



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101214041 B

(45) 授权公告日 2010.12.22

(21) 申请号 200710033021.3

究.《中国油脂》.2004,(第1期),62-64.

(22) 申请日 2007.12.29

审查员 王佩兰

(73) 专利权人 广东汇香源生物科技股份有限公司

地址 510760 广东省广州市黄埔区埔北路6号

(72) 发明人 孔令会 邢晓阳 蔡连坤 吴肖

(74) 专利代理机构 广州知友专利商标代理有限公司 44104

代理人 李海波

(51) Int. Cl.

A23L 1/231 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 1605286 A, 2005.04.13, 全文.

CN 1426699 A, 2003.07.02, 全文.

毛善勇等. 水解植物蛋白制备肉味香精的研

权利要求书 2 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

呈味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种呈味料,其主要的组分及质量百分数含量为:水:5-25;肉类酶解物:5-30;酱油:5-15;水解植物蛋白:5-15;葡萄糖:0.5-2;L-半胱氨酸盐酸盐:0.8-6;IMP:0.6-3.8;还原糖:0.6-5;食糖:3-28;食盐:15-30;味精:10-25;油脂:2-15;淀粉:10-20;食用香精:0.2-1.5。本发明还公开了该呈味料的制备方法,该制备方法由溶解、调pH、反应、调配、干燥、粉碎等工序组成,主要工艺参数为:pH值3.3-10.5;反应温度90-135℃;反应时间0.5-5小时。本发明呈味料能够同时满足食品风味香气、口味需要,且使用方便、添加成本低,可用于方便面、休闲膨化食品、复合调味品及肉制品等。

1. 一种呈味料,其特征主要在于主要由下述原料通过如下方法制备而成,其中所述的原料及其质量百分数含量为:

水:5-25;肉类酶解物:5-30;酱油:5-15;水解植物蛋白:5-15;葡萄糖:0.5-2;L-半胱氨酸盐酸盐:0.8-6;IMP:0.6-3.8;还原糖:0.6-5;食糖:3-28;食盐:15-30;味精:10-25;油脂:2-15;淀粉:10-20;食用香精:0.2-1.5;所述的制备方法为:

1) 溶解:将原料中食糖、食盐、味精的10-20%与除淀粉、食用香精外的其他原料混合,在30-45℃条件下溶解;

2) 调PH:调整物料PH值3.3-10.5;

3) 反应:在30分钟内将物料升温至90-135℃,恒温搅拌,反应0.5-5小时;

4) 调配:加入食用香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至65-85℃;

5) 干燥:按需要选择下列方式之一:

a. 加入淀粉,混合均匀后喷雾干燥,干燥条件:进风温度200-250℃、出风温度90-120℃,雾化盘转速11000-16000转/分;

b. 加入淀粉,混合均匀后真空干燥,干燥条件:真空度0.07-0.15MPa,温度60-90℃,时间2-6小时;

c. 加入淀粉,混合均匀后微波干燥,干燥条件:输出功率16-25千瓦,时间2-10分钟;

6) 粉碎:对真空干燥、微波干燥的产品进行粉碎,细度30-50目。

2. 根据权利要求1所述的呈味料,其特征主要在于所述的肉类酶解物是指牛、猪、鸡或水产品的肉或骨酶解物,固形物的含量占35-45%。

3. 根据权利要求1所述的呈味料,其特征主要在于所述的油脂是指经炼制的牛、猪、鸡或水产品的脂肪。

4. 根据权利要求1所述的呈味料,其特征主要在于所述的呈味料应用于方便面、休闲膨化食品、复合调味品及肉制品。

5. 权利要求1所述的呈味料的制备方法,其特征主要在于主要由以下工序组成:

1) 溶解:将原料中食糖、食盐、味精的10-20%与除淀粉、食用香精外的其他原料混合,在30-45℃条件下溶解;

2) 调PH:调整物料PH值3.3-10.5;

3) 反应:在30分钟内将物料升温至90-135℃,恒温搅拌,反应0.5-5小时;

4) 调配:加入食用香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至65-85℃;

5) 干燥:按需要选择下列方式之一:

a. 加入淀粉,混合均匀后喷雾干燥,干燥条件:进风温度200-250℃、出风温度90-120℃,雾化盘转速11000-16000转/分;

b. 加入淀粉,混合均匀后真空干燥,干燥条件:真空度0.07-0.15MPa,温度60-90℃,时间2-6小时;

c. 加入淀粉,混合均匀后微波干燥,干燥条件:输出功率16-25千瓦,时间2-10分钟;

6) 粉碎:对真空干燥、微波干燥的产品进行粉碎,细度30-50目。

6. 根据权利要求5所述的呈味料的制备方法,其特征主要在于所述溶解工序使用的设备为带搅拌器的配料罐;调PH工序使用的设备为带搅拌器的配料罐;反应工序使用的设备为带搅拌器的反应罐;调配工序使用的设备为带搅拌器和冷却系统的配料罐;干燥工序a. 使用

的设备为离心式喷雾干燥机 ;干燥工序 b. 使用的设备为卧式真空干燥机 ;干燥工序 c. 使用的设备为隧道式微波干燥机 ;粉碎工序使用的设备为立式万能粉碎机。

## 呈味料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品科学与食品加工领域,具体涉及呈味料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 民以食为天,食以味为先,食品的风味是食品的重要功能特征。长期以来,人们通过使用香辛料、食盐、食糖、味精、香精等来调整方便面、休闲膨化食品、复合调味品、肉制品等食品的风味,增加食品的可卖性。但是,上述单一的调味基料形成的风味不够厚重,特别是无法体现食品的综合口味。如果增加肉类、脂肪类原料来提升口味,又面临原料质构协调、使用方便、添加成本等问题。所以,在调味领域缺乏一种适应性强、味感丰富、成本适当的调味原料。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有调味原料的不足而提供一种能够同时满足食品风味香气、口味需要,且使用方便、添加成本低的呈味料。

[0004] 本发明的另一目在于提供一种工艺简单的呈味料的制备方法。

[0005] 本发明提供的呈味料的主要组分及质量百分数含量为:

[0006] 水:5-25;肉类酶解物:5-30;酱油:5-15;水解植物蛋白:5-15;葡萄糖:0.5-2;L-半胱氨酸盐酸盐:0.8-6;IMP:0.6-3.8;还原糖:0.6-5;食糖:3-28;食盐:15-30;味精:10-25;油脂:2-15;淀粉:10-20;食用香精:0.2-1.5。

[0007] 上述组分中,肉类酶解物是指牛、猪、鸡或水产品的肉或骨酶解物,固形物的含量占35-45%;油脂是指经炼制的牛、猪、鸡或水产品的脂肪。

[0008] 本发明提供的呈味料的制备方法,主要由以下工序组成:

[0009] 1) 溶解:将原料中食糖、食盐、味精的10-20%与除淀粉、食用香精外的其他原料混合,在30-45℃条件下溶解;

[0010] 2) 调PH:调整物料PH值3.3-10.5;

[0011] 3) 反应:在30分钟内将物料升温至90-135℃,恒温搅拌,反应0.5-5小时;

[0012] 4) 调配:加入食用香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至65-85℃;

[0013] 5) 干燥:按需要选择下列方式之一:

[0014] a. 加入淀粉,混合均匀后喷雾干燥,干燥条件:进风温度200-250℃、出风温度90-120℃,雾化盘转速11000-16000转/分;

[0015] b. 加入淀粉,混合均匀后真空干燥,干燥条件:真空度0.07-0.15MPa,温度60-90℃,时间2-6小时;

[0016] c. 加入淀粉,混合均匀后微波干燥,干燥条件:输出功率16-25千瓦,时间2-10分钟;

[0017] 6) 粉碎:对真空干燥、微波干燥的产品进行粉碎,细度30-50目。

[0018] 上述呈味料的制备方法中,溶解工序使用的设备为带搅拌器的配料罐;调 PH 工序使用的设备为带搅拌器的配料罐;反应工序使用的设备为带搅拌器的反应罐;调配工序使用的设备为带搅拌器和冷却系统的配料罐;干燥工序 a. 使用的设备为离心式喷雾干燥机;干燥工序 b. 使用的设备为卧式真空干燥机;干燥工序 c. 使用的设备为隧道式微波干燥机;粉碎工序使用的设备为立式万能粉碎机。

[0019] 本发明提供的呈味料具有以下特征:

[0020] 1) 外观:均匀粉末状,松散、无结块;

[0021] 2) 风味:具有该风味品种应有的特征香气和口味,无异味;

[0022] 3) 技术指标:蛋白质(质量分数%) $\geq 12$ ;氨基酸态氮(质量分数%) $\geq 0.7$ ;脂肪(质量分数%) $\leq 15$ ;氯化钠(质量分数%) $\leq 38$ ;水份(质量分数%) $\leq 5$ ;铅(以 Pb 计, mg/kg) $\leq 3$ ;砷(以 As 计, mg/kg) $\leq 1$ ;菌落总数(cfu/g) $\leq 10000$ ;大肠菌群(MPN/100g) $\leq 90$ 。

[0023] 本发明所述的呈味料可制成牛肉风味的牛肉呈味料、猪肉风味的猪肉呈味料、鸡肉风味的鸡肉呈味料以及水产品风味的海鲜呈味料等。

[0024] 本发明所述的呈味料具有相应风味品种的香气和口味,使用后能明显提升食品的风味,可用于方便面、休闲膨化食品、复合调味品及肉制品等。

[0025] 本发明所述的呈味料在实际使用过程中,所用原料可以是上述全部原料组分,也可以是其中的部分原料组分。

## 具体实施方式

[0026] 以下列举具体实施例对本发明进行说明。需要指出的是,实施例只用于对本发明作进一步说明,不代表本发明的保护范围,其他人根据本发明做出的非本质的修改和调整,仍属于本发明的保护范围。

[0027] 实施例 1

[0028] 牛肉呈味料

[0029] 原料(质量分数%):水:15;牛肉酶解物:12;酱油:5;水解植物蛋白:8;葡萄糖:1;L-半胱氨酸盐酸盐:2.4;IMP:0.8;还原糖:1.6;食糖:8;食盐:15;味精:10;牛油:4;淀粉:15;牛肉香精:1;其他:1.2。

[0030] 制备方法为:

[0031] 1) 溶解:将原料中食糖、食盐、味精的 10%(质量分数)与除淀粉、牛肉香精外的其他原料混合,在 35°C 条件下溶解;

[0032] 2) 调 PH:调整物料 PH 值 6.3;

[0033] 3) 反应:在 30 分钟内将物料升温至 115°C,恒温搅拌,反应 2.5 小时;

[0034] 4) 调配:加入牛肉香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至 75°C;

[0035] 5) 干燥:加入淀粉,混合均匀后喷雾干燥,干燥条件:进风温度 230°C、出风温度 90°C,雾化盘转速 16000 转/分,直至物料喷完。

[0036] 实施例 2

[0037] 猪肉呈味料

[0038] 原料(质量分数%):水:11;猪肉酶解物:10;酱油:10;水解植物蛋白:6;葡萄

糖 :1.5 ;L-半胱氨酸盐酸盐 :3.2 ;IMP :1.8 ;还原糖 :1.6 ;食糖 :5 ;食盐 :18 ;味精 :10 ;猪油 :6 ;淀粉 :15 ;猪肉香精 :0.4 ;其他 :0.5。

[0039] 制备方法为 :

[0040] 1) 溶解 :将原料中食糖、食盐、味精的 10% (质量分数) 与除淀粉、猪肉香精外的其他原料混合,在 38℃ 条件下溶解 ;

[0041] 2) 调 PH :调整物料 PH 值 7.6 ;

[0042] 3) 反应 :在 30 分钟内将物料升温至 118℃,恒温搅拌,反应 3.5 小时 ;

[0043] 4) 调配 :加入猪肉香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至 82℃ ;

[0044] 5) 干燥 :加入淀粉,混合均匀后真空干燥,干燥条件 :真空度 0.09MPa,温度 75℃,时间 3 小时 ;

[0045] 6) 粉碎 :冷却后用粉碎机粉碎,细度 40 目。

[0046] 实施例 3

[0047] 鸡肉呈味料

[0048] 原料 (质量分数%) :水 :8 ;鸡肉酶解物 :12 ;酱油 :5 ;水解植物蛋白 :5 ;葡萄糖 :1.5 ;L-半胱氨酸盐酸盐 :4.2 ;IMP :1.2 ;还原糖 :1.6 ;食糖 :5 ;食盐 :15 ;味精 :15 ;鸡油 :5 ;淀粉 :20 ;鸡肉香精 :0.7 ;其他 :0.8。

[0049] 制备方法为 :

[0050] 1) 溶解 :将原料中食糖、食盐、味精的 10% (质量分数) 与除淀粉、鸡肉香精外的其他原料混合,在 42℃ 条件下溶解 ;

[0051] 2) 调 PH :调整物料 PH 值 6.6 ;

[0052] 3) 反应 :在 30 分钟内将物料升温至 102℃,恒温搅拌,反应 1.5 小时 ;

[0053] 4) 调配 :加入鸡肉香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至 82℃ ;

[0054] 5) 干燥 :加入淀粉,混合均匀后微波干燥,干燥条件 :输出功率 22 千瓦,时间 3 分钟 ;

[0055] 6) 粉碎 :冷却后用粉碎机粉碎,细度 40 目。

[0056] 实施例 4

[0057] 虾味海鲜呈味料

[0058] 原料 (质量分数%) :水 :12 ;虾酶解物 :20 ;酱油 :5 ;水解植物蛋白 :5 ;葡萄糖 :2 ;L-半胱氨酸盐酸盐 :2.4 ;IMP :2.8 ;还原糖 :2 ;食糖 :10 ;食盐 :10 ;味精 :15 ;油脂 :2 ;淀粉 :10 ;虾香精 :1.1 ;其他 :0.7。

[0059] 制备方法为 :

[0060] 1) 溶解 :将原料中食糖、食盐、味精的 10% (质量分数) 与除淀粉、虾香精外的其他原料混合,在 35℃ 条件下溶解 ;

[0061] 2) 调 PH :调整物料 PH 值 7.6 ;

[0062] 3) 反应 :在 30 分钟内将物料升温至 105℃,恒温搅拌,反应 2 小时 ;

[0063] 4) 调配 :加入虾香精和剩余的食糖、食盐、味精,混合均匀,迅速降温至 75℃ ;

[0064] 5) 干燥 :加入淀粉,混合均匀后喷雾干燥,干燥条件 :进风温度 225℃、出风温度 95℃,雾化盘转速 15000 转 / 分,直至物料喷完。