

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23L 1/22 (2006.01)

A23P 1/04 (2006.01)



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200710057771.4

[45] 授权公告日 2009年6月10日

[11] 授权公告号 CN 100496297C

[22] 申请日 2007.6.28

[21] 申请号 200710057771.4

[73] 专利权人 天津春发食品配料有限公司

地址 300300 天津市东丽区经济开发小区

[72] 发明人 毕燕芳 李文芳

[56] 参考文献

CN1325644A 2001.12.12

CN87106020A 1988.4.13

审查员 李晶晶

[74] 专利代理机构 天津市鼎和专利商标代理有限公司

代理人 朱瑜

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

一种焦甜葱油微胶囊的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种焦甜葱油微胶囊的制备方法。制备步骤包括：1)取 80~100 份干净鲜葱切成葱段放入到与鲜葱等重量的 90~110℃ 的食用油中搅拌浸提后，冷却至室温，过筛得滤液 1；2)将 1~10 份五加皮粉碎至 10~20 目大小放入到其重量 2 倍以上的食用油中，搅拌均匀后加热至 170~190℃，保温 3~10min，过筛，得到滤液 2；将滤液 1 与滤液 2 混合均匀，得到焦甜葱油；3)将 10~30 份麦芽糊精、50~300 份水和 10~25 份变性淀粉混合搅拌溶解。加入所得焦甜葱油搅拌均匀后，在 20~30MPa 压力下均质，喷雾干燥，条件为进风温度 160~180℃，出风温度 80~100℃；得白色粉状焦甜葱油微胶囊。

1、一种焦甜葱油微胶囊的制备方法，其特征在于各原料的重量配比为：
鲜葱 80~100 份，五加皮 1~10 份，麦芽糊精 10~30 份，变性淀粉 10~25 份，食用油 80~120 份，水 50~300 份；制备步骤包括：

1) 将干净鲜葱切成 5~10mm 的葱段，放入到与鲜葱等重量的 90~110℃ 的食用油中，搅拌、浸提 15~30min 后，冷却至室温，过 100 目筛，得到滤液 1；

2) 将五加皮粉碎至 10~20 目大小，放入到其重量 2 倍以上的食用油中，搅拌均匀后，加热至 170~190℃，搅拌，保温 3~10min，过 200 目筛，得到滤液 2；

3) 将滤液 1 与滤液 2 混合，搅拌均匀，即得到焦甜葱油；

4) 将麦芽糊精、水和变性淀粉混合均匀，搅拌，溶解，加入步骤 3 所得焦甜葱油，搅拌均匀，在 20~30MPa 压力下均质，然后进行喷雾干燥，条件为进风温度 160~180℃，出风温度 80~100℃；得白色粉状焦甜葱油微胶囊。

2、根据权利要求 1 所述一种焦甜葱油微胶囊的制备方法，其特征在于将切成 5~10mm 的鲜葱放入到等重量的 100℃ 食用油中，搅拌、浸提 20min；冷却至室温，过 100 目筛，得到滤液 1。

3、根据权利要求 1 所述一种焦甜葱油微胶囊的制备方法，其特征在于将五加皮粉碎至 20 目，放入到其重量 2 倍以上的食用油中，搅拌均匀后，加热至 190℃，搅拌，保温 5min，过 200 目筛，得到滤液 2。

一种焦甜葱油微胶囊的制备方法

技术领域

本发明涉及香辛料的深加工技术，特别涉及一种焦甜葱油微胶囊的制备方法，属于食品技术领域。

背景技术

鲜葱在我国是一种广泛使用的香辛料，有着悠久的食用历史，目前，市场上已有鲜葱和炒葱两种风味的深加工产品。对其开发研究虽然较多，但其深加工产品由于对质量稳定方面的要求，往往添加一些防腐剂、稳定剂、色素等食品添加剂，长期食用这类调料会对人体产生危害。

发明内容

本发明的目的是提供一种具有独特的焦香、熟葱香和甜味的葱油微胶囊的制备方法。本发明方法制得的产品质量稳定，保鲜期长且无需添加任何食品添加剂，天然感极强；成本低，对人体无任何毒害作用。

本发明的目的通过以下技术方案实现，包括步骤：

- 1、将干净鲜葱，切成 5~10mm 的葱段，放入到与鲜葱等重量的 90~110℃ 的食用油中，搅拌、浸提 20min 后，冷却至室温，过 100 目筛，得到滤液 1。
- 2、将五加皮粉碎至 10~20 目大小，放入到其重量 2 倍以上的食用油中，搅拌均匀后，加热至 170~190℃，搅拌，保温 5min，过 200 目筛，得到滤液 2。
- 3、将滤液 1 与滤液 2 混合，搅拌均匀，即得到焦甜葱油。
- 4、将麦芽糊精、水和变性淀粉混合均匀，搅拌，溶解。加入步骤 3 所得

焦甜葱油，搅拌均匀，在 20~30MPa 压力下均质，然后进行喷雾干燥，条件为进风温度 160~180℃，出风温度 80~100℃。得白色粉状焦甜葱油微胶囊。

本发明方法制得的葱油微胶囊可广泛用于调味品和方便面等行业。

本发明方法中各原料的重量配比为：鲜葱 80~100 份；五加皮 1~10 份；麦芽糊精 10~30 份；变性淀粉 10~25 份；食用油 80~120 份；水 50~300 份。

本发明的优点和特点是：

- 1、质量稳定、天然感极强且焦甜葱味浓郁。
- 2、成本低。
- 3、风味特点不同于现有产品。
- 4、不含任何合成色素、香精及防腐剂，对人体无毒害作用。

具体实施方式

为了理解本发明，下面以实施例进一步说明本发明，但不限制本发明。

实施例 1

取干净鲜葱 100 克，五加皮 10 克，麦芽糊精 20 克，变性淀粉 20 克，精炼色拉油 120 克，水 50 克，备用。将鲜葱用切菜机切成 5~10mm 的葱段，放入到 100 克预热至 100℃的精炼色拉油中，于 90~100℃条件下搅拌、浸提 20min 后，冷却至室温，过 100 目筛，得滤液 1。将五加皮粉碎至 20 目大小，放入到 20 克精炼色拉油中，搅拌均匀后，加热至 180℃，并于 170~190℃下搅拌保持 5min，过 200 目筛，得滤液 2。将麦芽糊精、水和变性淀粉混合均匀，搅拌 10min 后，加入滤液 1 和 2，混匀，于 30Mpa 压力下均质后进行喷雾干燥，条件：进风温度 175℃，出风温度 99℃。得到白色粉状焦甜葱油微

胶囊 100g。

实施例 2

取干净鲜葱 90 克，五加皮 8 克，麦芽糊精 30 克，变性淀粉 15 克，精炼色拉油 115 克，水 80 克，备用。将鲜葱用切菜机切成 5~10mm 的葱段，放入到 90 克预热至 100℃ 的精炼色拉油中，于 100~110℃ 条件下搅拌、浸提 20min 后，冷却至室温，过 100 目筛，得滤液 1。将五加皮粉碎至 10 目大小，放入到 25 克精炼色拉油中，搅拌均匀后，加热至 180℃，并于 170~190℃ 下搅拌保持 5min，过 200 目筛，得滤液 2。将麦芽糊精、水和变性淀粉混合均匀，搅拌 10min 后，加入滤液 1 和 2，混匀，于 30Mpa 压力下均质后进行喷雾干燥，条件：进风温度 170℃，出风温度 90℃。得到白色粉状焦甜葱油微胶囊 100g。

实施例 3

取干净鲜葱 80 克，五加皮 5 克，麦芽糊精 15 克，变性淀粉 25 克，精炼色拉油 100 克，水 140 克，备用。将鲜葱用切菜机切成 5~10mm 的葱段，放入到 80 克已预热至 100℃ 的精炼色拉油中，于 90~110℃ 条件下搅拌、浸提 20min 后，冷却至室温，过 100 目筛，得滤液 1。将五加皮粉碎至 10~20 目大小，放入到 20 克精炼色拉油中，搅拌均匀后，加热至 180℃，并于 170~190℃ 下搅拌保持 5min，过 200 目筛，得滤液 2。将麦芽糊精、水和变性淀粉混合均匀，搅拌 10min 后，加入滤液 1 和 2，混匀，于 30Mpa 压力下均质后进行喷雾干燥，条件：进风温度 160℃，出风温度 80℃。得到白色粉状焦甜葱油微胶囊 100g。