(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111972656 A
(43)申请公布日 2020.11.24

(21)申请号 202010797544.0

(22)申请日 2020.08.10

(71)申请人 洛阳辰昊农业开发有限公司
地址 471400 河南省洛阳市嵩县库区乡南屯村7组36号

(72)发明人 王晓刚

(74)专利代理机构 重庆百润洪知识产权代理有限公司 50219
代理人 陈万江

(51)Int.Cl.
A23L 27/60(2016.01)
A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种香菇酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种香菇酱及其制备方法，包括香菇、白芝麻、黄豆、大豆油、香辛料、调味料及食品添加剂。有益效果在于：本发明在香菇酱中添加多种具有药用价值的香辛料，能够在提高香菇酱风味的同时，使得香菇酱能够健脾开胃、祛湿化痰，减少了化学调味料的摄入，温中行气，且原料中营养成分高，便于人体吸收，适于广泛推广。

CN 111972656 A

1.一种香菇酱，其特征在于：包括香菇、白芝麻、黄豆、大豆油、香辛料、调味料及食品添加剂。

2.根据权利要求1所述的一种香菇酱，其特征在于：所述香辛料包括花椒、八角、桂皮、草果、香叶、甘草、白芷、沙姜、香茅草。

3.根据权利要求1所述的一种香菇酱，其特征在于：所述调味料包括食盐、豆瓣酱。

4.根据权利要求1所述的一种香菇酱，其特征在于：所述食品添加剂包括山梨酸钾、脱氧乙酸钠。

5.根据权利要求1所述的一种香菇酱，其特征在于：由以下重量的原料组成：香菇200-250g，白芝麻12-18g，黄豆8-16g，大豆油45-65g，花椒0.5-1.5g，八角0.1-0.4g，桂皮0.1-0.5g，草果0.2-0.7g，香叶0.05-0.14g，甘草0.4-0.9g，白芷0.5-1.4g，沙姜2-7g，香茅草1-5g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

6.根据权利要求5所述的一种香菇酱，其特征在于：由以下重量的原料组成：香菇220g，白芝麻15g，黄豆10g，大豆油50g，花椒1g，八角0.3g，桂皮0.2g，草果0.5g，香叶0.1g，甘草0.6g，白芷1g，沙姜5g，香茅草3g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

7.一种用于制备权利要求5或6任意一项所述的香菇酱的制备方法，其特征在于：包括如下步骤：

S1、选料，挑选优质的产品，并按照上述重量称取原料；

S2、分拣，对称取出的原料进行分拣，将不符合加工要求的产品挑选出来；

S3、清洗，将香菇通入高温高压清洗机中进行清洗，其他可清洗原材料在水中浸泡清洗干净即可；

S4、风干，将清洗后的原材料导入热风干线进行风干操作，将清洗后原料所沾覆的水分及原料自身的部分水分烘干；

S5、熬制，将风干后的香菇倒入熬制机中，将大豆油倒入熬制机中进行熬制，并在熬制过程中进行充分搅拌，熬制3-5h；

S6、调味，在步骤S5熬制完成后，将白芝麻、黄豆、香辛料、调味料及食品添加剂倒入熬制机中搅拌均匀，再次熬制1.5-2.5h；

S7、杀菌，将熬制好的香菇酱通入高温杀菌机中进行高温消毒杀菌操作；

S8、装瓶，杀菌后的香菇酱晾凉后，按公知工艺装瓶密封。

8.根据权利要求7所述的一种香菇酱，其特征在于：所述步骤S5和S8中，均在无尘车间进行操作。

9.根据权利要求7所述的一种香菇酱，其特征在于：所述步骤S5中，在熬制前，香菇切丁。

10.根据权利要求7所述的一种香菇酱，其特征在于：所述步骤S8中，装瓶的规格为200-280g。

一种香菇酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，特别是涉及一种香菇酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 香菇是我国著名的食用菌，被人们誉为“菇中皇后”，在民间素有“山珍”之称，深受人们的喜爱，是不可多得的理想的保健食品。

[0003] 干香菇食用部分占72％，每100克食用部分中含水13克、脂肪1.8克、碳水化合物54克、粗纤维7.8克、灰分4.9克、钙124毫克、磷415毫克、铁25.3毫克、维生素B10.07毫克、维生素B21.13毫克、尼克酸18.9毫克。鲜菇除含水85-90％外，固形物中含粗蛋白19.9％，粗脂肪4％，可溶性无氮物质67％，粗纤维7％，灰分3％。香菇中还含有30多种酶和18种氨基酸。人体所必需的8种氨基酸中，香菇就含有7种，因此香菇又成为纠正人体酶缺乏症和补充氨基酸的首选食物。

[0004] 香菇干品脂肪含量在3％左右，脂肪的碘价为139，不饱和脂肪酸含量丰富，其中亚油酸、油酸含量高达90％以上。由于香菇富含人体必需的脂肪酸，它不仅能降低血脂，又助于降低血清、胆固醇和抑制动脉血栓的形成。

[0005] 香菇干品中矿物质含量较多，其中钙为124mg，磷415mg，铁26mg，可作为补

[0006] 钙、补铁、补磷的良好来源。此外，香菇还含有锰、锌、铜、镁、硒等微量元素，可维持肌体正常代谢从而延长人类寿命，并对某些矿物质缺乏地区儿童的生长发育具有良好的预防和治疗作用。香菇干品碳水化合物含量高达54％左右，不同地区和品系之间含量稍有差异。它所含的碳水化合物以半纤维素为最多，此外还有多糖、海藻糖、葡萄糖、糖原、戊聚糖和甘露醇等，。香菇干品中维生素含量较多，其中维生素B10.07mg，维生素B21.13mg，尼克酸18.9mg，维生素C含量较少。据研究，香菇还含有麦角甾醇和菌甾醇，前者在阳光下可转变为维生素D，所以香菇是抗佝偻病的重要食物之一。

[0007] 但现有的香菇酱在生产时，通常在酱中添加多种化学调味料，使得香菇酱风味不佳。

发明内容

[0008] 本发明的目的就在于为了解决上述问题而提供一种香菇酱。

[0009] 本发明通过以下技术方案来实现上述目的：

[0010] 一种香菇酱，包括香菇、白芝麻、黄豆、大豆油、香辛料、调味料及食品添加剂。

[0011] 进一步的，所述香辛料包括花椒、八角、桂皮、草果、香叶、甘草、白芷、沙姜、香茅草。

[0012] 进一步的，所述调味料包括食盐、豆瓣酱。

[0013] 进一步的，所述食品添加剂包括山梨酸钾、脱氧乙酸钠。

[0014] 进一步的，由以下重量的原料组成：香菇200-250g，白芝麻12-18g，黄豆8-16g，大豆油45-65g，花椒0.5-1.5g，八角0.1-0.4g，桂皮0.1-0.5g，草果0.2-0.7g，香叶0.05-

0.14g，甘草0.4-0.9g，白芷0.5-1.4g，沙姜2-7g，香茅草1-5g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

[0015] 进一步的，由以下重量的原料组成：香菇220g，白芝麻15g，黄豆10g，大豆油50g，花椒1g，八角0.3g，桂皮0.2g，草果0.5g，香叶0.1g，甘草0.6g，白芷1g，沙姜5g，香茅草3g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

[0016] 本发明还提供一种用于制备上述香菇酱的制备方法，包括如下步骤：

[0017] S1、选料，挑选优质的产品，并按照上述重量称取原料；

[0018] S2、分拣，对称取出的原料进行分拣，将不符合加工要求的产品挑选出来；

[0019] S3、清洗，将香菇通入高温高压清洗机中进行清洗，其他可清洗原材料在水中浸泡清洗干净即可；

[0020] S4、风干，将清洗后的原材料导入热风干线进行风干操作，将清洗后原料所沾覆的水分及原料自身的部分水分烘干；

[0021] S5、熬制，将风干后的香菇倒入熬制机中，将大豆油倒入熬制机中进行熬制，并在熬制过程中进行充分搅拌，熬制3-5h；

[0022] S6、调味，在步骤S5熬制完成后，将白芝麻、黄豆、香辛料、调味料及食品添加剂倒入熬制机中搅拌均匀，再次熬制1.5-2.5h；

[0023] S7、杀菌，将熬制好的香菇酱通入高温杀菌机中进行高温消毒杀菌操作；

[0024] S8、装瓶，杀菌后的香菇酱晾凉后，按公知工艺装瓶密封。

[0025] 进一步的，所述步骤S5和S8中，均在无尘车间进行操作。

[0026] 进一步的，所述步骤S5中，在熬制前，香菇切丁。

[0027] 进一步的，所述步骤S8中，装瓶的规格为200-280g。

[0028] 本发明的原料解析如下：

[0029] 香菇：治疗肿瘤，增强免疫力，降血脂、抗血栓，健胃保肝，预防佝偻病及贫血，对细菌、霉菌、病毒及爱滋病的感染均有治疗作用。

[0030] 白芝麻：含油分55％，除供食用外，又可榨油，油供食用及妇女涂头发之用，亦供药、用，作为软膏基础剂、粘滑剂、解毒剂。种子有黑白二种之分，黑者称黑脂麻，白者称为白脂麻；黑脂麻为含有脂肪油类之缓和性滋养强壮剂，有滋润营养之功，对于高血压也有治疗的功效。

[0031] 黄豆：营养全面，含量丰富，其中蛋白质的含量比猪肉高2倍，是鸡蛋含量的2.5倍。蛋白质的含量不仅高，而且质量好。黄豆蛋白质的氨基酸组成和动物蛋白质近似，其中氨基酸比较接近人体需要的比值，所以容易被消化吸收，脂肪也具有很高的营养价值，这种脂肪里含有很多不饱和脂肪酸，容易被人体消化吸收。而且黄豆脂肪可以阻止胆固醇的吸收，所以黄豆对于动脉硬化患者来说，是一种理想的营养品。

[0032] 大豆油：含有大量的亚油酸。亚油酸是人体必需的脂肪酸，具有重要的生理功能。幼儿缺乏亚油酸，皮肤变得干燥，鳞屑增厚，发育生长迟缓；老年人缺乏亚油酸，会引起白内障及心脑血管病变。

[0033] 花椒：温中行气、逐寒、止痛、杀虫等功效。治胃腹冷痛、呕吐、泄泻、血吸虫、蛔虫等症。又作表皮麻醉剂。

[0034] 八角：八角干燥成熟果实含有含芳香油、脂肪油、蛋白质、树脂等，提取物为茴香

油，其中种子中含有茴香油1.7%-2.7%，干果和干叶的茴香油含量分别为12%-13%、1.6%-1.8%。茴香油的主要成分为茴香醚(Anethole)、茴香醛(Anisaldehyde)和茴香酮(Anisylacetone)、黄樟醚(Safrole)、水芹烯等。有祛风理气、和胃调中的功能，用于中寒呕逆、腹部冷痛、胃部胀闷等。但多食会损目发疮。八角果具有健胃、驱风、镇痛、调中理气、祛寒湿，治疗消化不良和神经衰弱等功用。

[0035] 桂皮：桂皮因含有挥发油而香气馥郁，可使肉类菜肴祛腥解腻，芳香可口，进而令人食欲大增。在日常饮食中适量添加桂皮，可能有助于预防或延缓因年老而引起的Ⅱ型糖尿病。桂皮含苯丙烯酸类化合物，对前列腺增生有治疗作用，而且能增加前列腺组织的血流量，促进局部组织血运的改善。桂皮性热，味甘辛、气芳香、无毒，具有暖胃祛寒活血舒筋、通脉止痛和止泻的功能。主治腹冷胸满、呕吐噎膈、风湿痹痛、跌损瘀滞、血痢肠风等疾病。

[0036] 香叶：能够温中行气、止痛散寒、除冷健胃，具有较好的驱寒作用，具有一定的止痛作用，还具有杀虫的功效，对于疥癣、疝气等病症有一定的治疗作用。

[0037] 甘草：味甘，性平，归心、肺、脾、胃经，补脾益气，清热解毒，祛痰止咳，缓急止痛，调和诸药，用于脾胃虚弱，倦怠乏力，心悸气短，咳嗽痰多，脘腹、四肢挛急疼痛，痈肿疮毒，缓解药物毒性、烈性。

[0038] 白芷：味辛，性温；归肺，脾，胃经；解表散寒，祛风止痛，通鼻窍，燥湿止带，消肿排脓，祛风止痒；主治：风寒感冒，头痛、牙痛、风湿痹痛，鼻渊，带下证，疮痈肿毒。

[0039] 沙姜：行气温中，消食，止痛。用于胸膈胀满，脘腹冷痛，饮食不消。

[0040] 草果：具有燥湿健脾，除痰截疟的功能。主治脘腹胀满，反胃呕吐，食积疟疾等症。

[0041] 香茅草：含有柠檬醛，有消毒、杀菌与治疗神经痛、肌肉痛的效果，因而被誉为“消痛剑客”。用它泡茶喝，可提高消化机能，达健胃消脂之功，可减缓筋骨酸痛、腹部绞痛或痉挛，并能处理消化问题；也可治疗腹泻、感冒及发烧、头痛等不适。此外，对于女性也有利尿、防止贫血及润湿皮肤等功效，是女性养颜美容不可或缺的好香草。能够平喘、止咳、抗菌。

[0042] 本发明的有益效果在于：本发明在香菇酱中添加多种具有药用价值的香辛料，能够在提高香菇酱风味的同时，使得香菇酱能够健脾开胃、祛湿化痰，减少了化学调味料的摄入，温中行气，且原料中营养成分高，便于人体吸收，适于广泛推广。

具体实施方式

[0043] 下面将结合实施例对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0044] 实施例一：

[0045] 一种香菇酱，由以下重量的原料组成：鲜香菇220g，白芝麻15g，黄豆10g，大豆油50g，花椒1g，八角0.3g，桂皮0.2g，草果0.5g，香叶0.1g，甘草0.6g，白芷1g，沙姜5g，香茅草3g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

[0046] 实施例二：

[0047] 一种香菇酱，由以下重量的原料组成：鲜香菇200g，白芝麻12g，黄豆8g，大豆油46g，花椒0.6g，八角0.2g，桂皮0.2g，草果0.2g，香叶0.8g，甘草0.4g，白芷0.6g，沙姜3g，香

茅草2g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

[0048] 实施例三：

[0049] 一种香菇酱，由以下重量的原料组成：鲜香菇240g，白芝麻18g，黄豆15g，大豆油60g，花椒1.2g，八角0.4g，桂皮0.5g，草果0.7g，香叶0.14g，甘草0.9g，白芷1.2g，沙姜6g，香茅草4.5g，食盐35g，豆瓣酱25g，山梨酸钾0.0005g，脱氧乙酸钠0.0005g。

[0050] 本发明还提供一种用于制备上述香菇酱的制备方法，包括如下步骤：

[0051] S1、选料，挑选优质的产品，并按照上述重量称取原料；

[0052] S2、分拣，对称取出的原料进行分拣，将不符合加工要求的产品挑选出来；

[0053] S3、清洗，将鲜香菇通入高温高压清洗机中进行清洗，其他可清洗原材料在水中浸泡清洗干净即可；

[0054] S4、风干，将清洗后的原材料导入热风干线进行风干操作，将清洗后原料所沾覆的水分及原料自身的部分水分烘干；

[0055] S5、熬制，将风干后的香菇倒入熬制机中，将大豆油倒入熬制机中进行熬制，并在熬制过程中进行充分搅拌，熬制4h；

[0056] S6、调味，在步骤S5熬制完成后，将白芝麻、黄豆、香辛料、调味料及食品添加剂倒入熬制机中搅拌均匀，再次熬制2h；

[0057] S7、杀菌，将熬制好的香菇酱通入高温杀菌机中进行高温消毒杀菌操作；

[0058] S8、装瓶，杀菌后的香菇酱晾凉后，按公知工艺装瓶密封。

[0059] 本实施例中，所述步骤S5和S8中，均在无尘车间进行操作。

[0060] 本实施例中，所述步骤S5中，在熬制前，香菇切丁。

[0061] 本实施例中，所述步骤S8中，装瓶的规格为260g。

[0062] 注：孕期妇女少食。

[0063] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。