	25-35 份
盐	4-6 份

所述的混合调料由大豆粉、花生粉、盐、味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成;

所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 70-100℃低温油炸,时间 10-15 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉;

所述花生粉是将生花生颗粒先用 70-100℃低温油炸 10-15 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉;

所述的猪肉或牛肉是先将猪肉或牛肉切成 3mm 见方的小块,然后常压下水浴蒸制 20-25 分钟制得;

灌装时的料液温度要保持在 80℃,灌装容器也要预热到 80℃,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。

2. 如权利要求 1 所述的一种高营养油辣椒酱的制备方法,其特征在于:所用原料品种及其质量配比为:

---

干辣椒粉	40 份
葵花籽油	100 份
白砂糖	3 份
姜	20 份
大蒜	20 份
黄豆酱	70 份
黄豆豆豉	10 份
味精	3 份
大豆粉	20 份
花生粉	8 份
猪肉或牛肉	30 份
盐	5 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种高营养油辣椒酱的制备方法,其特征在于:所用原料肉去掉,换成 8 份虾皮粉末。

## 一种高营养油辣椒酱的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及调味品的制备方法,属于佐餐食品制作领域,尤其是涉及一种具有较高营养价值的油辣椒酱的制备方法。

### 背景技术

[0002] 辣椒中维生素 C 的含量在蔬菜中居第一位,一般比橙含有更丰富的维生素 C、铁、钙、磷和维生素 B 族,如每 100 克新鲜的红尖辣椒中,维生素 C 含量为 144 毫克,居新鲜蔬菜的首位。丰富的维生素 C 可以控制心脏病及冠状动脉硬化,降低胆固醇。辣椒中的  $\beta$ -胡萝卜素含量为 1390 微克,是获得类胡萝卜素、叶黄素、玉米黄质和  $\beta$ -玉米黄质的最好来源之一,它们都是最有效的抗氧化剂之一,可以使呼吸道畅通,有预防风寒感冒的作用。辣椒酱在美国被用于调色的食品之中,在德国被用于面包食品,干乳酪以及鱼罐头制造业中,在许多国家被广泛使用。辣椒中的辣椒素还具有抗炎及抗氧化作用,有助于降低心脏病、某些肿瘤及其他一些随年龄增长而出现的慢性病的风险;研究报道,经常进食辣椒可以有效延缓动脉粥样硬化的发展及血液中脂蛋白的氧化。最近,日本科研人员研究显示,食物中加入辣椒会提高人体的新陈代谢,加快热量的消耗,使得体重减轻和减肥。美国夏威夷大学研究报道,辣椒中的胡萝卜素在预防癌症上有重要作用。专家推测,辣椒可用以降低低密度脂蛋白胆固醇 (LDL)。红辣椒中辣椒素与一些药房出售的感冒药、咳嗽药具有相似的作用,可以使呼吸道畅通,降低血液中的胆固醇,能预防导致心脏病发作和中风。辣椒碱具有降脂、减肥、抑制细菌等多种功效,作为天然防腐剂比合成防腐剂更安全,还可用于消炎、镇痛、麻醉和戒毒,有很大的开发利用价值。

[0003] 吃饭不香、饭量减少时,在菜里放上一些辣椒就能改善食欲,增加饭量。辣椒具有强烈的促进血液循环的作用,可以改善怕冷、冻伤、血管性头痛等症状。它含有一种特殊物质,能加速新陈代谢以达到燃烧体内脂肪的显著效果,从而起到减肥作用。这种物质还可以促进荷尔蒙分泌,对皮肤有很好的美容保健作用,是女性的“补品”。

[0004] 目前已有的辣椒酱品种较多,油辣椒酱品种也不胜枚举。但市场上的油辣椒产品主要通过添加大量防腐剂和高盐、高油的方法来延长保质期,并通过添加多种香精香料和抗氧化剂等方法提高产品风味品质、防止油脂氧化酸败,其安全性和营养价值令人担忧。同时,现有的发酵辣椒色泽不够鲜红光泽,形态较稀,发酵香气较差,且气味协调性较差。

### 发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是提供一种生产营养价值高、风味独特的油辣椒酱的方法,通过添加熟化大豆粉和花生粉来提高产品的营养价值;要解决的另一个技术问题是生产一种在不添加任何人工合成的香精香料和抗氧化剂的前提下,仍然具有香味浓郁悠长、油脂不易被氧化等特点的辣椒酱的方法。保证低盐和不添加任何化学防腐剂的同时能使产品具有较长保质期的生物活性辣椒酱的方法。并克服按现有生产方法生产的辣椒酱色泽不够鲜红光泽,形态较稀,发酵香气较差,且气味协调性较差的缺点。

[0006] 本发明所提供的高营养油辣椒酱的制备方法,先将糖放入葵花籽油中,升油温至 50-90℃、熬 2-3 分钟,期间需不断搅拌,此时糖熬出焦糖色,同时散发出焦糖香气,然后将火调大至油温 100-120℃,加肉,煎 2-3 分钟后升温至油温 120-140℃,依次放入姜、蒜、黄豆酱和黄豆豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一种料,加完最后一种料后熬 3-5 分钟,放入干辣椒粉,再熬 2-3 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;在油未热时加入,白砂糖特殊的熬制方法产生的焦糖香气和焦糖色素更增加了产品的色香味;大蒜、姜、洋葱是天然防腐剂,既可有效防腐,保证了食品的安全性,又是不可缺少的调味料,增加了风味品质。原料黄豆豆豉的加入强化了产品的风味品质。

[0007] 所用原料品种及其质量配比为:

[0008]	干辣椒粉	30-50 份
[0009]	葵花籽油	90-110 份
[0010]	白砂糖	2-4 份
[0011]	姜	10-30 份
[0012]	大蒜	10-30 份
[0013]	洋葱	10-30 份
[0014]	黄豆酱	60-80 份
[0015]	黄豆豆豉	5-15 份
[0016]	味精	2-4 份
[0017]	大豆粉	15-25 份
[0018]	花生粉	7-9 份
[0019]	肉(猪肉或牛肉)	25-35 份
[0020]	盐	4-6 份

[0021] 所用原料质量配比如下时所得的产品最佳:

[0022]	干辣椒粉	40 份
[0023]	葵花籽油	100 份
[0024]	白砂糖	3 份
[0025]	姜	20 份
[0026]	大蒜	20 份
[0027]	洋葱	20 份
[0028]	黄豆酱	70 份
[0029]	黄豆豆豉	10 份
[0030]	味精	3 份
[0031]	大豆粉	20 份
[0032]	花生粉	8 份
[0033]	肉(猪肉或牛肉)	30 份
[0034]	盐	5 份。

[0035] 所述的混合调料由大豆粉、花生粉、盐、味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0036] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 70-100℃ 低温油炸,时间 10-15 分钟,待颜色转

黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。生大豆颗粒低温油炸的制备方法可以制备出的豆粉不糊焦、不产生苦味,同时,熟化大豆粉在产品的制备过程中不仅提供香气、具有很好的营养价值,而且是优良的

[0037] 天然乳化剂和增稠剂,持水力强,使成品具有很好的组织状态和含水量,不过分粘稠,也不稀化,具有独特的风味和口感;使产品具有很好的组织状态。

[0038] 所述花生粉是将花生颗粒先用 70-100℃低温油炸 10-15 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。

[0039] 所述的肉(猪肉或牛肉)是先将肉(猪肉或牛肉)切成 3mm 左右见方的小块,然后常压下水浴蒸制 20-25 分钟制得。该蒸制方法可以避免出现现有技术中存在的带肉辣椒酱生产时生肉直接加入油中造成的肉块外部干缩硬化,内部水分含量高,后期容易变质等缺陷。

[0040] 灌装时的料液温度要保持在 80℃左右,灌装容器也要预热到 80℃左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。本发明的热灌装方法和灌装量的确定既可节约能源,降低杀菌的热需求量,又可保证不涨罐,同时能有效控制表层产品氧化褐变的发生,使产品有很好的外观品质。

[0041] 还可将上述的油辣椒酱中的 30 份肉去掉,换成 8 份虾皮粉末。

[0042] 所述的黄豆豆豉是一种豆制品,将大豆浸泡、蒸煮、制曲,再拌上配料,如盐、酱油等,最后发酵、晾干。最后的豆豉产品含多种氨基酸,可作为配菜烧煮,也可以直接食用。

[0043] 有益效果

[0044] 本发明提供的一种营养价值高、风味独特的油辣椒酱的制备方法,通过添加熟化大豆粉和花生粉来提高产品的营养价值;在不添加任何人工合成的香精香料和抗氧化剂的前提下,制得的辣椒酱仍然具有香味浓郁悠长、油脂不被氧化等特点;传统的油辣椒酱相比,在色、香、味和质量稳定性、安全性、可控性等方面都有质的飞跃。(见表 1)

[0045] 表 1- 辣椒酱感官评定标准表

[0046]

项目	色泽(20分)	形态(30分)	香气(25分)	滋味(25分)
评分标准	呈鲜红色,且有光泽 15~20	汁液少,流动性差,粘稠适中,组织细腻均匀,无分层 25~30	气味正常,发酵香味显著,气味协调,无异味 20~25	细腻,味鲜美,酸甜辣适度,味道柔和、辣味突出 回味持久 20~25
	呈红色,表层有少许褐变 10~15	汁液少,稍可流动,组织细腻均匀,无分层 15~25	气味正常,有发酵香气,但气味协调性稍差,无异味 15~20	较细腻,有鲜味,酸甜辣度适中,味道柔和和回味平淡 15~20
	呈红色,表层有褐变现象 5~10	稍稀,汁液较多,可流动,有霉花生成,稍有分层 10~15	气味较正常,发酵香气较差,且气味协调性较差 10~15	有粗糙感,无鲜味,酸味或甜过重,柔和性稍有杂味 10~15
	呈红色,褐变较重 0~5	较稀,分层严重,大量霉花生成,且有异色 0~10	气味协调性差,酸味或醇味较重,有异味 0~10	非常粗糙,无鲜味,酸甜咸辣味均失调,且有杂味 0~10
本产品	19.2	27.5	24.6	24.8
老干妈牌同类产品	16.2	23.5	19.8	21.2
辣妹子牌同类产品	16.8	22	20.2	19
备注	** 本评分表是 30 位有经验的感官评定人员打分的平均值			

### 具体实施方式

[0047] 以下具体实施实例对本发明作进一步详细说明,但本法发明的保护范围并不限于此。

#### [0048] 实施例 1

[0049] 先将 2kg 白砂糖放入 110kg 葵花籽油中,升油温至 50℃、熬 3 分钟,期间需不断搅拌,然后将火调大至油温 100℃,加 35kg 猪肉或牛肉,煎 2 分钟后升温至油温 140℃,依次放入 10kg 姜、30kg 蒜、60kg 黄豆酱和 15kg 黄豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一种料,加完最后一种料后熬 3 分钟,放入干辣椒粉 110kg,再熬 2 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;所述的混合调料由 25kg 大豆粉、7kg 花生粉、6kg 盐、2kg 味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0050] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 70℃ 低温油炸,时间 15 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。

[0051] 所述花生粉是将生花生颗粒先用 70℃ 低温油炸 15 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。所述的肉(猪肉或牛肉)是先将肉(猪肉或牛肉)切成 3mm 左右见方的小块,然后常压下水浴蒸制 20 分钟制得。灌装时的料液温度要保持在 80℃ 左右,灌装容器也要预热到 80℃ 左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。

#### [0052] 实施例 2

[0053] 先将 4kg 白砂糖放入 90kg 葵花籽油中,升油温至 90℃、熬 2 分钟,期间需不断搅

拌,然后将火调大至油温 120℃,加 25kg 猪肉或牛肉,煎 3 分钟后升温至油温 120℃,依次放入 30kg 姜、10kg 蒜、80kg 黄豆酱和 5kg 黄豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一种料,加完最后一种料后熬 5 分钟,放入干辣椒粉 90kg,再熬 3 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;所述的混合调料由 15kg 大豆粉、9kg 花生粉、4kg 盐、4kg 味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0054] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 100℃低温油炸,时间 10 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。

[0055] 所述花生粉是将生花生颗粒先用 100℃低温油炸 10 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。所述的肉(猪肉或牛肉)是先将肉(猪肉或牛肉)切成 3mm 左右见方的小块,然后常压下水浴蒸制 25 分钟制得。灌装时的料液温度要保持在 80℃左右,灌装容器也要预热到 80℃左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。

[0056] 实施例 3

[0057] 先将 3kg 白砂糖放入 100kg 葵花籽油中,升油温至 85℃、熬 2.5 分钟,期间需不断搅拌,然后将火调大至油温 110℃,加 30kg 猪肉或牛肉,煎 2.5 分钟后升温至油温 130℃,依次放入 20kg 姜、20kg 蒜、70kg 黄豆酱和 10kg 黄豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一种料,加完最后一种料后熬 4 分钟,放入干辣椒粉 100kg,再熬 2.5 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;所述的混合调料由 20kg 大豆粉、8kg 花生粉、5kg 盐、3kg 味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0058] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 90℃低温油炸,时间 13 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。

[0059] 所述花生粉是将生花生颗粒先用 90℃低温油炸 14 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。所述的肉(猪肉或牛肉)是先将肉(猪肉或牛肉)切成 3mm 左右见方的小块,然后常压下水浴蒸制 22 分钟制得。灌装时的料液温度要保持在 80℃左右,灌装容器也要预热到 80℃左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。

[0060] 实施例 4

[0061] 先将 2kg 白砂糖放入 110kg 葵花籽油中,升油温至 50℃、熬 3 分钟,期间需不断搅拌,然后将火调大至油温 100℃,加 8 份虾皮粉末,煎 2 分钟后升温至油温 140℃,依次放入 10kg 姜、30kg 蒜、60kg 黄豆酱和 15kg 黄豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一种料,加完最后一种料后熬 3 分钟,放入干辣椒粉 110kg,再熬 2 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;所述的混合调料由 25kg 大豆粉、7kg 花生粉、6kg 盐、2kg 味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0062] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 70℃低温油炸,时间 15 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。

[0063] 所述花生粉是将生花生颗粒先用 70℃低温油炸 15 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。灌装时的料液温度要保持在 80℃左右,灌装容器也要预热到 80℃左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。

[0064] 实施例 5

[0065] 先将 4kg 白砂糖放入 90kg 葵花籽油中,升油温至 90℃、熬 2 分钟,期间需不断搅拌,然后将火调大至油温 120℃,加 8 份虾皮粉末,煎 3 分钟后升温至油温 120℃,依次放入



30kg 姜、10kg 蒜、80kg 黄豆酱和 5kg 黄豆豆豉的混合物,每加一种调料都要熬 1 分钟左右再放下一一种料,加完最后一种料后熬 5 分钟,放入干辣椒粉 90kg,再熬 3 分钟放入混合调料,熬制 3 分钟,然后起锅、灌装、杀菌、冷却即可;所述的混合调料由 15kg 大豆粉、9kg 花生粉、4kg 盐、4kg 味精和占混合调料总重的 3/5 水混匀而成。

[0066] 所述大豆粉是将生大豆颗粒先用 100℃低温油炸,时间 10 分钟,待颜色转黄、完全熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的大豆粉。

[0067] 所述花生粉是将生花生颗粒先用 100℃低温油炸 10 分钟,待转色熟化后晾凉,然后用粉碎机碾成的花生粉。灌装时的料液温度要保持在 80℃左右,灌装容器也要预热到 80℃左右,灌装后顶部气体为容器体积的 5%。