(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 103181530 A
(43)申请公布日 2013.07.03

(21)申请号 201310123606.X

(22)申请日 2013.04.10

(71)申请人 大连民族学院
地址 116600 辽宁省大连市金州新区辽河西路 18 号

(72)发明人 姜爱丽 胡文忠 高姗 姜波

(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 贾汉生 李馨

(51)Int.Cl.
A23L 1/212(2006.01)
A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种苏子叶小菜及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品的加工制作领域，具体公开一种苏子叶小菜及其制备方法。本发明以天然苏子叶为主料，先将洗净的新鲜苏子叶在沸水中热烫2～3分钟，然后进行榨汁、过滤后得滤渣，以滤渣为原料，用 100 ～ 110℃大豆油热淋，再添加酱油、盐、味精、姜、大葱、蒜香粉、孜然粉等调味料制成。苏子叶中的挥发性香气成分具有杀菌抑菌的功能，做出的小菜不仅方便携带、耐贮藏，而且苏子叶独特的香气成分增加了小菜的风味。本发明的配方及制备方法与现有技术相比，具有制备工艺简单、成本低廉、原料利用率高、产品质量稳定等特点，可推广至居家及企业生产应用。

CN 103181530 A

1. 一种苏子叶小菜，其特征在于：由以下组分按重量份组成：

苏子叶碎渣	80-100 份
大豆油	7-9 份
食盐	0.35-0.45 份
酱油	0.4-0.6 份
味精	0.15-0.25 份
姜	1-4 份
大葱	0.5-1.5 份
蒜香粉	0.1-0.3 份
孜然粉	0.00-0.12 份 。

2. 根据权利要求 1 所述的一种苏子叶小菜，其特征在于：由以下组分按重量份组成：

苏子叶碎渣	90 份
大豆油	8 份
食盐	0.4 份
酱油	0.5 份
味精	0.2 份
姜	2.0 份
大葱	0.5 份
蒜香粉	0.2 份
孜然粉	0.1 份。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的苏子叶小菜的制备方法，其特征在于：包括以下操作步骤，

①将新鲜苏子叶洗净后晾干，再于沸水中热烫 2 ～ 3 分钟后捞出，转入冷水中降温至 40℃以下取出，去除主脉后用组织捣碎机搅拌制成原浆，过滤后，得到的滤渣即为苏子叶碎渣，备用；

②按权利要求 1 所述比例，分别称取步骤①制得的苏子叶碎渣、大豆油、酱油、盐、味精、姜、大葱、蒜香粉、孜然粉；

③取步骤②称取的苏子叶碎渣，用大豆油热淋，再依次加入酱油、盐、味精、姜、大葱、蒜香粉、孜然粉搅拌均匀制成苏子叶小菜。

4. 如权利要求 3 所述的苏子叶小菜的制备方法，其特征在于：所述的姜经以下方法预处理：将生姜剁碎，然后拌入占生姜总重量 5% 的盐和 5% 的黄酒混合均匀，转入密封容器中 3-5℃范围内低温发酵 1 个月。

5. 如权利要求 3 所述的苏子叶小菜的制备方法，其特征在于：步骤①所述的用大豆油热淋的方法为：将生豆油逐渐加热到发烟点后停止加热，冷却到 100 ～ 110℃时热淋。

一种苏子叶小菜及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域，尤其是涉及一种具有保健功效的小菜的制备方法。

背景技术

[0002] 苏子叶，性温味辛，归肺、脾经，属于药食同源植物，具有解表散寒、养胃暖胃、抑菌解毒、镇咳化痰、理气安胎之功效。苏子叶具有的特异芳香，还可解鱼虾蟹之毒。而且现代科学发现：苏子叶中含有大量的蛋白质，约占干物质的 20% 以上，还含有大量的挥发油成分，苏子叶含铁丰富，是菠菜含铁量的 2 倍以上。另外，苏子叶还含有大量的维生素 C，钙等。可以说，食用苏子叶对人身体十分有益。苏子叶对于生长环境要求不是很高，在我国的南北方均可种植（也可采用大棚种植），生长周期短，夏秋两季均可采摘，所以原料的取得十分便利。

[0003] 朝鲜族食用苏子叶已有千年以上的历史，且一直延续至今。以往，苏子叶主要添加在泡菜中使用，苏子叶除了能带来特殊的香味以往，还可避免泡菜的腐败变质，这些作用实际都归因于苏子叶中含有的大量的挥发油成分。苏子叶中含有 30 多种挥发油，这些挥发油在带来浓郁香气的同时还有杀菌抑菌的作用。近年来，苏子叶的吃法丰富起来，比如用来包裹烤肉，既解腻又增添美味，也可作为香料放入各种汤中调味。

[0004] 在中国，苏子叶并没有得到足够的重视，除了中药材的作用外，只用于传统的朝鲜族制作的泡菜，东北农村制作的苏子叶干粮以及生食包裹烤肉，除此之外，苏子叶没有其他的功用，也几乎没有其他苏子叶产品出现在市面上。目前市场上所销售的苏子叶产品多为腌渍类产品，占市场极少份额的苏子叶小菜也均为紫苏叶小菜，至今没发现白苏子叶小菜的问世。与紫苏子相比，白苏子具有性味更柔和、产量高等特点，所以本发明在为人民带来健康美味食品的同时，将填补市场空白，实现原料利用率高，并将为种植者带来更加客观的经济效益。

[0005] 但是一般的苏子叶食用方法，普遍存在味道不够鲜美、准备不方便的问题。市场需要一种将苏子叶进行搭配，经过科学合理的加工制作的苏子叶深加工的新品。

发明内容

[0006] 本发明要解决的技术问题是提供一种配方及制作方法简单实用的苏子叶小菜，填补市场苏子叶产品空白。要解决的另一个技术问题是生产一种不添加任何人工合成的香精香料和防腐剂的前提下，仍能具有香味浓郁悠长、不易腐败变质等特点的小菜的方法。本发明经过对原料品种的精选、搭配、配比的研究、产品生产、产品的嚐试试验，最终选定本申请的原料配方。

[0007] 本发明所公开的苏子叶小菜，其由以下组分按重量配比组成：

[0008]

苏子叶碎渣	80-100 份
大豆油	7-9 份
食盐	0.35-0.45 份
酱油	0.4-0.6 份
味精	0.15-0.25 份
姜	1-4 份
大葱	0.5-1.5 份
蒜香粉	0.1-0.3 份
孜然粉	0.00-0.12 份。

[0009] 其中，对于上述所有的技术方案中，优选的情况下，所述的苏子叶小菜由以下组分按重量份组成：

[0010]

苏子叶碎渣	90 份
大豆油	8 份
食盐	0.4 份
酱油	0.5 份
味精	0.2 份
姜	2.0 份
大葱	0.5 份
蒜香粉	0.2 份
孜然粉	0.1 份。

[0011] 本发明的一方面在于，公开上述苏子叶小菜的制备方法，其包括以下操作步骤：

[0012] ①将新鲜苏子叶洗净后晾干，再于沸水中热烫 2 ～ 3 分钟后捞出，转入冷水中降温至 40℃以下取出，去除主脉后用组织捣碎机搅拌制成原浆，过滤后，得到的滤渣即为苏子叶碎渣，备用；得到的滤液可用于制作苏子叶饮料；

[0013] ②按权利要求 1 所述比例，分别称取步骤①制得的苏子叶碎渣、大豆油、盐、酱油、味精、姜、大葱、蒜香粉、孜然粉；

[0014] ③取步骤②称取的苏子叶碎渣，用大豆油热淋，再依次加入盐、酱油、味精、姜、大葱、蒜香粉、孜然粉搅拌均匀制成苏子叶小菜。

[0015] 所述的新鲜苏子叶，是指一年生草本植物苏Perilla frutescens(L.)Britt. 的一个变种白苏 Perilla frutescens(L.)Britt.var.typical(Makino)Makino；不同的苏子叶品种，对本产品的最终品质的影响差别不大，本领域技术人员可以依据本发明实施例所列举的实例，对其进行等效替换。

[0016] 所述的榨汁后苏子叶残渣应尽快做成小菜，避免风味化合物的损失。亦可添加少量去除的叶柄或主脉以增强苏子特有的风味。

[0017] 对于上述所有的技术方案中，所用的蒜香粉也可以换成蒜香粉 2 倍重量的新鲜蒜末。

[0018] 对于上述所有的技术方案中，所述的姜经以下方法预处理：将生姜剁碎，然后拌入占生姜总重量 5% 的盐和 5% 的黄酒混合均匀，转入密封容器中 3-5℃范围内低温发酵 1 个月。

[0019] 对于上述所有的技术方案中，步骤①所述的用大豆油热淋的方法为：将生豆油逐渐加热到 200℃左右，达到发烟点后停止加热，冷却到 100 ～ 110℃时热淋。

[0020] 对于上述所有的技术方案中，所述的包装是紧压于玻璃罐头瓶中密封并放在冰箱冷藏中，保质期为 45 天。如果进行工业化生产，可采用水煮型真空包装薄膜对小菜进行真空包装，沸水浴杀菌 20 分钟灭菌，然后放在室温下保存，保质期可达半年。通过上述技术方案制备的苏子叶小菜产品，低温和厌氧的环境可以延长保质期，同时可保持小菜脆嫩的口感和芳香的风味。

[0021] 苏子叶中的挥发性香气成分包括甲基紫苏酮、甲基十六碳三烯酸酯、棕榈酸、戊基苯酚等，不仅具有杀菌抑菌的功能，而且具有很好的抗氧化和去除自由基的功效，苏子叶小菜中添加的姜、大葱、蒜香粉或大蒜末均是天然防腐剂，在有效防腐、保证产品安全的前提下，增加风味品质，尤其是姜的加入，本小菜中加入的姜经过了长时间的缓慢发酵，与生姜相比风味更加柔和绵长，同时，姜、大葱、蒜、孜然的性味与苏子相同，同属于性温、味辛的食品原料，性味相合，加入苏子叶小菜中会增加苏子叶的保健功效。

[0022] 现代人体质越来越差，很多人处于亚健康状态。究其原因，除了营养过剩、压力过大、不吃早餐、作息时间不规律等之外，长期食用寒凉食物也是导致亚健康的主要原因之一。冰箱的普及以及冷冻饮品的流行使很多人养成了吃冰冻食品、饮冰镇饮料或大量食用雪糕、冰淇淋和冰点等习惯，而冰冻寒凉食物最伤脾败胃，戕害阳气，造成疲倦怕冷的阳虚体质出现，女性尤其如此。本发明提供的苏子叶小菜由于其各种原料均属于性温、味辛，具有温中健胃、散寒除湿、理气止痛等作用，所以经常食用在带来美味的同时，会缓解寒凉食物带来的不良影响。

[0023] 有益效果：

[0024] 1. 本产品在不添加任何人工合成的香精香料和防腐剂的前提下，仍能具有香味浓郁悠长、不易腐败变质等特点。

[0025] 2. 本品营养丰富、小菜具有脆嫩的口感和芳香的风味。

[0026] 3. 沸水热烫可使苏子叶得到软化，改善小菜的口感；与完整苏子叶相比，经榨汁和过滤后得到的苏子叶碎渣更易吸收各种调味料，使小菜更加入味。

[0027] 4. 本产品属于性温、味辛的食物，经常食用能缓解寒凉食物带来的不良影响。

[0028] 5. 苏子叶碎渣制备过程中得到的粗滤液可制成苏子叶鲜榨汁或苏子叶饮料饮用，既营养又美味，并实现原料利用率高。

[0029] 6. 本品的生产工艺简单，易于扩大规模生产，工艺条件容易控制，产品品质稳定易控。

具体实施方式

[0030] 下述非限制性实施例可以使本领域的普通技术人员更全面地理解本发明，但不以

任何方式限制本发明。

[0031] 本发明实施例 1 ～ 3 所用的苏子叶购自大连市金州新区一农户家中。所述的酱油由于各个品牌的质量参差不齐，本发明实施例中所用酱油为鹤山市东古调味食品有限公司生产的东古一品鲜酱油。

[0032] 实施例 1

[0033] 1. 苏子叶碎渣的制备方法 ：

[0034] 先将 10kg 新鲜苏子叶洗净，空干，然后在沸水中热烫 2 ～ 3 分钟，捞出后转入冷水中降温至 40℃以下，取出并去除主脉后直接用组织捣碎机搅拌制成原浆，用二层纱布进行粗滤，并将粗滤液和残渣分别留用，粗滤液先后用 80 目和 120 目的尼龙纱布进行过滤，得到的约 4.5kg 滤渣即为苏子叶碎渣。

[0035] 2. 发酵生姜的制备方法 ：

[0036] 将生姜剁碎，然后拌入占生姜总重量 5% 的盐和 5% 的黄酒混合均匀，转入无水无油的干净泡菜坛子中密封在室温避光处发酵 1 个月，注意 ：尽量将泡菜坛装满。发酵期间需随时检查坛子口是否有水，以确保密封性。姜用量少的情况下可用矿泉水瓶代替泡菜坛子，但要注意可能会发生帐罐现象。

[0037] 3. 苏子叶小菜的制备方法 ：

[0038] ①取步骤 1 制得的苏子叶碎渣 4.5kg ；

[0039] ②将 400g 生豆油逐渐加热到 200℃左右，达到发烟点后停止加热，冷却到 100 ～ 110℃时对步骤①的苏子叶残渣进行热淋。再依次加入 20g 盐、25g 酱油、10g 味精、100g 步骤 2 制得的发酵生姜、25g 大葱、10g 蒜香粉、5g 孜然粉搅拌均匀制成苏子叶小菜，紧压于玻璃罐头瓶中密封并放在冰箱冷藏中。

[0040] 榨汁后苏子叶碎渣尽快做成小菜，避免风味化合物的损失。亦可在榨汁前添加少量去除的叶柄或主脉以增强苏子特有的风味。根据个人口味需要，可将孜然粉去掉。也可根据个人口味添加一定量的辣椒粉或辣椒油。

[0041] 本品具有苏子叶小菜脆嫩的口感和芳香的风味，色泽美观。

[0042] 实施例 2

[0043] 1. 苏子叶碎渣的制备方法 ：

[0044] 先将 10kg 新鲜苏子叶洗净，空干，然后在沸水中热烫 2 ～ 3 分钟，捞出后转入冷水中降温至 40℃以下，取出并去除主脉后直接用组织捣碎机搅拌制成原浆，用二层纱布进行粗滤，并将粗滤液和残渣分别留用，粗滤液先后用 80 目和 120 目的尼龙纱布进行过滤，得到的约 4.5kg 滤渣即为苏子叶碎渣。

[0045] 2. 发酵生姜的制备方法 ：

[0046] 将生姜剁碎，然后拌入占生姜总重量 5% 的盐和 5% 的黄酒混合均匀，转入无水无油的干净泡菜坛子中密封在室温避光处发酵 1 个月，注意 ：尽量将泡菜坛装满。发酵期间需随时检查坛子口是否有水，以确保密封性。姜用量少的情况下可用矿泉水瓶代替泡菜坛子，但要注意可能会发生帐罐现象。

[0047] 3. 苏子叶小菜的制备方法 ：

[0048] ①取步骤 1 制得的苏子叶碎渣 4.5kg ；

[0049] ②将 400g 生豆油逐渐加热到 200℃左右，达到发烟点后停止加热，冷却到 100 ～

110℃时对步骤①的苏子叶残渣进行热淋。再依次加入22.5g盐、30g酱油、12.5g味精、200g步骤2制得的发酵生姜、50g大葱、30g蒜末、5g孜然粉搅拌均匀制成苏子叶小菜，紧压于玻璃罐头瓶中密封并放在冰箱冷藏中。

[0050] 榨汁后苏子叶碎渣尽快做成小菜，避免风味化合物的损失。亦可在榨汁前添加少量去除的叶柄或主脉以增强苏子特有的风味。根据个人口味需要，可将孜然粉去掉。也可根据个人口味添加一定量的辣椒粉或辣椒油。

[0051] 本品具有苏子叶小菜脆嫩的口感和芳香的风味，色泽美观。

[0052] 实施例3

[0053] 1. 苏子叶碎渣的制备方法：

[0054] 先将10kg新鲜苏子叶洗净，空干，然后在沸水中热烫2～3分钟，捞出后转入冷水中降温至40℃以下，取出并去除主脉后直接用组织捣碎机搅拌制成原浆，用二层纱布进行粗滤，并将粗滤液和残渣分别留用，粗滤液先后用80目和120目的尼龙纱布进行过滤，得到的约5kg滤渣即为苏子叶碎渣。

[0055] 2. 发酵生姜的制备方法：

[0056] 将生姜剁碎，然后拌入占生姜总重量5%的盐和5%的黄酒混合均匀，转入无水无油的干净泡菜坛子中密封在室温避光处发酵1个月，注意：尽量将泡菜坛装满。发酵期间需随时检查坛子口是否有水，以确保密封性。姜用量少的情况下可用矿泉水瓶代替泡菜坛子，但要注意可能会发生帐罐现象。

[0057] 3. 苏子叶小菜的制备方法：

[0058] ①取步骤1制得的苏子叶碎渣4.5kg；

[0059] ②将506g生豆油逐渐加热到200℃左右，达到发烟点后停止加热，冷却到100～110℃时进行对步骤①的苏子叶残渣热淋。再依次加入25g盐、？33g酱油、14g味精、？225g步骤2制得的发酵生姜、85g大葱、33g蒜末搅拌均匀制成苏子叶小菜，紧压于玻璃罐头瓶中密封并放在冰箱冷藏中。

[0060] 榨汁后苏子叶碎渣尽快做成小菜，避免风味化合物的损失。亦可在榨汁前添加少量去除的叶柄或主脉以增强苏子特有的风味。根据个人口味需要，可将孜然粉去掉。也可根据个人口味添加一定量的辣椒粉或辣椒油。

[0061] 本品具有苏子叶小菜脆嫩的口感和芳香的风味，色泽美观。