



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107095277 A

(43)申请公布日 2017.08.29

(21)申请号 201710346170.9

(22)申请日 2017.05.17

(71)申请人 安徽华禹食品有限公司

地址 230000 安徽省马鞍山市和县经济技术
开发区

(72)发明人 朱寿江 胡德权 盛利

(74)专利代理机构 合肥道正企智知识产权代理
有限公司 34130

代理人 张浩

(51)Int.Cl.

A23L 27/60(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种健胃强体辣酱及制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种健胃强体辣酱及制备方法,属于食品技术领域。所述辣酱包括如下组分:豆瓣酱、大蒜、红辣椒、花椒、洋葱、生姜、食盐、白糖、食用食用植物油、五香粉、味精、食品添加剂。制备方法包括:分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;取食用食用植物油进行加热,然后将热油浇淋在辣椒酱表面,搅拌直至辣椒皮成黄色;向混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂,于80~90℃混合炒制3~8min,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。本发明所述辣酱不仅口感好,还具有开胃功效,且长期食用还具有增强免疫力的作用,具有较好的保健效果,适合推广应用。

1. 一种健胃强体辣酱,其特征在于:包括如下重量份的各原料:豆瓣酱100~150份、大蒜10~15份、红辣椒40~55份、花椒8~18份、洋葱5~12份、生姜9~16份、食盐12~18份、白糖0.5~3份、食用植物油15~20份、五香粉3~8份、味精2~5份、食品添加剂5~10份;

所述食品添加剂包括如下重量份的各组分:山楂10~25份、丹皮10~15份、陈皮5~10份、灵芝3~7份、茯苓2~5份、当归5~10份、何首乌5~12份、枸杞子10~18份。

2. 根据权利要求1所述的健胃强体辣酱,其特征在于:所述辣酱包括如下重量份的各原料:豆瓣酱130份、大蒜12份、红辣椒52份、花椒15份、洋葱10份、生姜12份、食盐15份、白糖1.5份、食用植物油18份、五香粉5份、味精4份、食品添加剂8份。

3. 根据权利要求1所述的健胃强体辣酱,其特征在于:所述食品添加剂包括如下重量份的各组分:山楂22份、丹皮13份、陈皮8份、灵芝5份、茯苓3份、当归7份、何首乌9份、枸杞子12份。

4. 根据权利要求1所述的健胃强体辣酱,其特征在于:所述食用植物油为花生油、葵花籽油、芝麻油中的任一种。

5. 一种制备如权利要求1~4任一项所述的健胃强体辣酱的方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 按照配比称取食品添加剂的各组分,粉碎并研磨至粒径为50~100目,混合均匀,备用;

(2) 按照配比分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;

(3) 取食用食用植物油进行加热,油温控制在120~130℃,然后将热油浇淋在步骤(2)中制备得到的辣椒酱表面,并不停的搅拌辣椒酱,直至辣椒皮成黄色为止;

(4) 向步骤(3)中混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂粉料,于80~90℃混合炒制3~8min,降温,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。

6. 根据权利要求5所述的健胃强体辣酱的制备方法,其特征在于:还包括辣酱的杀菌过程,具体步骤为:将步骤(4)中得到的辣酱分装后于100℃条件下灭菌15min,即可。

7. 根据权利要求5所述的健胃强体辣酱的制备方法,其特征在于:所述步骤(1)中食品添加剂的各组分为干料,研磨后的粉末含水量控制在5%以下。

8. 根据权利要求5所述的健胃强体辣酱的制备方法,其特征在于:所述步骤(2)中所述的辣椒为鲜红辣椒,大蒜为鲜大蒜。

一种健胃强体辣酱及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种健胃强体辣酱及制备方法。

背景技术

[0002] 香辣酱是一种常见的酱料,富含人体必需的氨基酸和维生素,具有味美色鲜、营养丰富、开胃健脾、增进食欲等优点,是居家旅游的调味佳品,随着生活水平的提高,人们对饮食质量的要求越来越高,现有辣酱的口感、香气、色泽已不能满足市场的需求。市售的、相同品牌的香辣酱口味较为单一,消费者在选购时需要不断尝试,才能选到自己满意的香辣酱产品,造成了消费者选购困难的问题。现市场中销售的各式辣酱中,都是以麻、辣为特色,营养单一,且大多使用各种食品添加剂,长期食用会造成各种消化不良以及多种疾病。并且现大多辣酱中含有蒜,吃后口臭。辣椒吃了也容易上火。

[0003] 传统制作辣酱的方法大多采用自然发酵曝晒,为保证晒酱过程中酱坯不发生变质,需要加入过量食盐,发酵周期长,发酵条件不易控制且发酵过程中的卫生不易得到保障,食盐含量超标,对人体健康不利。

[0004] 因此,研究开发一种具有较好口感,由具有健胃强体功效的辣酱具有重要意义,也符合目前市场的需求,具有较好的应用前景。

发明内容

[0005] 针对现有技术中的缺陷,本发明的目的是提供一种健胃强体辣酱及制备方法,所述辣酱不仅口感好,还具有开胃功效,且长期食用还具有增强免疫力的作用,具有较好的保健效果,适合推广应用。

[0006] 本发明解决技术问题采用如下技术方案:

本发明涉及一种健胃强体辣酱,包括如下重量份的各原料:豆瓣酱100~150份、大蒜10~15份、红辣椒40~55份、花椒8~18份、洋葱5~12份、生姜9~16份、食盐12~18份、白糖0.5~3份、食用植物油15~20份、五香粉3~8份、味精2~5份、食品添加剂5~10份;

所述食品添加剂包括如下重量份的各组分:山楂10~25份、丹皮10~15份、陈皮5~10份、灵芝3~7份、茯苓2~5份、当归5~10份、何首乌5~12份、枸杞子10~18份。

[0007] 优选地,所述辣酱包括如下重量份的各原料:豆瓣酱130份、大蒜12份、红辣椒52份、花椒15份、洋葱10份、生姜12份、食盐15份、白糖1.5份、食用植物油18份、五香粉5份、味精4份、食品添加剂8份。

[0008] 优选地,所述食品添加剂包括如下重量份的各组分:山楂22份、丹皮13份、陈皮8份、灵芝5份、茯苓3份、当归7份、何首乌9份、枸杞子12份。

[0009] 优选地,所述食用植物油为花生油、葵花籽油、芝麻油中的任一种。

[0010] 本发明还涉及一种制备健胃强体辣酱的方法,包括如下步骤:

(1) 按照配比称取食品添加剂的各组分,粉碎并研磨至粒径为50~100目,混合均匀,备用;

(2) 按照配比分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;

(3) 取食用植物油进行加热,油温控制在120~130℃,然后将热油浇淋在步骤(2)中制备得到的辣椒酱表面,并不停的搅拌辣椒酱,直至辣椒皮成黄色为止;

(4) 向步骤(3)中混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂粉料,于80~90℃混合炒制3~8min,降温,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。

[0011] 优选地,还包括辣酱的杀菌过程,具体步骤为:将步骤(4)中得到的辣酱分装后于100℃条件下灭菌15min,即可。

[0012] 优选地,所述步骤(1)中食品添加剂的各组分为干料,研磨后的粉末含水量控制在5%以下。

[0013] 优选地,所述步骤(2)中所述的辣椒为鲜红辣椒,大蒜为鲜大蒜。

[0014] 所述食品添加剂中各中药组分的药理药性为:

山楂,酸甘,微温。消食健胃,行气散瘀。用于肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛、高血脂症。

[0015] 丹皮,性寒,味苦;凉;微寒。清热凉血;活血散瘀。温热病热入血分;发斑;吐衄;热泪盈眶病菌后期热伏阴分发热;阴虚骨蒸潮热;血滞经闭;痛经;痈肿疮毒;跌扑伤痛;风湿热痹。

[0016] 陈皮,味苦、辛,性温。用于脘腹胀满,食少吐泻,咳嗽痰多。

[0017] 灵芝,性平,味甘。具有补气安神、止咳平喘、延年益寿的功效。用于眩晕不眠、心悸气短、神经衰弱、虚劳咳嗽。

[0018] 茯苓,味甘、淡,性平。用于水肿尿少,痰饮眩悸,脾虚食少,便溏泄泻,心神不安,惊悸失眠。

[0019] 当归,甘、辛、温。具有补血和血,调经止痛,润燥滑肠、抗癌、抗老防老、免疫之功效。

[0020] 何首乌,苦甘涩,微温。有安神、养血、活络,解毒(截疟)、消痈,养血滋阴;润肠通便之功效。

[0021] 枸杞子,味甘,平。具有养肝,滋肾,润肺之功效。

[0022] 与现有技术相比,本发明具有如下的有益效果:

(1) 本发明所述的健胃强体辣酱,不仅口感好,还具有开胃功效,且长期食用还具有增强人体免疫力、调节人体机能的作用,具有较好的保健效果,适合推广应用。

[0023] (2) 本发明所述的健胃强体辣酱中添加有纯中药组分作为食品添加剂,一方面使得辣酱具有较好的健胃消食的作用,另一方面还具有调节人体机能、提高人体免疫力的作用,长期食用解决的现有辣酱使人上火的问题,具有较好的保健功能,为爱辣人士提供了食用保障。

[0024] (3) 本发明所述健胃强体辣酱中添加有大蒜、洋葱和生姜,为辣酱提香味的同时,还具有一定的杀菌消毒、祛湿的作用,具有较好的保健效果。

[0025] (4) 本发明所述健胃强体辣酱的制备工艺简单、操作方便,有效避免了传统工艺中长期发酵的过程,防止细菌滋生,提高了产品食用安全性,适合推广生产。

具体实施方式

[0026] 下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。这些实施例仅用于说明本发明而不适用于限制本发明的范围。下列实施例中未注明具体条件的实验方法,通常按照常规条件,例如 Sambrook 等分子克隆:实验室手册(New York: Cold Spring Harbor Laboratory Press, 1989)中所述的条件,或按照制造厂商所建议的条件。

[0027] 实施例1:

本发明优选实施例的一种健胃强体辣酱及制备方法;

所述健胃强体辣酱,由如下重量份数的各原料制备而成:

豆瓣酱130份、大蒜12份、红辣椒52份、花椒15份、洋葱10份、生姜12份、食盐15份、白糖1.5份、食用植物油18份、五香粉5份、味精4份、食品添加剂8份;

所述食品添加剂有如下重量份的各组分制备而成:山楂22份、丹皮13份、陈皮8份、灵芝5份、茯苓3份、当归7份、何首乌9份、枸杞子12份。

[0028] 所述食用植物油为花生油。花生油淡黄透明,色泽清亮,气味芬芳,滋味可口,是一种比较容易消化的食用油,经常食用花生油,可以防止皮肤皱裂老化,保护血管壁,防止血栓形成,有助于预防动脉硬化和冠心病;花生油中的胆碱,还可改善人脑的记忆力,延缓脑功能衰退,具有较好的食用价值。

[0029] 本发明所述制备健胃强体辣酱的方法,包括如下步骤:

(1) 按照配比称取食品添加剂的各组分,粉碎并研磨至粒径为50~100目,混合均匀,备用;

(2) 按照配比分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;

(3) 取食用食用植物油进行加热,油温控制在120℃,然后将热油浇淋在步骤(2)中制备得到的辣椒酱表面,并不停的搅拌辣椒酱,直至辣椒皮成黄色为止;

(4) 向步骤(3)中混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂粉料,于80℃混合炒制5min,降温,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。

[0030] 还包括辣酱的杀菌过程,具体步骤为:将步骤(4)中得到的辣酱分装后于100℃条件下灭菌15min,即可。

[0031] 所述步骤(1)中食品添加剂的各组分为干料,研磨后的粉末含水量控制在5%以下。

[0032] 所述步骤(2)中所述的辣椒为鲜红辣椒,大蒜为鲜大蒜。

[0033] 实施例2:

本发明优选实施例的一种健胃强体辣酱及制备方法;

所述健胃强体辣酱,由如下重量份数的各原料制备而成:

豆瓣酱100份、大蒜10份、红辣椒40份、花椒8份、洋葱5份、生姜9份、食盐12份、白糖0.5份、食用植物油15份、五香粉3份、味精2份、食品添加剂5份;

所述食品添加剂由如下重量份的各组分制备而成:山楂10份、丹皮10份、陈皮5份、灵芝3份、茯苓2份、当归5份、何首乌5份、枸杞子10份。

[0034] 所述食用植物油为葵花籽油。葵花子油颜色金黄,澄清透明,气味清香,是一种重要的食用油。它含有大量的亚油酸等人体必需的不饱和脂肪酸,可以促进人体细胞的再生

和成长,保护皮肤健康,并能减少胆固醇在血液中的淤积,是一种高级营养油。

[0035] 本发明所述制备健胃强体辣酱的方法,包括如下步骤:

(1)按照配比称取食品添加剂的各组分,粉碎并研磨至粒径为50~100目,混合均匀,备用;

(2)按照配比分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;

(3)取食用食用植物油进行加热,油温控制在120℃,然后将热油浇淋在步骤(2)中制备得到的辣椒酱表面,并不停的搅拌辣椒酱,直至辣椒皮成黄色为止;

(4)向步骤(3)中混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂粉料,于80℃混合炒制8min,降温,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。

[0036] 还包括辣酱的杀菌过程,具体步骤为:将步骤(4)中得到的辣酱分装后于100℃条件下灭菌15min,即可。

[0037] 所述步骤(1)中食品添加剂的各组分为干料,研磨后的粉末含水量控制在5%以下。

[0038] 所述步骤(2)中所述的辣椒为鲜红辣椒,大蒜为鲜大蒜。

[0039] 实施例3:

本发明优选实施例的一种健胃强体辣酱及制备方法;

所述健胃强体辣酱,由如下重量份数的各原料制备而成:

豆瓣酱150份、大蒜15份、红辣椒55份、花椒18份、洋葱12份、生姜16份、食盐18份、白糖3份、食用植物油20份、五香粉8份、味精5份、食品添加剂10份;

所述食品添加剂由如下重量份的各组分制备而成:山楂25份、丹皮15份、陈皮10份、灵芝7份、茯苓5份、当归10份、何首乌12份、枸杞子18份。

[0040] 所述食用植物油为芝麻油。芝麻油色如琥珀,橙黄微红,晶莹透明,浓香醇厚,经久不散,味强壮剂,有补血、润肠、生津、通乳、养发等功效。适用于身体虚弱、头发早白、贫血萎黄、津液不足、大便燥结、头晕耳鸣等症状,具有较好的保健、提香功效。

[0041] 本发明所述制备健胃强体辣酱的方法,包括如下步骤:

(1)按照配比称取食品添加剂的各组分,粉碎并研磨至粒径为50~100目,混合均匀,备用;

(2)按照配比分别称取辣椒和大蒜,并分别通过胶体磨绞制成酱状;

(3)取食用食用植物油进行加热,油温控制在130℃,然后将热油浇淋在步骤(2)中制备得到的辣椒酱表面,并不停的搅拌辣椒酱,直至辣椒皮成黄色为止;

(4)向步骤(3)中混合物中加入豆瓣酱、花椒、洋葱、生姜、五香粉、食盐、白糖以及食品添加剂粉料,于90℃混合炒制3min,降温,降温过程中加入大蒜酱和味精,充分搅拌均匀后,即得所述健胃强体辣酱。

[0042] 还包括辣酱的杀菌过程,具体步骤为:将步骤(4)中得到的辣酱分装后于100℃条件下灭菌15min,即可。

[0043] 所述步骤(1)中食品添加剂的各组分为干料,研磨后的粉末含水量控制在5%以下。

[0044] 所述步骤(2)中所述的辣椒为鲜红辣椒,大蒜为鲜大蒜。

[0045] 综上所述,不仅口感好,还具有开胃功效,且长期食用还具有增强人体免疫力、调节人体机能的作用,具有较好的保健效果,适合推广应用。辣酱中添加有纯中药组分作为食

品添加剂,一方面使得辣酱具有较好的健胃消食的作用,另一方面还具有调节人体机能、提高人体免疫力的作用,长期食用解决的现有辣酱使人上火的问题,具有较好的保健功能,为爱辣人士提供了食用保障。辣酱中添加有大蒜、洋葱和生姜,为辣酱提香味的同时,还具有一定的杀菌消毒、祛湿的作用,具有较好的保健效果。本发明所述健胃强体辣酱的制备工艺简单、操作方便,有效避免了传统工艺中长期发酵的过程,防止细菌滋生,提高了产品食用安全性,适合推广生产。

[0046] 以上对本发明的具体实施例进行了描述。需要理解的是,本发明并不局限于上述特定实施方式,本领域技术人员可以在权利要求的范围内做出各种变形或修改,这并不影响本发明的实质内容。