



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102754819 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 31

(21) 申请号 201210265803. 0

(22) 申请日 2012. 07. 30

(71) 申请人 福建鑫马实业有限公司

地址 350309 福建省福州市福清出口加工区  
围网外东侧

(72) 发明人 苏祖凤 钱寿根 郭雅杰

(74) 专利代理机构 福州君诚知识产权代理有限  
公司 35211

代理人 戴雨君

(51) Int. Cl.

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/337 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 9 页

(54) 发明名称

一种海带酱基料及其生产方法和应用

(57) 摘要

本发明公开一种海带酱基料及其生产方法和应用,其包括以下的重量份的组分:干海带、食用葡萄糖、味精、I + G、食用细盐、酵母抽提物、水解植物蛋白粉、白砂糖、麦芽糊精、姜粉、干贝素、变性淀粉、山梨酸钾和水。所述的海带酱基料的生产方法,包括以下步骤:1) 将干海带浸泡,清洗;2) 蒸煮;3) 漂洗,沥干;4) 将海带进行粗粉碎,然后加水过胶体磨成海带浆;5) 将海带浆及其他组分进行梯度升温进行热反应;6) 再过胶体磨中均质,得到所述的海带酱基料。本发明的海带酱基料风味独特,滋味鲜美,醇厚可口,回味持久,具有独特的海带风味,食用方便,营养丰富;得到的海带酱基本还可以用于生产海带酱。

1. 一种海带酱基料,其特征在于:其包括以下重量份的组分:

干海带 15 ~ 17 份;  
食用葡萄糖 9.5 ~ 11.5 份;  
味精 7.0 份;  
I + G 0.25 ~ 0.35 份;  
食用细盐 6.5 ~ 7.5 份;  
酵母抽提物 2.5 ~ 3.5 份;  
水解植物蛋白粉 10.0 ~ 11.0 份;  
白砂糖 3.0 ~ 3.5 份;  
麦芽糊精 7.0 ~ 7.5 份;  
姜粉 0.20 ~ 0.30 份;  
干贝素 0.45 ~ 0.55 份;  
变性淀粉 0.5 ~ 0.7 份;  
山梨酸钾 0.05 份;  
水 97 ~ 118 份。

2. 根据权利要求 1 所述的海带酱基料的生产方法,其特征在于:所述生产方法包括以下步骤:

1) 挑选优质干海带,浸泡,清洗;  
2) 将清洗干净的海带进行蒸煮,在 90°C ~ 100°C 下,微沸 0.5 ~ 1 小时,海带由硬变软;  
3) 将蒸煮完毕的海带进行漂洗,沥干;  
4) 将沥干的海带进行粗粉碎,然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆;  
5) 将海带浆投入反应锅中,再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀,然后通入蒸汽升温,温度控制在 50°C ~ 65°C;搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分,继续搅拌,直至固体组分全部溶解,然后梯度升温进行热反应;

70°C ~ 80°C, 10 分钟;

80°C ~ 90°C, 10 分钟;

90°C ~ 100°C, 10 ~ 15 分钟;

100°C ~ 103°C, 3 ~ 5 分钟;

6) 热反应结束,趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质,得到所述的海带酱基料。

3. 根据权利要求 2 所述的海带酱基料的生产方法,其特征在于:所述步骤 2) 中蒸煮的具体操作为:将清洗干净的海带放入蒸煮锅中,加入清水浸没,然后加入 20% 食用  $\text{NaCO}_3$  溶液调整蒸煮锅中水的 PH 值为 7.2—7.5;蒸煮过程中,蒸煮锅中的汽压力控制为 0.1MPa 以下,蒸煮 15 分钟上下翻动海带一次。

4. 根据权利要求 2 所述的海带酱基料的生产方法,其特征在于:所述步骤 3) 中蒸煮的漂洗操作具体为:将步骤 2) 中蒸煮后的海带放入清水槽中用流动的水进行漂洗,把海带表面的碱残留洗净,洗到中性,再用清水浸泡 1 小时后捞出,沥干水分。

5. 应用权利要求 1 所述的海带酱基料生产的海带酱,其特征在于:所述海带酱包含以下重量份数的组分:

海带酱基料 78 份;

发酵酱 2.0 ~ 3.0 份；  
姜粉 0.20 ~ 0.30 份；  
白砂糖 2.8 份；  
大豆油 8 ~ 10 份；  
水溶性特辣粉 0.20 ~ 0.30 份；  
变性淀粉 0.80 ~ 1.0 份；  
蔗糖酯 0.25 份；  
抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚 0.02 份；  
山梨酸钾 0.05 份。

6. 根据权利要求 5 所述的海带酱的生产方法,其特征在于:所述生产方法包括以下步骤:

- 1) 按海带酱的配方称取各组分并将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物;
- 2) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃,蒸煮 5-10min;
- 3) 蒸煮完毕,将混合物冷却至 80℃,再将混合物经胶体磨研磨均质,得到海带酱粗品;
- 4) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码,得到海带酱成品。

## 一种海带酱基料及其生产方法和应用

### 技术领域

[0001] 本发明涉及海带酱及其生产工艺,尤其涉及一种具有特别风味的海带酱及其生产工艺。

### 背景技术

[0002] 海带有“长寿菜”、“海上之蔬”、“含碘冠军”的美誉。海带营养丰富,含有多种有机物和碘、钾、钙、铁、锌等多种微量元素。海带还具有一定的药用价值,因为海带中含有大量的碘,碘是甲状腺合成的主要物质,所以,海带是甲状腺机能低下者的最佳食品。海带中还含有大量的甘露醇,而甘露醇具有利尿消肿的作用,可防治肾功能衰竭、老年性水肿、药物中毒等。甘露醇与碘、钾、烟酸等协同作用,对防治动脉硬化、高血压、慢性气管炎、慢性肝炎、贫血、水肿等疾病,都有较好的效果。海带中的优质蛋白质和不饱和脂肪酸,对心脏病、糖尿病、高血压有一定的防治作用。

[0003] 目前,海带酱产品多为将煮熟的海带打成糊状再加糖制得,其工艺简单,风味一般。例如,专利号申请号为“CN200810159419.6”,专利名称为《一种海带酱及其制作方法》的中国发明专利中,公开了一种海带酱及其制作方法,其是将海带清洗、浸泡后,加入海带重量15-25%的食用盐、200-400%的水置入加热器中加热,温度升到40-45℃时,加入海带重量2-10%的食用碱,继续加热至海带成糊状,冷却至30℃以下,磨制成海带浆糊;将其与面酱、蒜酱、辣椒酱、盐、糖、醋混合均匀后,经加温制成海带酱,冷却后装瓶,经排气、密封、杀菌即可。其制备工艺简单,使用的酱料品种极其一般,风味极其普通。

[0004] 而专利号为“CN200810159415.8”,专利名称为《一种海带酱腌菜及其制作方法》的中国发明专利中,公开了一种海带酱腌菜及其制作方法,其是以盐渍的海带为原料,分割成块状,将其清洗、浸泡脱盐,沥干水份;将酱油加热后,加入香辛料熬煮20-40分钟,过滤后加入调味料、防腐剂制得酱渍调味液;将植物油加热后,加入辣椒炸至辣椒通红,形成香辣辅料;将沥干水份后的海带加入酱渍调味液、香辣辅料搅拌均匀后,分别装入密封的容器中,杀菌,冷却,即成成品。其中,将海带加工成块状,所以酱渍调味液、香辣辅料等不易入味,而且加工过程对温度控制粗糙,影响风味及口感。

### 发明内容

[0005] 为了克服现有技术的不足,本发明的目的在于提供一种风味独特,营养丰富的海带酱基料及其生产方法和应用。

[0006] 本发明的技术方案为:一种海带酱基料,其包括以下重量份的组分:

干海带	15 ~ 17 份;
食用葡萄糖	9.5 ~ 11.5 份;
味精	7.0 份;
I + G	0.25 ~ 0.35 份;
食用细盐	6.5 ~ 7.5 份;

酵母抽提物 2.5 ~ 3.5 份；  
水解植物蛋白粉 10.0 ~ 11.0 份；  
白砂糖 3.0 ~ 3.5 份；  
麦芽糊精 7.0 ~ 7.5 份；  
姜粉 0.20 ~ 0.30 份；  
干贝素 0.45 ~ 0.55 份；  
变性淀粉 0.5 ~ 0.7 份；  
山梨酸钾 0.05 份；  
水 97 ~ 118 份。

[0007] 所述的海带酱基料的生产方法包括以下步骤：

- 1) 挑选优质干海带，浸泡，清洗；
- 2) 将清洗干净的海带进行蒸煮，在 90℃ ~ 100℃ 下，微沸 0.5 ~ 1 小时，海带由硬变软；
- 3) 将蒸煮完毕的海带进行漂洗，沥干；
- 4) 将沥干的海带进行粗粉碎，然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆；
- 5) 将海带浆投入反应锅中，再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀，然后通入蒸汽升温，温度控制在 50℃ ~ 65℃；搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分，继续搅拌，直至固体组分全部溶解，然后梯度升温进行热反应；

70℃ ~ 80℃, 10 分钟；

80℃ ~ 90℃, 10 分钟；

90℃ ~ 100℃, 10 ~ 15 分钟；

100℃ ~ 103℃, 3 ~ 5 分钟；

- 6) 热反应结束，趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质，得到所述的海带酱基料。

[0008] 所述步骤 2) 中蒸煮的具体操作为：将清洗干净的海带放入蒸煮锅中，加入清水浸没，然后加入 20% 食用  $\text{NaCO}_3$  溶液调整蒸煮锅中水的 PH 值为 7.2—7.5；蒸煮过程中，蒸煮锅中的汽压力控制为 0.1MPa 以下，蒸煮 15 分钟上下翻动海带一次。

[0009] 所述步骤 3) 中蒸煮的漂洗操作具体为：将步骤 2) 中蒸煮后的海带放入清水槽中用流动的清水进行漂洗，把海带表面的碱残留洗净，洗到中性，再用清水浸泡 1 小时后捞出，沥干水分。

[0010] 应用以上的海带酱基料生产的海带酱，所述海带酱包含以下重量份数的组分：

海带酱基料 78 份；

发酵酱 2.0 ~ 3.0 份；

姜粉 0.20 ~ 0.30 份；

白砂糖 2.8 份；

大豆油 8 ~ 10 份；

水溶性特辣粉 0.20 ~ 0.30 份；

变性淀粉 0.80 ~ 1.0 份；

蔗糖酯 0.25 份；

抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚 BHT 0.02 份；

山梨酸钾 0.05 份。

[0011] 其中,海带酱基料生产过程中,所用的水解植物蛋白粉为市售产品,采购至北京满天红科贸有限公司第一分公司,牌号为水解植物蛋白 9801;所述水溶性特辣粉为市售产品,采购至南阳张仲景大厨房股份有限公司,牌号为水溶性特辣粉 NSF225;所述酵母抽提物为市售产品,采购至湛江五洲生物工程有限公司,牌号为酵母抽提物 T904;海带酱基料及海带酱生产过程中所用的变性淀粉均为市售产品,采购至天津顶峰淀粉开发有限公司旗下杭州普罗星淀粉有限公司,牌号为乙酰化-淀粉磷酸酯 0098。海带酱生产过程所用的发酵酱为市售产品,发酵酱为市售产品采购至上海汉香食品有限公司。

[0012] 所述水解植物蛋白粉的加入增加和提升了海带酱基料的鲜味和提供产品梯度升温反应过程中所需的部分氨基酸成分,化解海带的部分腥味;添加酵母抽提物增加海带酱基料的醇厚味道和提供海带酱基料梯度升温反应过程中所需的部分氨基酸成分;添加变性淀粉(乙酰化-淀粉磷酸酯)增加海带酱基料产品的保水性和产品的润口性,提高海带酱基料产品的稳定性。

[0013] 在海带酱基料的生产过程中,采用梯度升温的加热方式使海带浆与添加的调料充分融合,使海带酱基料中的糖类和氨基酸类进行美拉德反应产生浓厚的酱香和海带特有的醇厚风味,这种风味通过简单的加热方法是无法形成的,从而使生产的海带酱基料产品风味独特,营养丰富。

[0014] 所述的海带酱的生产方法,其包括以下步骤:

- 1) 按海带酱的配方称取各组分并将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物;
- 2) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃,蒸煮 5-10min;
- 3) 蒸煮完毕,将混合物冷却至 80℃,再将混合物经胶体磨研磨均质,得到海带酱粗品;
- 4) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码,得到海带酱成品。

[0015] 在以上海带酱的生产过程中,采用以上配置的海带酱基料,带入海带酱基料的独特风味;同时,海带酱配料中添加水溶性特辣粉可将海带酱基料中的腥味和残存的杂味彻底中和,姜粉可辅助增强酱香风格,发酵酱的加入更加丰富海带酱产品的风味和醇厚感;添加变性淀粉(乙酰化-淀粉磷酸酯)增加海带酱产品的保水性和产品的润口性,与蔗糖酯结合提高产品的稳定性,延长货架期。

[0016] 本发明中,由干海带制成海带酱基料,再将海带酱基料与各种调料进行搅拌加热可得到海带酱,其中,海带酱基料的生产过程中,加入了水解植物蛋白和酵母抽提物、变形淀粉等特色的调料,使得海带酱基料具有鲜美醇厚酱香独特的口味;另外,海带酱基料的生产过程采用梯度升温,这样海带酱基料制备过程调料能更加入味,并充分保留海带原有的营养成分;总之,本发明的海带酱基料及海带酱口味独特可口,食用方便,营养丰富。

## 具体实施方式

[0017] 下面结合具体实施方式对本发明作进一步详细的说明。

[0018] 本发明的技术方案为:一种海带酱基料,其包括以下重量份的组分:

- |       |                |
|-------|----------------|
| 干海带   | 15 ~ 17 份;     |
| 食用葡萄糖 | 9.5 ~ 11.5 份;  |
| 味精    | 7.0 份;         |
| I + G | 0.25 ~ 0.35 份; |

食用细盐	6.5 ~ 7.5 份；
酵母抽提物	2.5 ~ 3.5 份；
水解植物蛋白粉	10.0 ~ 11.0 份；
白砂糖	3.0 ~ 3.5 份；
麦芽糊精	7.0 ~ 7.5 份；
姜粉	0.20 ~ 0.30 份；
干贝素	0.45 ~ 0.55 份；
变性淀粉	0.5 ~ 0.7 份；
山梨酸钾	0.05 份；
水	97 ~ 118 份。

[0019] 所述的海带酱基料的生产方法包括以下步骤：

- 1) 挑选优质干海带，浸泡，清洗；
- 2) 将清洗干净的海带进行蒸煮，在 90℃ ~ 100℃ 下，微沸 0.5 ~ 1 小时，海带由硬变软；
- 3) 将蒸煮完毕的海带进行漂洗，沥干；
- 4) 将沥干的海带进行粗粉碎，然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆；
- 5) 将海带浆投入反应锅中，再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀，然后通入蒸汽升温，温度控制在 50℃ ~ 65℃；搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分，继续搅拌，直至固体组分全部溶解，然后梯度升温进行热反应；  
70℃ ~ 80℃，10 分钟；  
80℃ ~ 90℃，10 分钟；  
90℃ ~ 100℃，10 ~ 15 分钟；  
100℃ ~ 103℃，3 ~ 5 分钟；
- 6) 热反应结束，趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质，得到所述的海带酱基料。

[0020] 海带酱基料的生产实施例

实施例 1

1) 先按以下配方称取组分

干海带	15 kg；
食用葡萄糖	11.5 kg；
味精	7.0 kg；
I + G	0.25 kg；
食用细盐	7.5 kg；
酵母抽提物	2.5 kg；
水解植物蛋白粉	11.0 kg；
白砂糖	3.0 kg；
麦芽糊精	7.5 kg；
姜粉	0.20 kg；
干贝素	0.55 kg；
变性淀粉	0.5 kg；
山梨酸钾	0.05 kg；

水 97 kg。

[0021] 2) 将干海带先用水浸泡,海带变软即用手清洗;将每条海带放入清水槽中逐一清洗3次;

3) 将清洗干净的海带放入蒸煮锅中,加入清水浸没,然后加入20%食用 $\text{NaCO}_3$ 溶液调整蒸煮锅中水的PH值为7.2~7.5;在90℃~100℃下,微沸0.5小时,海带由硬变软;蒸煮过程中,蒸煮锅中的汽压力控制为0.1MPa以下,蒸煮15分钟上下翻动海带一次;

4) 将蒸煮完毕的海带放入清水槽中用流动的清水进行漂洗,把海带表面的碱残留洗净,洗到中性,再用清水浸泡1小时后捞出,沥干水分;

5) 将沥干的海带进行粗粉碎,然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆;

6) 将海带浆投入反应锅中,再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀,然后通入蒸汽升温,温度控制在50℃~65℃;搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分,继续搅拌,直至固体组分全部溶解,然后梯度升温进行热反应;

70℃~80℃,10分钟;

80℃~90℃,10分钟;

90℃~100℃,10分钟;

100℃~103℃,5分钟;

7) 热反应结束,趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质,得到所述的海带酱基料。

#### [0022] 实施例2

1) 先按以下配方称取组分

干海带 17 kg;

食用葡萄糖 9.5 kg;

味精 7.0份;

I + G 0.35 kg;

食用细盐 6.5 kg;

酵母抽提物 3.5 kg;

水解植物蛋白粉 10.0 kg;

白砂糖 3.5 kg;

麦芽糊精 7.0 kg;

姜粉 0.30 kg;

干贝素 0.45 kg;

变性淀粉 0.7 kg;

山梨酸钾 0.05 kg;

水 118 kg。

[0023] 2) 将干海带先用水浸泡,海带变软即用手清洗;将每条海带放入流动水中漂洗2次;

3) 将清洗干净的海带放入蒸煮锅中,加入清水浸没,然后加入20%食用 $\text{NaCO}_3$ 溶液调整蒸煮锅中水的PH值为7.2~7.5;在90℃~100℃下,微沸1小时,海带由硬变软;蒸煮过程中,蒸煮锅中的汽压力控制为0.1MPa以下,蒸煮15分钟上下翻动海带一次;

4) 将蒸煮完毕的海带放入清水槽中用流动的清水进行漂洗,把海带表面的碱残留洗



净,洗到中性,再用清水浸泡 1 小时后捞出,沥干水分;

5) 将沥干的海带进行粗粉碎,然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆;

6) 将海带浆投入反应锅中,再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀,然后通入蒸汽升温,温度控制在  $50^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$ ;搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分,继续搅拌,直至固体组分全部溶解,然后梯度升温进行热反应;

$70^{\circ}\text{C} \sim 80^{\circ}\text{C}$ , 10 分钟;

$80^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ , 10 分钟;

$90^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$ , 15 分钟;

$100^{\circ}\text{C} \sim 103^{\circ}\text{C}$ , 3 分钟;

7) 热反应结束,趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质,得到所述的海带酱基料。

#### [0024] 实施例 3

1) 先按以下配方称取组分

干海带 16 kg;

食用葡萄糖 10 kg;

味精 7.0 份;

I + G 0.30 kg;

食用细盐 7.0 kg;

酵母抽提物 3.0 kg;

水解植物蛋白粉 10.5 kg;

白砂糖 3.2 kg;

麦芽糊精 7.2 kg;

姜粉 0.25 kg;

干贝素 0.50 kg;

变性淀粉 0.6 kg;

山梨酸钾 0.05 kg;

水 104 kg。

[0025] 2) 将干海带先用水浸泡,海带变软即用手工清洗;将每条海带放入清水槽中逐一清洗 3 次;

3) 将清洗干净的海带放入蒸煮锅中,加入清水浸没,然后加入 20% 食用  $\text{NaCO}_3$  溶液调整蒸煮锅中水的 PH 值为  $7.2 \sim 7.5$ ;在  $90^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$  下,微沸 0.5 小时,海带由硬变软;蒸煮过程中,蒸煮锅中的汽压力控制为 0.1MPa 以下,蒸煮 15 分钟上下翻动海带一次;

4) 将蒸煮完毕的海带放入清水槽中用流动的清水进行漂洗,把海带表面的碱残留洗净,洗到中性,再用清水浸泡 1 小时后捞出,沥干水分;

5) 将沥干的海带进行粗粉碎,然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆;

6) 将海带浆投入反应锅中,再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀,然后通入蒸汽升温,温度控制在  $50^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$ ;搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分,继续搅拌,直至固体组分全部溶解,然后梯度升温进行热反应;

$70^{\circ}\text{C} \sim 80^{\circ}\text{C}$ , 10 分钟;

$80^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ , 10 分钟;

90℃~100℃, 12 分钟 ;

100℃~103℃, 4 分钟 ;

7) 热反应结束, 趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质, 得到所述的海带酱基料。

#### [0026] 实施例 4

1) 先按以下配方称取组分

干海带 16 kg ;

食用葡萄糖 11.0 kg ;

味精 7.0 kg ;

I + G 0.32 kg ;

食用细盐 7.2 kg ;

酵母抽提物 3.2 kg ;

水解植物蛋白粉 10.7 kg ;

白砂糖 3.3 kg ;

麦芽糊精 7.3 kg ;

姜粉 0.28 kg ;

干贝素 0.52 kg ;

变性淀粉 0.65 kg ;

山梨酸钾 0.05 kg ;

水 112 kg。

[0027] 2) 将干海带先用水浸泡, 海带变软即用手工清洗 ; 将每条海带放入流动水中漂洗 2 次 ;

3) 将清洗干净的海带放入蒸煮锅中, 加入清水浸没, 然后加入 20% 食用  $\text{NaCO}_3$  溶液调整蒸煮锅中水的 PH 值为 7.2—7.5 ; 在 90℃~100℃ 下, 微沸 0.5 小时, 海带由硬变软 ; 蒸煮过程中, 蒸煮锅中的汽压力控制为 0.1MPa 以下, 蒸煮 15 分钟上下翻动海带一次 ;

4) 将蒸煮完毕的海带放入清水槽中用流动的清水进行漂洗, 把海带表面的碱残留洗净, 洗到中性, 再用清水浸泡 1 小时后捞出, 沥干水分 ;

5) 将沥干的海带进行粗粉碎, 然后再将粗粉碎的海带加水在胶体磨中研磨成海带浆 ;

6) 将海带浆投入反应锅中, 再将海带酱基料中的液体组分投入反应锅搅拌均匀, 然后通入蒸汽升温, 温度控制在 50℃~65℃ ; 搅拌均匀后再投入海带酱基料中的其他固体组分, 继续搅拌, 直至固体组分全部溶解, 然后梯度升温进行热反应 ;

70℃~80℃, 10 分钟 ;

80℃~90℃, 10 分钟 ;

90℃~100℃, 13 分钟 ;

100℃~103℃, 4 分钟 ;

7) 热反应结束, 趁热将搅拌液倒入胶体磨中均质, 得到所述的海带酱基料。

#### [0028] 海带酱的生产实施例

实施例 1

1) 先按以下配方称取各组分 :

海带酱基料(海带酱基料的生产实施例 1 得到的产品) 78 kg ;

发酵酱 2.0 kg ;  
姜粉 0.30 kg ;  
白砂糖 2.8 kg ;  
大豆油 8 kg ;  
水溶性特辣粉 0.30 kg ;  
变性淀粉 0.80 kg ;  
蔗糖酯 0.25 kg ;  
抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚(BHT) 0.02 kg ;  
山梨酸钾 0.05 kg。

- [0029] 2) 将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物 ;  
3) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃, 蒸煮 5min ;  
4) 蒸煮完毕, 将混合物冷却至 80℃, 再将混合物经胶体磨研磨均质, 得到海带酱粗品 ;  
5) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码, 得到海带酱成品。

[0030] 实施例 2

1) 先按以下配方称取各组分 :  
海带酱基料(海带酱基料的生产实施例 2 得到的产品) 78 kg ;  
发酵酱 3.0 kg ;  
姜粉 0.20 kg ;  
白砂糖 2.8 kg ;  
大豆油 10 kg ;  
水溶性特辣粉 0.20 kg ;  
变性淀粉 1.0 kg ;  
蔗糖酯 0.25 kg ;  
抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚(BHT) 0.02 kg ;  
山梨酸钾 0.05 kg。

- [0031] 2) 将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物 ;  
3) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃, 蒸煮 10min ;  
4) 蒸煮完毕, 将混合物冷却至 80℃, 再将混合物经胶体磨研磨均质, 得到海带酱粗品 ;  
5) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码, 得到海带酱成品。

[0032] 实施例 3

1) 先按以下配方称取各组分 :  
海带酱基料(海带酱基料的生产实施例 3 得到的产品) 78 kg ;  
发酵酱 2.5 kg ;  
姜粉 0.25 kg ;  
白砂糖 2.8 kg ;  
大豆油 9 kg ;  
水溶性特辣粉 0.25 kg ;  
变性淀粉 0.9 kg ;  
蔗糖酯 0.25 kg ;

抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚(BHT) 0.02 kg;  
山梨酸钾 0.05 kg。

- [0033] 2) 将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物;  
3) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃, 蒸煮 7min;  
4) 蒸煮完毕, 将混合物冷却至 80℃, 再将混合物经胶体磨研磨均质, 得到海带酱粗品;  
5) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码, 得到海带酱成品。

[0034] 实施例 4

1) 先按以下配方称取各组分:  
海带酱基料(海带酱基料的生产实施例 4 得到的产品) 78 kg;  
发酵酱 2.7 kg;  
姜粉 0.24 kg;  
白砂糖 2.8 kg;  
大豆油 9 kg;  
水溶性特辣粉 0.26 kg;  
变性淀粉 0.95 kg;  
蔗糖酯 0.25 kg;  
抗氧化剂 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚(BHT) 0.02 kg;  
山梨酸钾 0.05 kg。

- [0035] 2) 将各组分放入反应锅中搅拌均匀得到混合物;  
3) 将步骤 1) 得到的混合物升温至 98-101℃, 蒸煮 7min;  
4) 蒸煮完毕, 将混合物冷却至 80℃, 再将混合物经胶体磨研磨均质, 得到海带酱粗品;  
5) 将海带酱粗品进行灌装、杀菌、贴标、打码, 得到海带酱成品。