



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104996975 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510341453. 5

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 青岛博纳食品配料有限公司

地址 266700 山东省平度市经济开发区惠州  
路 20 号

(72) 发明人 祝伟

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/337(2006. 01)

A23L 1/015(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种原味海带酱制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种原味海带酱制备方法,其包括:1) 浸泡、清洗:将干海带去除海带根浸泡、清洗干净;2) 蒸煮:将海带放入到夹层锅中蒸煮,先用清水把海带浸没,把水溶液调配到 PH7.2±1,蒸煮温度维持在 98-100℃,微沸一小时;3) 二次清洗:蒸煮后的海带捞出来,再用清水反复洗 2-3 次;4) 破碎:海带放入斩拌机中切碎后收集入桶或将海带用打浆用的破碎机把海带打成 60 目左右的海带粗料;5) 研磨:海带粗料按与水的重量比 1 : 0.6 ~ 0.7 加入水放进胶体磨细磨得到海带液;6) 酶解:海带液采用复配蛋白酶进行酶解得到原味海带酱。本发明完全保留了海带的原味和有效营养成分,且酶解剂量少,酶解时间短,成本低。

1. 一种原味海带酱制备方法,其特征在于:

1) 浸泡、清洗:将无霉变、无虫蛀、无泛白枯黄的干海带去除海带根浸泡、清洗干净;

2) 蒸煮:将步骤1)的海带放入到夹层锅中蒸煮,蒸煮条件:先用清水把海带浸没,用食品级的氢氧化钠把水溶液调配到  $\text{PH}7.2 \pm 1$ ,蒸煮温度维持在  $98-100^{\circ}\text{C}$ ,微沸一小时,中间蒸煮半小时要上下翻动一次;

3) 二次清洗:将步骤2)蒸煮后的海带捞出来,再用清水反复洗2-3次,直到把海带表面上的咸性物洗到中性为止,再放清水中浸泡一小时后捞出放入筐内沥干水备用;

4) 破碎:将步骤3)的海带放入斩拌机中切碎后收集入桶或将海带用打浆用的破碎机把海带打成60目左右的海带粗料;

5) 研磨:把步骤4)后的海带粗料按与水的重量比  $1 : 0.6 \sim 0.7$  加入水放进胶体磨细磨得到100目以上的海带液;

6) 酶解:将步骤5)的海带液采用复配蛋白酶在夹层锅中进行酶解,酶解条件:PH: $6.7 \sim 7.2$ ,温度: $45 \sim 55^{\circ}\text{C}$ ,加酶量: $0.05$ 克复配蛋白酶/克原材料干海带,酶解时间5分钟,酶解结束升温到 $70^{\circ}\text{C}$ 得到原味海带酱。

## 一种原味海带酱制备方法

### 所属技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体设计一种原味海带酱制备方法。

### 技术背景

[0002] 海带中营养成分十分丰富,有“海洋蔬菜”之称,可以防治甲状腺肿、降压、降脂、抑制肿瘤、提高免疫力等。目前,海带产业的加工多以粗放型的加工模式如海带丝、海带结等为主,其深加工的价值还远远没有挖潜。海带酱是利用海带直接加工成一种可食用的食品,目前国内外相应的技术多采用将海带粉碎后加水调和蒸煮、酶解、发酵、去腥,然后再调味的工艺。该工艺最大的缺点是海带粉碎后加水混合再蒸煮海带的部分原始营养流失,导致口感、营养成分不天然;其次,调酸碱度值通常采用柠檬酸,生产成本低;再次在调味过程中加入糖类物质,通过化学反应后腥味去除不彻底。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种原味海带酱制备方法。

[0004] 为了实现本发明,本发明所采用的技术方案如下:

[0005] 1) 浸泡、清洗:将无霉变、无虫蛀、无泛白枯黄的干海带去除海带根浸泡、清洗干净;

[0006] 2) 蒸煮:将步骤1)的海带放入到夹层锅中蒸煮,蒸煮条件:先用清水把海带浸没,用食品级的氢氧化钠把水溶液调配到 $\text{PH}7.2 \pm 1$ ,蒸煮温度维持在 $98-100^{\circ}\text{C}$ ,微沸一小时,中间蒸煮半小时要上下翻动一次;

[0007] 3) 二次清洗:将步骤2)蒸煮后的海带捞出来,再用清水反复洗2-3次,直到把海带表面上的咸性物洗到中性为止,再放清水中浸泡一小时后捞出放入筐内沥干水备用;

[0008] 4) 破碎:将步骤3)的海带放入斩拌机中切碎后收集入桶或将海带用打浆用的破碎机把海带打成60目左右的海带粗料;

[0009] 5) 研磨:把步骤4)后的海带粗料按与水的重量比 $1:0.6 \sim 0.7$ 加入水放进胶体磨细磨得到100目以上的海带液;

[0010] 6) 酶解:将步骤5)的海带液采用复配蛋白酶在夹层锅中进行酶解,酶解条件: $\text{PH}:6.7 \sim 7.2$ ,温度: $45 \sim 55^{\circ}\text{C}$ ,加酶量: $0.05$ 克复配蛋白酶/克原材料干海带,酶解时间5分钟,酶解结束升温到 $70^{\circ}\text{C}$ 得到原味海带酱。

[0011] 上述所述的复配蛋白酶为南宁东恒华道生物科技有限公司生产的动物蛋白水解专用酶。

[0012] 上述原味海带酱为了丰富产品种类,可根据配方要求添加诸多配料经胶体磨进行均质做成如酱香、麻辣等各种风味不同的海带酱末端产品。

[0013] 本发明积极的意义在于:蒸煮为整条海带蒸煮,经高温蒸煮后仍可确保海带的原味;经破碎、研磨工序后的海带液进行除腥,可显著提高除腥效果,且酶解剂量少,酶解时间短,成本低(传统的酶解时间约90分钟以上,本发明5分钟即可完成)。本发明整个生产工

艺技术完全保留了海带中有效营养成分,没有环境污染。本发明采用生物酶解技术和热反应技术,有效地去除了海带的腥味,用于终端成品中香辣味、麻辣味、蒜香味可以得到更充分的体现。

### 具体实施方式

[0014] 下面结合实施例对本发明做进一步阐述:

[0015] 实施例 1:

[0016] 一种原味海带酱制备方法,其包括:

[0017] 1) 浸泡、清洗:将无霉变、无虫蛀、无泛白枯黄的干海带去除海带根浸泡、清洗干净;

[0018] 2) 蒸煮:洗净的海带放入到夹层锅中蒸煮,用清水把海带浸没,而后加入用食品级的氢氧化钠把水溶液调配到 PH7.1,蒸煮温度维持在 98-100℃,微沸一小时,中间蒸煮半小时要上下翻动一次;

[0019] 3) 二次清洗:将步骤 2) 蒸煮后的海带捞出来,再用清水反复洗 2-3 次,直到把海带表面上的咸性物洗到中性为止,再放清水中浸泡一小时后捞出放入筐内沥干水备用;

[0020] 4) 破碎:将步骤 3) 的海带放入斩拌机中切碎后收集入桶或将海带用打浆用的破碎机把海带打成 60 目左右的海带粗料;

[0021] 5) 研磨:把步骤 4) 后的海带粗料按与水的重量比 1 : 0.6 加入水放进胶体磨细磨得到 100 目以上的海带液;

[0022] 6) 酶解:将步骤 5) 的海带液采用动物蛋白水解专用酶在夹层锅中按照原干海带原料每克中加入 0.05 克复配蛋白酶进行酶解,酶解条件:PH:6.7,温度:55℃,酶解时间 5 分钟,酶解结束升温到 70℃得到原味海带酱。

[0023] 实施例 2:

[0024] 1) 浸泡、清洗:将无霉变、无虫蛀、无泛白枯黄的干海带去除海带根浸泡、清洗干净;

[0025] 2) 蒸煮:将步骤 1) 的海带放入到夹层锅中蒸煮,蒸煮条件:先用清水把海带浸没,用食品级的氢氧化钠把水溶液调配到 PH7.2,蒸煮温度维持在 98-100℃,微沸一小时,中间蒸煮半小时要上下翻动一次;

[0026] 3) 二次清洗:将步骤 2) 蒸煮后的海带捞出来,再用清水反复洗 2-3 次,直到把海带表面上的咸性物洗到中性为止,再放清水中浸泡一小时后捞出放入筐内沥干水备用;

[0027] 4) 破碎:将步骤 3) 的海带放入斩拌机中切碎后收集入桶或将海带用打浆用的破碎机把海带打成 60 目左右的海带粗料;

[0028] 5) 研磨:把步骤 4) 后的海带粗料按与水的重量比 1 : 0.7 加入水放进胶体磨细磨得到 100 目以上的海带液;

[0029] 6) 酶解:将步骤 5) 的海带液采用动物蛋白水解专用酶在夹层锅中按照原干海带原料每克中加入 0.05 克复配蛋白酶进行酶解,酶解条件:PH:7.3,温度:45℃,酶解时间 5 分钟,酶解结束升温到 70℃得到原味海带酱。

[0030] 需要说明的是本发明的具体的破碎、PH、温度、与水比例等工艺条件不局限于上述实施例。