



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106235153 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610613533.6

(22)申请日 2016.08.01

(71)申请人 陈光涛

地址 246300 安徽省安庆市潜山县梅城镇
凤凰嘉园1栋2单元402室

(72)发明人 陈光涛

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种金银花风味蒜头的制备方法

(57)摘要

一种金银花风味蒜头的制备方法。具体包括：以鲜蒜头为原料，并用金银花提取液泡制而成。通过实施本发明，较之传统的腌制蒜头，本发明既增加了蒜头口感的风味性，又保持蒜头的新鲜、脆嫩，而且营养不流失，还未添加任何防腐剂，是一种安全健康的食品。

1. 本发明的目的在于提供一种金银花风味蒜头的制备方法,具体包括:以鲜蒜头为原料,并用金银花提取液泡制而成。

2. 通过实施本发明,较之传统的腌制蒜头,本发明既增加了黄瓜口感的风味性,又保持蒜头的新鲜、脆嫩,而且营养不流失,还未添加任何防腐剂,是一种安全健康的食品。

3. 本发明通过以下技术方案来实现的,具体包括:以鲜蒜头为原料,并用金银花提取液泡制而成。

4. 所述的半成品蒜头制备方法如下:

(1)原料处理:

①购买新鲜蒜头,除去外皮,保留蒜头两到三片嫩皮;

②除去蒜苗大部分,保留蒜头上部蒜苗1-2厘米;

③削去算蒜头根部,见到白色部分;

④将处理好的蒜头放置清水中洗净干净;

(2)氯化钠水溶液浸泡处理:将洗净的蒜头放置50L的玻璃器皿或瓦岗等容器中,向容器中加入8-10mol的氯化钠水溶液中浸泡72小时,浸泡温度控制在20-25℃,每24小时更换一次浸泡液;

(3)半成品:将浸泡处理后的蒜头捞出,放入通风柜中进行晾干处理。

5. 所述的泡制料制备方法如下:

(1)泡制原料的组成及配比:生姜6份、青花椒3份、红辣椒7份、味精2份、白糖5份、精制细盐5份、植物油12份、金银花提取液60份;

(2)制备方法:

①将生姜和红辣椒剁至粉末状,将植物油加热至50-60度,依次将生姜、青花椒、红辣椒、白糖、精制细盐加至植物油中翻炒4-6分钟,然后放入味精翻炒1-2分钟;

②将金银花提取液倒入上述翻炒好的配料中加热煮沸5分钟。

6. 所述的金银花风味蒜头的制备方法如下:

(1)原料组成及配比:蒜头条1份、泡制料5份;

(2)泡制程序:将上述蒜头放置一个干净无水50L的玻璃或瓦岗容器中,将泡制料中倒入盛有蒜头的容器中,泡制液以淹没蒜头为准,密封容器口并泡制20天;

(3)成品包装:将蒜头从泡制料中捞起来,按量分装至0.06-0.08毫米厚并高温杀菌的PE袋中,用真空封口机抽去袋中空气,并热合封口,从而制得金银花风味的蒜头。

7. 本发明制造的蒜头制品不仅香脆可口感,还含有一丝金银花风的香甜风味,符合大众饮食需求。

一种金银花风味蒜头的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,特别涉及一种金银花风味蒜头的制备方法。

背景技术

[0002] 德国大蒜研究所负责人哥特林博士日前介绍说,大蒜含有400多种有益身体健康的物质,其中含挥发油约0.2%,油中主要成分为大蒜辣素,具有杀菌作用,是大蒜中所含的蒜氨酸受大蒜酶的作用水解产生。尚含多种烯丙基、丙基和甲基组成的硫醚化合物等,如果有人想活到90岁,大蒜应该是食物的基本组成部分。大蒜被称作“健康保护神”,在德国,几乎人人都喜欢吃大蒜,年消耗量在8000吨以上,近年来更是经常举办欧洲大蒜节。

[0003] 大蒜性温,味辛,入脾、胃、肺经;温中行滞、解毒、杀虫;主脘腹冷痛、痢疾、泄泻、肺癆、百日咳、感冒、痈疔肿毒、肠痈、癰疮、蛇虫咬伤、钩虫病、蛲虫病、带下阴痒、疟疾、喉痹、水肿。

[0004] 强力杀菌大蒜中含硫化合物具有奇强的抗菌消炎作用,对多种球菌、杆菌、真菌和病毒等均有抑制和杀灭作用,是目前发现的天然植物中抗菌作用最强的一种。

[0005] 防治肿瘤和癌症大蒜中的锗和硒等元素可抑制肿瘤细胞和癌细胞的生长,实验发现,癌症发生率最低的人群就是血液中含硒量最高的人群。美国国家癌症组织认为,全世界最具抗癌潜力的植物中,位居榜首的是大蒜。

[0006] 排毒清肠大蒜可有效抑制和杀死引起肠胃疾病的幽门螺杆菌等细菌病毒,清除肠胃有毒物质,刺激胃肠粘膜,促进食欲,加速消化。

[0007] 降低血糖大蒜可促进胰岛素的分泌,增加组织细胞对葡萄糖的吸收,提高人体葡萄糖耐量,迅速降低体内血糖水平,并可杀死因感染诱发糖尿病的各种病菌,从而有效预防和治疗糖尿病。

[0008] 防治心脑血管疾病大蒜可防止心脑血管中的脂肪沉积,诱导组织内部脂肪代谢,显著增加纤维蛋白溶解活性,降低胆固醇,抑制血小板的聚集,降低血浆浓度,增加微动脉的扩张度,促使血管舒张,调节血压,增加血管的通透性,从而抑制血栓的形成和预防动脉硬化。每天吃2~3瓣大蒜,是降压的最好最简易的办法,大蒜可帮助保持体内一种酶的适当数量而避免出现高血压。

[0009] 保护肝功能大蒜中的微量元素硒,通过参与血液的有氧代谢,清除毒素,减轻肝脏的解毒负担,从而达到保护肝脏的目的。

[0010] 旺盛精力大蒜可有效补充肾脏所需物质,改善因肾气不足而引发的浑身无力症状,并可促进精子的生成,使精子数量大增。

[0011] 预防感冒大蒜中含有一种叫“硫化丙烯”的辣素,对病原菌和寄生虫都有良好的杀灭作用,可预防感冒,减轻发烧、咳嗽、喉痛及鼻塞等感冒症状。

[0012] 中国北方民间有腌渍大蒜的传统,有酱油腌蒜,更多的是用醋泡的腊八蒜,还有用糖泡的糖蒜,以及用糖加醋泡的糖醋蒜,人们早已知道,大蒜是一种强力的杀菌物质,对细菌、霉菌都有强大的杀灭作用的同时,大蒜中的大蒜素还具有抑制多种肿瘤细胞的作用,特

别是帮助抑制胃癌细胞的增殖,大蒜还有一定的免疫增强作用,比如在动物试验中有促进自然杀伤细胞的活性,提高腹膜巨噬细胞的活性,促进T淋巴细胞转化等作用。

[0013] 按我国陕西省相关测定报告的结果,配羊肉泡馍吃的糖醋蒜中含糖约5%,含酸2%,含盐5%左右。口感以酸为主,咸甜适口。家里用纯醋腌的腊八蒜含糖和盐都很少,大约是酸2%,糖2%,盐2%的样子。中国农业大学的研究发现,糖醋蒜的提取液具有一定的抗氧化活性,而且对HL-60人白血病细胞、MDA-MB 人乳腺癌细胞、BGC-823人胃癌细胞都有明显的抑制作用。可见,虽然经过泡制,蒜中的保健成分仍然能够部分发挥作用。

发明内容

[0014] 本发明的目的在于提供一种金银花风味蒜头的制备方法。具体包括:以鲜蒜头为原料,并用金银花提取液泡制而成。

[0015] 通过实施本发明,较之传统的腌制蒜头,本发明既增加了蒜头口感的风味性,又保持蒜头的新鲜、脆嫩,而且营养不流失,还未添加任何防腐剂,是一种安全健康的食品。

[0016] 本发明通过以下技术方案来实现的,具体包括:以鲜蒜头为原料,并用金银花提取液泡制而成。

[0017] 所述的半成品蒜头制备方法如下:

(1)原料处理:

- ①购买新鲜蒜头,除去外皮,保留蒜头两到三片嫩皮;
- ②除去蒜苗大部分,保留蒜头上部蒜苗1-2厘米;
- ③削去算蒜头根部,见到白色部分;
- ④将处理好的蒜头放置清水中洗净干净;

(2)氯化钠水溶液浸泡处理:将洗净的蒜头放置50L的玻璃器皿或瓦岗等容器中,向容器中加入8-10mol的氯化钠水溶液中浸泡72小时,浸泡温度控制在20-25℃,每24小时更换一次浸泡液;

(3)半成品:将浸泡处理后的蒜头捞出,放入通风柜中进行晾干处理。

[0018] 所述的泡制料制备方法如下:

(1)泡制原料的组成及配比:生姜6份、青花椒3份、红辣椒7份、味精2份、白糖5份、精制细盐5份、植物油12份、金银花提取液60份;

(2)制备方法:

①将生姜和红辣椒剁至粉末状,将植物油加热至50-60度,依次将生姜、青花椒、红辣椒、白糖、精制细盐加至植物油中翻炒4-6分钟,然后放入味精翻炒1-2分钟;

②将金银花提取液倒入上述翻炒好的配料中加热煮沸5分钟。

[0019] 所述的金银花风味蒜头的制备方法如下:

(1)原料组成及配比:蒜头条1份、泡制料5份;

(2)泡制程序:将上述蒜头放置一个干净无水50L的玻璃或瓦岗容器中,将泡制料中倒入盛有蒜头的容器中,泡制液以淹没蒜头为准,密封容器口并泡制20天;

(3)成品包装:将蒜头从泡制料中捞起来,按量分装至0.06-0.08毫米厚并高温杀菌的PE袋中,用真空封口机抽去袋中空气,并热合封口,从而制得金银花风味的蒜头。

[0020] 本发明制造的蒜头制品不仅香脆可口感,还含有一丝金银花风的香甜风味,符合

大众饮食需求。

具体实施方式

[0021] 为了使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚,下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0022] 实施例:按照下列步骤进行。

[0023] 所述半成品蒜头的制作方法:

(1)原料处理:

购买新鲜蒜头,除去外皮,保留蒜头两到三片嫩皮,除去蒜苗大部分,保留蒜头上部蒜苗1-2厘米,削去蒜头根部,见到白色部分,放置清水中洗净干净;

(2)氯化钠水溶液浸泡处理:将洗净的蒜头放置50L的玻璃器皿或瓦岗等容器中,向容器中加入8-10mol的氯化钠水溶液中浸泡72小时,浸泡温度控制在20-25℃,每24小时更换一次浸泡液;

(3)半成品:将浸泡处理后的蒜头捞出,放入通风柜中进行晾干处理。

[0024] 所述的泡制料制备方法如下:

(1)泡制原料的组成及配比:生姜6份、青花椒3份、红辣椒7份、味精2份、白糖5份、精制细盐5份、植物油12份、金银花提取液60份;

(2)制备方法:

将生姜和红辣椒剁至粉末状,将植物油加热至50-60度,依次将生姜、青花椒、红辣椒、白糖、精制细盐加至植物油中翻炒4-6分钟,然后放入味精翻炒1-2分钟,然后将金银花提取液倒入上述翻炒好的配料中加热煮沸5分钟。

[0025] 所述的金银花风味蒜头的制备方法如下:

(1)原料组成及配比:蒜头条1份、泡制料5份;

(2)泡制程序:将上述蒜头放置一个干净无水50L的玻璃或瓦岗容器中,将泡制料中倒入盛有蒜头的容器中,泡制液以淹没蒜头为准,密封容器口并泡制20天;

(3)成品包装:将蒜头从泡制料中捞起来,按量分装至0.06-0.08毫米厚并高温杀菌的PE袋中,用真空封口机抽去袋中空气,并热合封口,从而制得金银花风味的蒜头。

[0026] 本发明所提供的蒜头泡制工艺,工艺简单,生产设备常见,生产方便,可实现规模生产。

[0027] 对于本领域的技术人员来说,在不脱离本发明结构的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些也应视为本发明的保护范围,这些都不会影响本发明实施的效果和专利的实用性。