(19)国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 116584635 A
(43)申请公布日 2023.08.15

(21)申请号 202310629327.4

(22)申请日 2023.05.31

(71)申请人 关胜化
地址 650000 云南省昆明市五华区万彩城18栋2504号

(72)发明人 关胜化

(74)专利代理机构 昆明正原专利商标代理有限公司 53100
专利代理师 陈左

(51)Int.Cl.
A23L 27/10(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页 附图4页

(54)发明名称

一种烧烤调味油及卤油

(57)摘要

本发明提供了一种烧烤调味油及卤油，该调味油及卤油的原料包括黑胡椒精油、花椒精油、草果精油、八角茴香精油和食用大豆油/菜油，制备方法为将所有原料混合后，在18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。本发明制备的这种烧烤调味油及卤油，具有独特的风味和天然的抑菌抗癌效果，气味芳香酸甜，口感有黑胡椒和花椒的浓郁，又有淡淡的草果的清爽和八角茴香的酸甜，使得烧烤及卤制品吃起来开胃不腻。

CN 116584635 A

1.一种烧烤调味及卤油,其特征在于,包括如下重量份的原料,黑胡椒精油15-18份、花椒精油2-5份、草果精油2-5份、八角茴香精油2-5份、食用大豆油/菜油6000-10000份。

2.根据权利要求1所述的一种烧烤调味油及卤油,其特征在于,制备方法为将所有原料混合后,在18-22℃下,搅拌30分钟,搅拌速度为每分钟80转,搅拌完成后,密封装瓶。

一种烧烤调味油及卤油

技术领域

[0001] 本发明属于食品调味料领域，尤其是涉及一种烧烤调味油及卤油。

背景技术

[0002] 烧烤及卤菜一直作为一种受人们喜爱和欢迎的食物，是人类最原始的烹调方式之一，在很多地方都有自己特有的烧烤及卤菜的制作方式及口味，对粘料、配料等均有讲究，烧烤上刷的调味油也是非常特殊的，在卤制品中使用也有很好的效果。

[0003] 现有的烧烤上刷的油和卤制品中添加的油一般都是普通的食用油，有的会放点盐、辣椒、香料或胡椒等，均是传统的佐料，口味比较单一，且比较油腻。

[0004] 如果调味料香精放过多，或提前腌制，均不利于健康，因而本发明提供一种配料天然，口味独特，且更健康的烧烤调味油及卤油。

发明内容

[0005] 为解决上述技术问题，本发明提供了一种烧烤调味油及卤油，该调味油及卤油包含黑胡椒精油、花椒精油、草果精油、八角茴香精油和食用大豆油/菜油，具有独特的风味和天然的抑菌抗癌效果。

[0006] 本发明通过如下技术方案予以实现：一种烧烤调味油及卤油，包括如下重量份的原料，黑胡椒精油15-18份、花椒精油2-5份、草果精油2-5份、八角茴香精油2-5份、食用大豆油/菜油6000-10000份。

[0007] 进一步的，制备方法为将所有原料混合后，在18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。

[0008] 本发明的一种烧烤味调味油具有如下优点：

(1)气味芳香清甜，口感有黑胡椒和花椒的浓郁，又有淡淡的草果的清爽和八角茴香的酸甜，使得烧烤吃起来不腻，且有开胃的效果。

[0009] (2)草果精油除寒、化湿、解肉毒等诸多功效，具有草果酮等丰富的抗氧化物质，能抑制烧烤过程中多环芳香烃等致癌物质的形成，同时，草果精油清香可口，又驱避膻臭，增进食欲、温中健胃。在人们日益注重健康饮食的趋势下，该烧烤调味油市场潜力巨大。

[0010] (3)黑胡椒精油和花椒精油均具有杀菌、驱寒、解毒等诸多功效，八角茴香精油有化痰、利味等功效，和草果精油搭配起来很合适，抵消了烧烤中大部分有害物质。

[0011] (4)所有原料天然无添加，且以食品级精油制作，精油分子较小，刷油时使味道充分融入烤物，在不需要添加过多香料的基础上，就能使烤物味道浓郁。

附图说明

[0012] 图1为本发明的检验检测报告封面。

[0013] 图2为本发明的检验检测报告检验结论。

[0014] 图3为本发明的检验检测报告检测数据。

[0015] 图4为本发明的检验检测报告的说明。

具体实施方式

[0016] 通过下面的实施例对本发明的技术方案进一步进行解释和说明，但是并不对本发明的保护范围形成任何的限制。

[0017] 以下优选实施例中，选择市面上所购买到的食用黑胡椒精油、食用花椒精油、食用草果精油、食用八角茴香精油、食用大豆油或菜油。

实施例1

[0018] 将黑胡椒精油320g，花椒精油40g，草果精油100g，八角茴香精油40g，食用大豆油或菜油6000g，进行混合，然后18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。

实施例2

[0019] 将黑胡椒精油300g，花椒精油100g，草果精油60g，八角茴香精油40g，食用大豆油或菜油10000g，进行混合，然后18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。

实施例3

[0020] 将黑胡椒精油360g，花椒精油60g，草果精油60g，八角茴香精油20g，食用大豆油或菜油8000g，进行混合，然后18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。

实施例4

[0021] 将黑胡椒精油340g，花椒精油60g，草果精油40g，八角茴香精油60g，食用大豆油或菜油6500-7000g，进行混合，然后18-22℃下，搅拌30分钟，搅拌速度为每分钟80转，搅拌完成后，密封装瓶。

[0022] 烧烤使用时，在烧烤上火前，用刷子在烧烤上均匀刷上本发明的烧烤调味油，即可，烧烤时，无需再刷食用油和其它调料。

[0023] 卤品使用时，把需做卤品的菜在油里泡上5分钟后放在锅里，加上少量的水和食盐卤到熟为止，无需再放其它调料。

[0024] 本发明的烧烤调味油还可用于煮汤、面食拌料，根据个人口味放多放少，也具有很好的效果。

[0025] 本发明的调味油已经通过具体的实施例进行了描述。本领域技术人员可以借鉴本发明的内容适当改变原料、工艺条件等环节来实现相应的其它目的，其相关改变都没有脱离本发明的内容，所有类似的替换和改动对于本领域技术人员来说是显而易见的，均应仍落在本发明所揭示的技术内容得能涵盖的范围内。

212500140116

检 验 检 测 报 告

INSPECTION AND TEST REPORT

No. SP202306780

样 品 名 称：烧烤油

型 号 规 格：/

委 托 单 位：关胜化

检 验 类 别：委托检验

云南孚尔质量检验检测有限公司

YUNNAN FAIR QUALITY INSPECTION CO., LTD

图 1

CMA 212500140116

云南孚尔质量检验检测有限公司

检 验 检 测 报 告

INSPECTION AND TEST REPORT

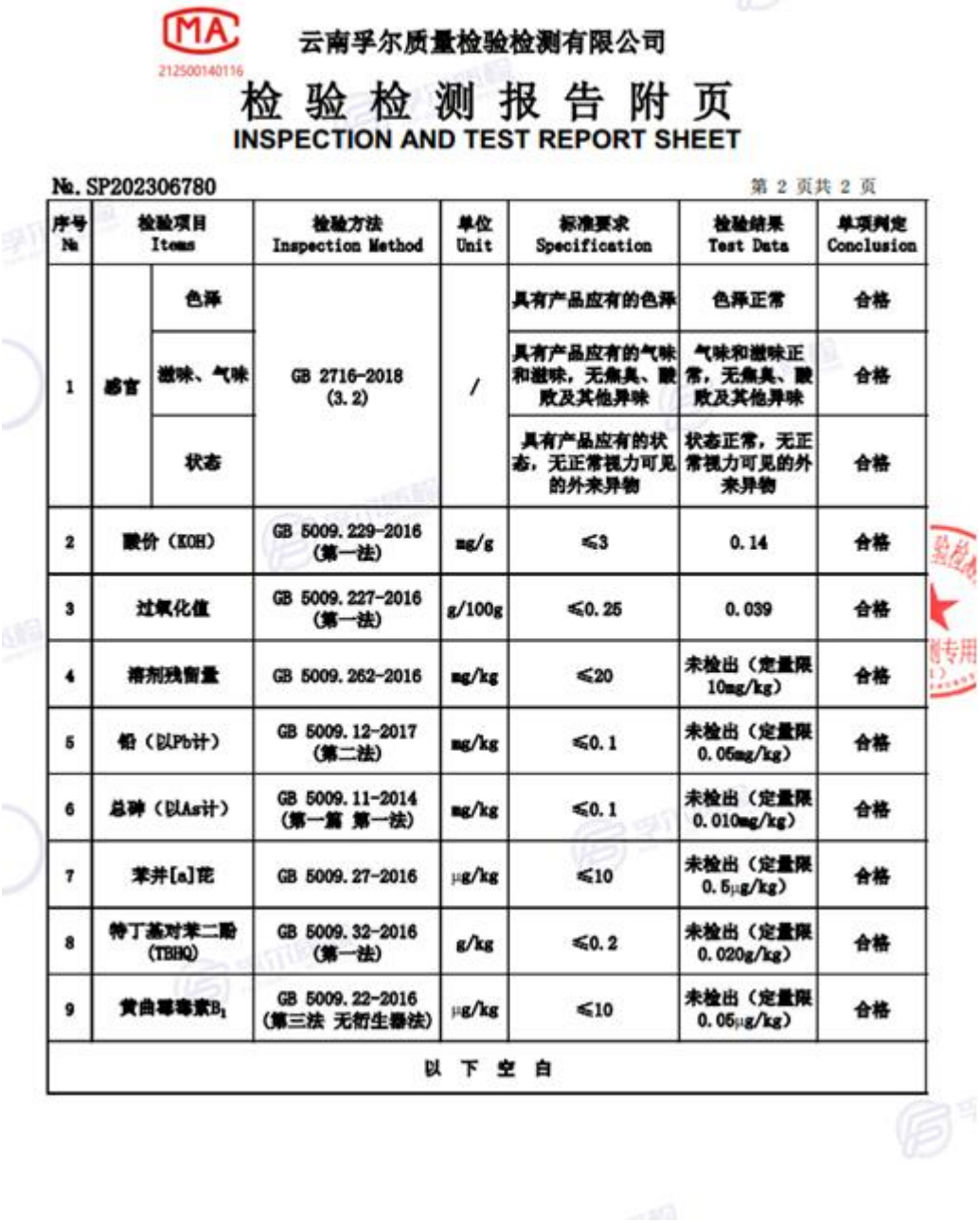
第 1 页共 2 页

№. SP202306780

样品名称 Name of Sample	烧烤油	检验类别 Test Sort	委托检验
型号规格 Model	/	商 标 Brand	/
样品批号 S/N	/	来样方式 Method of received	送样
产品类型 Product Type	/	样品等级 Sample grade	/
委托单位 Client	关胜化		
生产单位 Manufacturer	关胜化		
受检单位 The unit to be examined	关胜化		
样品状态 Sample Of State	塑料瓶装		
生产日期 Production Date	2023-04-12	样品数量 Sample Number	3瓶（约2.7L）
收样日期 Date of Received	2023-04-12	检验日期 Date of Testing	2023-04-12~2023-04-20
检验依据 Inspection Basis	GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》		
判定标准 Judgement Standard	GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》		
检验结论 Conclusion	依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》检验，样品所检项目合格。 （检验检测专用章） 签发日期Date of issue：2023-04-20		
备注 Comment	与样品相关的信息为样品明示标识或委托方提供。		
委托单位信息 Client's Message	地址Address： 盘龙区万宏路广瑞中心2316室		
	联系人Contacts： 关胜化	联系电话Tel：	18083863336

主 检：Tested by 猫思思 审 核：Checked by 马男豪 批 准：Approved 李美秀

图 2



云南孚尔质量检验检测有限公司

检 验 检 测 报 告 附 页

INSPECTION AND TEST REPORT SHEET

No. SP202306780 第 2 页共 2 页

序号 No	检验项目 Items		检验方法 Inspection Method	单位 Unit	标准要求 Specification	检验结果 Test Data	单项判定 Conclusion
1	感官	色泽	GB 2716-2018 (3.2)	/	具有产品应有的色泽	色泽正常	合格
		滋味、气味			具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	气味和滋味正常，无焦臭、酸败及其他异味	合格
		状态			具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	状态正常，无正常视力可见的外来异物	合格
2	酸价（KOH）		GB 5009.229-2016 (第一法)	mg/g	≤3	0.14	合格
3	过氧化值		GB 5009.227-2016 (第一法)	g/100g	≤0.25	0.039	合格
4	溶剂残留量		GB 5009.262-2016	mg/kg	≤20	未检出（定量限10mg/kg）	合格
5	铅（以Pb计）		GB 5009.12-2017 (第二法)	mg/kg	≤0.1	未检出（定量限0.05mg/kg）	合格
6	总砷（以As计）		GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	mg/kg	≤0.1	未检出（定量限0.010mg/kg）	合格
7	苯并[a]芘		GB 5009.27-2016	μg/kg	≤10	未检出（定量限0.5μg/kg）	合格
8	特丁基对苯二酚（TBHQ）		GB 5009.32-2016 (第一法)	g/kg	≤0.2	未检出（定量限0.020g/kg）	合格
9	黄曲霉毒素B_1		GB 5009.22-2016 (第三法 无衍生器法)	μg/kg	≤10	未检出（定量限0.05μg/kg）	合格
以 下 空 白							

图 3

说 明

1. 报告无主检、审核人、批准人签字，或涂改、或未盖“机构公章”、“检验检测专用章”及“骑缝章”无效。

2. 对检验检测报告若有异议，请于收到报告之日起七个工作日内向我公司或下达抽检任务的管理部门提出异议，逾期不予受理。

3. 本报告仅对本次送检样品负责，检验结果仅适用于所收到的样品。

4. 未经我公司同意，不得将此报告用于广告、商品宣传等商业活动。

5. 对非行政执法部门的委托检验，本报告不得作为决定、仲裁、裁决之用。

6. 未经我公司书面批准，不得部分复制我公司出具的检验检测报告（全文复制除外）。

7. 检验项目中带“★”号者为分包检验项目，带“☆”号者为未经CNAS认可项目，带“O”号者为未经CATL考核项目。

云南孚尔质量检验检测有限公司

地址：云南省昆明市经开区浦发路与鼎南路交汇口东南侧1栋

电话：业务中心 0871-64892766 市场运营中心 0871-64892770

专业精准 科学高效

图 4