



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689517 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310528354. 9

(22) 申请日 2013. 11. 01

(71) 申请人 厦门美拉德食品科技有限公司

地址 361000 福建省厦门市集美区永祥花园
(孙坂南路 31 号之 1)

(72) 发明人 王美贵 杨芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/226 (2006. 01)

A23L 1/308 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种水产胶原蛋白胶冻状调味品及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种水产胶原蛋白胶冻状调味品及其制备方法,该水产胶原蛋白胶冻状调味品,由以下质量百分比的原料组成:水产胶原蛋白胶冻 70~85%,基本调味料 14~28%,纤维素 0.1~1%,热可逆胶体 0.1~2%。该调味品的制备方法包括:先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为 1~10% 胶原蛋白凝胶并加热水化,接着加入基本调味料熬煮,然后加入纤维素和热可逆胶体并搅拌均匀;紧接着进行循环乳化均质;最后成型并按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。本发明的调味品以胶原蛋白为主要原料,制备复合胶冻状调味品,成本低,营养价值高,使用方便。本发明的调味品的制备方法操作简单、方便,生产效率高、质量好且成本低,适于推广与应用。

1. 一种水产胶原蛋白胶胨状调味品,其特征在于,由以下质量百分比的原料组成:水产胶原蛋白胶胨 70~85%,基本调味料 14~28%,纤维素 0.1~1%,热可逆胶体 0.1~2%。

2. 如权利要求 1 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品,其特征在于:所述水产胶原蛋白胶胨是指利用各种水产品的肉、皮、鳞、骨等为原料提取的胶原蛋白粉末或凝胶胨,粉末状的胶原蛋白需加水制备成质量浓度为 1~10% 的凝胶胨状胶原蛋白。

3. 如权利要求 1 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品,其特征在于:所述基本调味料组成成分为谷氨酸钠、食盐、甜味料、呈味核苷酸二钠、酵母提取物、水解植物蛋白和香辛料;

所述的甜味料为葡萄糖、果糖、白砂糖、麦芽糖、海藻糖中的一种或多种;

所述的香辛料为大蒜、生姜、葱、小茴香、肉桂、香叶、黑胡椒和白胡椒中的一种或多种。

4. 如权利要求 1 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品,其特征在于:所述的纤维素为羧甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素中的一种或多种。

5. 如权利要求 1 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品,其特征在于:所述的热可逆胶体为卡拉胶、琼脂、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、明胶、海藻酸钠、海藻酸钾、瓜尔豆胶和结冷胶中的一种或多种。

6. 如权利要求 1 至 5 任一项所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为 1~10% 胶原蛋白凝胶胨,然后放入加热容器中 70~90℃ 加热水化;

(2) 往上述步骤(1)中得到的液态胶原蛋白中加入基本调味料,在 70~90℃ 下熬煮 15~25min;

(3) 往上述步骤(2)中得到的料液中加入纤维素和热可逆胶体并搅拌混匀;

(4) 将步骤(3)中得到的料液冷却至 45~55℃ 并进行乳化均质 10~20 min;

(5) 将步骤(4)得到的浆料在 0~8℃ 环境下成型 0.5~2h;

(6) 将上述步骤(5)得到的产品按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。

7. 如权利要求 6 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其特征在于:所述步骤(1)中的加热容器采用加热搅拌罐。

8. 如权利要求 6 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其特征在于:所述步骤(4)中的乳化均质是采用乳化均质泵进行循环乳化均质。

9. 如权利要求 6 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其特征在于:所述步骤(5)中的成型是装到模型盒或盘中成型。

一种水产胶原蛋白胶胨状调味品及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种水产胶原蛋白胶胨状调味品及其制备方法。

[0003]

[0004]

背景技术

[0005] 胶原蛋白 (Collagen protein) 是哺乳动物体内含量最丰富、分布最广泛的蛋白质,它能够有效增加皮肤组织细胞的储水功能,使皮肤变得柔软、细嫩,对人体抗衰老及美容具有特殊的功效,且不含胆固醇,是一种营养价值高、低热量的保健食品。一些含胶质的食物,如牛蹄筋、猪蹄、鸡翅、鸡皮、鱼皮及软骨,都含有胶原蛋白,但由于近年来疯牛病、口蹄疫等缘故,以陆生动物为原料制备胶原蛋白受到很大限制,原料转向以水生动物为主,且鱼类的组成结构与人体最接近,是最为人体组织所辨识吸收的胶原蛋白来源。

[0006] 复合调味料是一种将多种调味原料经特殊风味设计、工业规模化生产,能够赋予食品、菜肴特殊风味或调味的调味品。复合调味料可以直接应用于方便食品、肉制品、调理食品、休闲食品等食品生产中以及餐饮、家庭菜肴的烹调和佐餐,甚至宠物粮食加工等行业。在现代食品工业、餐饮业和现代生活中发挥越来越重要的作用,已经成为发展最快、最有潜力的食品行业。

[0007] 复合调味料主要分为粉状复合调味料和液体复合调味料。粉状复合调味料虽然能有效地调整和改善食品的品质和风味,且对产品的运输条件无特别要求,但其存在一些缺陷:如粉状调味品则相对溶解性与混匀性较差;大部分粉状调味料只是简单粉碎、搅匀,生产过程中无热处理过程,不易灭菌,对原料和生产环境要求相当严格。液体复合调味料具有良好的溶解性,能均匀地与食材混合,加工时也易于灭菌,但在开盖使用后,由于液体复合调味料含水量大,相对水分活度高,更适合微生物的生长繁殖,开盖后使用期限不长,作为肉馅调味料存在易使肉汁流失以及肉馅外皮遇水破皮等缺点。

[0008]

发明内容

[0009] 为了解决上述问题,本发明提供了一种食用健康、安全、方便,可用于馅料,使馅料多汁,也可用家庭汤料中等,味道鲜美且制备简单的水产胶原蛋白胶胨状调味品及其制备方法。

[0010] 本发明是通过以下技术方案实现的:

上述的水产胶原蛋白胶胨状调味品,其由以下质量百分比的原料组成:水产胶原蛋白胶胨 70~85%,基本调味料 14~28%,纤维素 0.1~1%,热可逆胶体 0.1~2%。

[0011] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品,其中:所述水产胶原蛋白胶胨是指利用各种水产品的肉、皮、鳞、骨等为原料提取的胶原蛋白粉末或凝胶胨,粉末状的胶原蛋白需加水制备成质量浓度为1~10%的凝胶胨状胶原蛋白。

[0012] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品,其中:所述基本调味料组成成分为谷氨酸钠、食盐、甜味料、呈味核苷酸二钠、酵母提取物、水解植物蛋白和香辛料;所述的甜味料为葡萄糖、果糖、白砂糖、麦芽糖、海藻糖中的一种或多种;所述的香辛料为大蒜、生姜、葱、小茴香、肉桂、香叶、黑胡椒和白胡椒中的一种或多种。

[0013] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品,其中:所述的纤维素为羧甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素中的一种或多种。

[0014] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品,其中:所述的热可逆胶体为卡拉胶、琼脂、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、明胶、海藻酸钠、海藻酸钾、瓜尔豆胶和结冷胶中的一种或多种。

[0015] 所述的水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,包括以下步骤:(1)先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为1~10%胶原蛋白凝胶胨,然后放入加热容器中70~90℃加热水化;(2)往上述步骤(1)中得到的液态胶原蛋白中加入基本调味料,在70~90℃下熬煮15~25min;(3)往上述步骤(2)中得到的料液中加入纤维素和热可逆胶体并搅拌均匀;(4)将步骤(3)中得到的料液冷却至45~55℃并进行乳化均质10~20min;(5)将步骤(4)得到的浆料在0~8℃环境下成型0.5~2h;(6)将上述步骤(5)得到的产品按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。

[0016] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其中:所述步骤(1)中的加热容器采用加热搅拌罐。

[0017] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其中:所述步骤(4)中的乳化均质是采用乳化均质泵进行循环乳化均质。

[0018] 所述水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,其中:所述步骤(5)中的成型是装到模型盒或盘中成型。

有益效果:

本发明水产胶原蛋白调味品主要成分为冷冻胶状胶原蛋白、纤维素以及其他多糖,以胶原蛋白类蛋白质为载体,将调味料溶入其中,鱼胶原蛋白本身具有鱼肉类香味,具有天然提香作用,不需要添加任何化学香精香料,产品低热量、高蛋白、绿色健康,成本低,使用方便,营养丰富,具有养颜美容,延缓衰老的功效。胶状调味品制作简单,易于灭菌,产品以块状独立包装,产品卫生,运输方便;作为工业化的肉馅类调味料,本发明具有突出的常温胶凝、热液化能力,可避免现有粉状复合调味料混匀性差以及液体复合调味料易使肉馅的肉汁流失、肉馅外皮加工时遇水破皮等缺点。本发明仅需将调味品与肉类简单混匀即可,能有效锁住水分,防止肉馅加工过程中肉汁流失的问题。再则,本发明也可用于家庭炒菜、汤料中,既调味,又补充胶原蛋白。

[0019] 本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法操作简单、方便,效率高,对生产环境湿度要求不高,不需要除去颗粒状物质。

[0020]

具体实施方式

[0021] 本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品,由以下质量百分比的原料组成:

水产胶原蛋白胶胨 70~85%,基本调味料 14~28%,纤维素 0.1~1%,热可逆胶体 0.1~2%。

[0022] 其中,水产胶原蛋白胶胨是指利用各种水产品的肉、皮、鳞、骨等为原料提取的胶原蛋白粉末或凝胶胨,粉末状的胶原蛋白需加水制备成质量浓度为 1~10% 的凝胶胨状胶原蛋白;基本调味料组成成分为谷氨酸钠、食盐、甜味料、呈味核苷酸二钠、酵母提取物、水解植物蛋白、香辛料,甜味料为葡萄糖、果糖、白砂糖、麦芽糖、海藻糖中的一种或多种,香辛料为大蒜、生姜、葱、小茴香、肉桂、香叶、黑胡椒和白胡椒中的一种或多种;纤维素为羧甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素中的一种或多种;热可逆胶体为卡拉胶、琼脂、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、明胶、海藻酸钠、海藻酸钾、瓜尔豆胶和结冷胶中的一种或多种。

[0023] 本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,包括以下步骤:

S001、先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为 1~10% 胶原蛋白凝胶胨,然后放入加热容器中 70~90℃ 加热水化,该加热容器采用加热搅拌罐;

S002、往上述步骤 S001 得到的液态胶原蛋白中加入基本调味料,在 70~90℃ 下熬煮 15~25min;

S003、往上述步骤 S002 中得到的料液中加入纤维素和热可逆胶体并搅拌混匀;

S004、乳化均质:将步骤 S003 中得到的料液冷却至 45~55℃,并采用乳化均质泵循环乳化均质 10~20 min;

S005、将步骤 S004 得到的浆料罐装到模型盒或盘中成型,在 0~8℃ 环境下成型 0.5~2h;

S006、将上述步骤 S005 得到的产品按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。

[0024] 下面结合具体实施例,对本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品及其制备方法作进一步描述:

实施例 1

本发明的实施例 1 水产胶原蛋白胶胨状调味品,由以下质量百分比的原料组成:

水产胶原蛋白胶胨 84%,基本调味料 15%,纤维素 0.3%,热可逆胶体 0.7%。

[0025] 其中,本实施例 1 中水产胶原蛋白胶胨选用的是各种水产品的肉、皮、鳞、骨等为原料;基本调味料组成成分为:谷氨酸钠 10%、食盐 65%、白砂糖 15%、呈味核苷酸二钠 2%、酵母提取物 3%、水解植物蛋白 3%、香辛料(大蒜 0.5%、生姜 0.6%、葱 0.6%、小茴香 0.3%)2%;纤维素为羧甲基纤维素 20% 和甲基纤维素 80%;热可逆胶体为卡拉胶。

[0026] 本发明的实施例 1 水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法,包括以下步骤:

S101、先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为 8% 胶原蛋白凝胶胨,然后放入加热搅拌罐中 85℃ 加热水化;

S102、往上述步骤 S101 得到的液态胶原蛋白中加入基本调味料,于 85℃ 熬煮 25min;

S103、往上述步骤 S102 中得到的料液中加入加入纤维素和热可逆胶体并搅拌混匀;

S104、乳化均质:将上述步骤 S103 中得到的料液冷却至 50℃,并采用三级结构的乳化均质泵循环乳化均质 15 min;

S105、将上述步骤 S104 中得到的浆料罐装到模型盒或盘中成型,在 4℃ 环境下成型 1h;

S106、将上述步骤 S105 得到的产品按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。

[0027] 本发明实施例 1 制得的水产胶原蛋白胶胨状调味品较为多汁, 适合工业化生产肉馅使用; 同时, 该调味品的胶原蛋白含量高, 成本低, 营养价值高, 使用方便, 以胶原蛋白类蛋白质为载体, 将调味料溶入其中, 不添加任何化学香精香料, 产品本身低热量、高蛋白、绿色健康。

[0028] 实施例 2

本发明的实施例 1 水产胶原蛋白胶胨状调味品, 由以下质量百分比的原料组成:

水产胶原蛋白胶胨 73.5%, 基本调味料 25%, 纤维素 0.5%, 热可逆胶体 1%。

[0029] 其中, 本实施例 1 中水产胶原蛋白胶胨选用的是各种水产品的肉、皮、鳞、骨等为原料; 基本调味料组成成分为: 谷氨酸钠 10%、食盐 60%、白砂糖 20%、呈味核苷酸二钠 2%、酵母提取物 3%、水解植物蛋白 3%、香辛料(大蒜 0.5%、生姜 0.6%、葱 0.6%、小茴香 0.3%) 2%; 纤维素为羧甲基纤维素 20% 和甲基纤维素 80%; 热可逆胶体为黄原胶。

[0030] 本发明的实施例 2 水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法, 包括以下步骤:

S201、先将水产胶原蛋白的原料制成质量浓度为 10% 胶原蛋白凝胶胨, 然后 90℃ 加热水化;

S202、往上述步骤 S201 得到的液态胶原蛋白中加入基本调味料, 于 90℃ 熬煮 20min;

S203、往上述步骤 S202 中加入加入纤维素、热可逆胶体搅拌混匀;

S204、乳化均质: 将步骤 S203 中得到的料液冷却至 45℃, 并采用三级结构的乳化均质泵循环乳化均质 10min;

S205、将步骤 S204 得到的浆料罐装到模型盒或盘中成型, 在 8℃ 环境下成型 0.5h;

S206、将上述步骤 S205 得到的产品按规格依次进行包装、灭菌、冷却、装箱入库。

[0031] 本发明实施例 2 制得的水产胶原蛋白胶胨状调味品较浓稠, 适合用于家庭炒菜、汤料中, 既调味, 又补充胶原蛋白, 其本身具有鱼肉类香味, 具有天然提香作用, 营养丰富, 具有养颜美容, 延缓衰老的功效。

[0032] 本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品是一种以胶原蛋白为主要原料的胶胨状复合调味品, 产品本身低热量、高蛋白、绿色健康。同时, 本发明产品具有低温凝胶特性, 作为饺子、包子、春卷、鱼丸等产品肉馅的调味品, 可有效防止加工过程中的汤汁流失使得肉馅更加多汁美味。再则, 本发明产品也可用于家庭炒菜、汤料中, 既调味, 又补充胶原蛋白。

[0033] 本发明水产胶原蛋白胶胨状调味品的制备方法, 操作简单、方便, 生产效率高、质量好, 对生产环境要求不高, 不需要特别处理颗粒状物质。