



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489618 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201410714570. 7

(22) 申请日 2014. 11. 28

(71) 申请人 天津市利民调料有限公司

地址 300300 天津市滨海新区空港物流加工
区西十四道 2 2 6 号

(72) 发明人 何琳琳

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 杨慧玲

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种辣椒叶酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种辣椒叶酱,其组分及重量份数如下:辣椒叶 30 ~ 50 份;干辣椒碎 2 ~ 5 份;大豆油 30 ~ 50 份;花生碎 6 ~ 10 份;白芝麻 1 ~ 2 份;味精 2 ~ 4 份;头抽 1 ~ 4 份;山梨酸钾 0. 01 ~ 0. 1;苯甲酸钠 0. 01 ~ 0. 1 份;食盐 0. 2 ~ 2 份;护色剂 0. 01 ~ 0. 1 份;水 8 ~ 15 份。本发明还公开了这种辣椒叶酱的制备方法。本发明辣椒叶酱调料营养丰富,富含了人体所需基础营养物质,能够补充人体所需的氨基酸、维生素及矿物质。辣椒叶作为一种比较新兴且高档的蔬菜,做成辣椒叶酱可保持其原始风味、酱料酱香独特咸鲜适中,能够满足人们对调料中营养物质的需求。

1. 一种辣椒叶酱,其特征在于:由如下重量份数的原料组成:

辣椒叶 30 ~ 50 份;干辣椒碎 2 ~ 5 份;大豆油 30 ~ 50 份;花生碎 6 ~ 10 份;白芝麻 1 ~ 2 份;味精 2 ~ 4 份;头抽 1 ~ 4 份;山梨酸钾 0.01 ~ 0.1;苯甲酸钠 0.01 ~ 0.1 份;食盐 0.2 ~ 2 份;护色剂 0.01 ~ 0.1 份;水 8 ~ 15 份。

2. 根据权利要求 1 所述的辣椒叶酱,其特征在于:由如下重量份数的原料组成:

辣椒叶 40 份;干辣椒碎 4 份;大豆油 40 份;花生碎 8 份;白芝麻 1.5 份;味精 3 份;头抽 3 份;山梨酸钾 0.06 份;苯甲酸钠 0.06 份;食盐 1 份;护色剂 0.05 份;水 10 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 任一权利要求所述的辣椒叶酱,其特征在于:所述辣椒叶为“金红”品种辣椒所结叶片;干辣椒碎为朝天椒干燥粉碎;所述护色剂为柠檬酸钠与 D- 异抗坏血酸钠和乙酸胺四乙酸二钠按照 1:1:0.3 比例的混合物。

4. 一种制备权利要求 1 至 3 任一权利要求所述的辣椒叶酱的方法,其特征在于:步骤如下:

(1)将辣椒叶浸泡于盐水中,加入护色剂,浸泡 24 小时~ 72 小时,捞出控干水分,使水分含量约为 30% ~ 60%,辣椒叶粉碎至直径为 0.5cm 左右碎片,待用;

(2)将干辣椒称量后放入高速粉碎机上粉碎,60 ~ 100 目,得到干辣椒碎待用;

(3)称取所需生花生,去皮,放入粉碎机打碎至直径 0.3cm 左右,待用;

(4)将步骤 (2) 得到的干辣椒碎放入盛有所需量的大豆油的搅拌锅中,不断加热搅拌,煸炒至出现红油,待用;

(5)将步骤 (3) 得到的花生碎放入搅拌锅中,不断搅拌加热煸炒 10 ~ 30 秒至出花生香气,待用;

(6)将步骤 (1) 处理好的辣椒叶加入搅拌锅中,煸炒 5 分钟,待用;

(7)按比例加入食盐、头抽及溶于配方比例水的山梨酸钾、苯甲酸钠到配兑容器中,混合至全部均匀,加热至炒锅中辣椒叶酱中心温度 80 ~ 90℃,维持 20 分钟,待用;

(8)将配方比例味精、白芝麻加入步骤(7)所得的待用原料炒锅中,搅拌均匀,装瓶,即得辣椒叶酱。

一种辣椒叶酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,特别是一种辣椒叶酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 目前,随着各种辣椒产品的原料使用增加,辣椒叶的产出也与日俱增,随之产生大量的辣椒叶也做为无用物遭到废弃。近年来,辣椒叶作为时兴蔬菜,在港、澳及东南亚等地颇受欢迎,已成为畅销食品。且随着建设绿色蔬菜食品的势头,辣椒叶开始被搬上饭桌,其实,它不但可作蔬菜,辣椒叶作为药物,还具有消肿涤络,杀虫止痒、除寒湿、治疟疾之功效。在营养学方面还有驱寒、养血、健胃功效,常吃能起到驱寒温胃、除湿健脾、增强食欲作用,尤其对虚寒性胃痛,有较好的食疗效果。因其富含维生素、矿物质,常吃还有补肝明目、减肥美容等保健作用。

[0003] 辣椒叶是一种比较新兴且高档的蔬菜,据研究,它的营养比辣椒丰富,各种氨基酸、矿物质和维生素的含量较果实更为高。科研人员曾对辣椒叶的营养成分作过测试,证明辣椒叶比辣椒营养更丰富。研究显示:辣椒叶蛋白氨基酸种类齐全,总含量高出辣椒果实近3倍。其中,人体必需的氨基酸含量叶/果比例为9.74%/2.84%;鲜味氨基酸含量叶/果比例为4.1%/2.79%;甜味氨基酸含量叶/果比例为8.0%/2.36%。矿物元素分析:铁、钙、锰、铜、锌含量均明显高于果实,其中有防癌作用的元素硒,叶也高于果近1倍。此外,辣椒叶还含丰富的胡萝卜素与多种维生素等有益成分。辣椒叶中含有的钙质是非常丰富的,辣椒叶中含有的钙质是要比牛奶中含有的钙质还要丰富的,经过研究发现每100g的辣椒叶中含有的钙质就为233毫克,而牛奶中所含有的钙质仅为118毫克,这就可以表明辣椒叶的补钙效果是要比牛奶的补钙效果还有好的,所以如果人体中所缺乏钙质可以通过吃辣椒叶的方法来补充钙质。辣椒叶调料方便制作,且作为调料类产品深受人们喜爱,在市场上有相当大的消费群体。

[0004] 通过检索,发现如下一篇与本发明专利申请相关的专利公开文献:一种开胃辣椒叶及制作方法(CN200710061839):a.一种开胃辣椒叶,包括下列组分:辣椒叶、辣椒、花生米、葵花籽、芝麻和味精、鸡精、碘盐、色拉油;b.一种开胃辣椒叶的制作方法,在铁锅中倒入所述的比例的色拉油,加热至150—180度,将备好的所述比例的辣椒下锅,炸至微黄色,全部浮着油面后将备好的所述比例的辣椒叶倒入炸辣椒锅中,搅拌均匀,待开锅后熬煮20—30分钟,将备好的所述比例的花生米、葵花子、芝麻倒入锅中,同时加入所述比例的味精和鸡精,搅拌均匀,趁热或冷却后灌瓶,高温杀菌即可。它原料易得,营养丰富,制作工艺简单。

发明内容

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用的技术方案是:

[0006] 一种辣椒叶酱,由如下重量份数的原料组成:辣椒叶30~50份;干辣椒碎2~5份;大豆油30~50份;花生碎6~10份;白芝麻1~2份;味精2~4份;头抽1~4份;

山梨酸钾 0.01 ~ 0.1 ; 苯甲酸钠 0.01 ~ 0.1 份 ; 食盐 0.2 ~ 2 份 ; 护色剂 0.01 ~ 0.1 份 ; 水 8 ~ 15 份。

[0007] 进一步, 所述辣椒叶为“金红”品种辣椒所结叶片 ; 干辣椒碎为朝天椒干燥粉碎 ; 所述护色剂为柠檬酸钠与 D- 异抗坏血酸钠和乙酸胺四乙酸二钠的按照 1:1:0.3 比例的混合物。

[0008] 本发明还公开了这种辣椒叶酱的制备方法 ; 步骤如下 :

[0009] (1) 将辣椒叶浸泡于盐水中, 加入护色剂, 浸泡 24 小时 ~ 72 小时, 捞出控干水分, 使水分含量约为 30% ~ 60%, 辣椒叶粉碎至直径为 0.5cm 左右碎片, 待用 ;

[0010] (2) 将干辣椒称量后放入高速粉碎机上粉碎, 60 ~ 100 目, 得到干辣椒碎待用 ;

[0011] (3) 称取所需生花生, 去皮, 放入粉碎机打碎至直径 0.3cm 左右, 待用 ;

[0012] (4) 将步骤 (2) 得到的干辣椒碎放入盛有所需量的大豆油的搅拌锅中, 不断加热搅拌, 煸炒至出现红油, 待用 ;

[0013] (5) 将步骤 (3) 得到的花生碎放入搅拌锅中, 不断搅拌加热煸炒 10 ~ 30 秒至出花生香气, 待用 ;

[0014] (6) 将步骤 (1) 处理好的辣椒叶加入搅拌锅中, 煸炒 5 分钟, 待用 ;

[0015] (7) 按比例加入食盐、头抽及溶于配方比例水的山梨酸钾、苯甲酸钠到配兑容器中, 混合至全部均匀, 加热至炒锅中辣椒叶酱中心温度 80 ~ 90℃, 维持 20 分钟, 待用 ;

[0016] (8) 将配方比例味精、白芝麻加入步骤(7)所得的待用原料炒锅中, 搅拌均匀, 装瓶, 即得辣椒叶酱。

[0017] 本发明辣椒叶酱添加发酵产物头抽, 头抽可以在市场上购买, 使酱体富有浓郁发酵酱香味。其次, 对于为了保持辣椒叶的原本颜色——绿色, 本发明辣椒叶酱采取加油炒制的加工方法进行处理。为避免油脂产生的酸败及氧化对产品品质产生影响, 选取柠檬酸钠、D- 异抗坏血酸钠两种护色剂, 抑制色素受到的油、热、氧化作用产生的辣椒叶变色。再次, 由于叶片中含有大量铁, 经氧化会导致辣椒叶褐变。为保证产品外观品质, 因此特别添加乙酸胺四乙酸二钠, 与其他两种护色剂进行复合。乙酸胺四乙酸二钠与铁螯合, 使促使氧化的金属离子钝化, 大大降低了氧化作用, 保证了产品本身鲜艳的色泽。最后, 本发明操作工艺为酱体中心温度 80 ~ 90 摄氏度, 保证酱体叶绿不被破坏的条件下将酱体混合均匀, 辅料加热易溶, 同时抑制菌落生长。

[0018] 本发明的优点是 : 本发明辣椒叶酱调料营养丰富, 富含了人体所需基础营养物质, 能够补充人体所需的氨基酸、膳食纤维及矿物质, 是一种绿色蔬菜制品, 富有药食同源的保健意义。

具体实施方式

[0019] 实施例 1 以 1 份为 100g 计

[0020] 一种辣椒叶酱由下列原料组成 : 辣椒叶 3000g ; 干辣椒碎 500g ; 大豆油 3000g ; 花生碎 1000g ; 白芝麻 100g ; 味精 200g ; 头抽 200g ; 山梨酸钾 10g ; 苯甲酸钠 1g 份 ; 食盐 20g 份 ; 护色剂 1g (柠檬酸钠 0.435g, D- 异抗坏血酸钠 0.435g, 乙酸胺四乙酸二钠按照 0.130g) ; 水 800g。

[0021] 实施例 2 以 1 份为 100g 计

[0022] 一种辣椒叶酱由下列原料组成：辣椒叶 4000g；干辣椒碎 400g；大豆油 4000g；花生碎 800g；白芝麻 150g；味精 300g；头抽 300g；山梨酸钾 6g；苯甲酸钠 6g 份；食盐 100g；护色剂（柠檬酸钠 2.175g，D-异抗坏血酸钠 2.175g，乙酸胺四乙酸二钠按照 0.650g）；水 1000g。

[0023] 实施例 3

[0024] 一种制备实施例 2 所述辣椒叶酱的方法，包括如下步骤：

[0025] (1)将 4000g 辣椒叶浸泡于盐水中，加入护色剂 5g（柠檬酸钠 2.175g，D-异抗坏血酸钠 2.175g，乙酸胺四乙酸二钠按照 0.650g 混合制得），浸泡 60 小时，捞出控干水分，使水分含量约为 30%～60%，辣椒叶粉碎至直径为 0.5cm 左右碎片，待用；

[0026] (2)将 400g 干辣椒称量后放入高速粉碎机上粉碎，60～100 目，得到干辣椒碎待用；

[0027] (3)称取所需 800g 生花生，去皮，放入粉碎机打碎至直径 0.3cm 左右，待用；

[0028] (4)将步骤 (2) 得到的干辣椒碎放入盛有 4000g 大豆油的搅拌锅中，不断加热搅拌，煸炒至出现红油，待用；

[0029] (5)将步骤 (3) 得到的花生碎放入搅拌锅中，不断搅拌加热煸炒 10～30 秒至出花生香气，待用；

[0030] (6)将步骤 (1) 处理好的辣椒叶加入搅拌锅中，煸炒 5 分钟，待用；

[0031] (7)将 100g 食盐、头抽及溶于 1000g 水的 6g 山梨酸钾、6g 苯甲酸钠加到配兑容器中，混合至全部均匀，加热至炒锅中辣椒叶酱中心温度 80～90℃，维持 20 分钟，待用；

[0032] (8)将 300g 味精、150g 白芝麻加入步骤(7)所得的待用原料炒锅中，搅拌均匀，装瓶，即得辣椒叶酱。