



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02133460.9

[43] 公开日 2004年1月14日

[11] 公开号 CN1466900A

[22] 申请日 2002.7.12 [21] 申请号 02133460.9  
[71] 申请人 杨 辉  
地址 620010 四川省眉山市旭光小区东15-1-1  
[72] 发明人 杨 辉

[74] 专利代理机构 成都天元专利事务所  
代理人 张 新

权利要求书2页 说明书5页

[54] 发明名称 一种低脂风味香辣酱及其制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种以辣椒为主要原料的低油脂含量的多种风味香辣酱及其制备方法，由主料、稳定料和香辛料三部分组成，主料、稳定料及香辛料的重量百分比为：60~75：24~37：1~3，将事先分别制得的主料与稳定料及香辛料充分搅拌混合均匀，在蒸汽锅中加热到50~100℃，经过2~3次胶体磨机均质后，趁热罐注到消毒过的容器中密封即得成品，本发明通过热力杀菌作用，解决了香辣酱的保质问题，且以水和油的混合物代替油脂，既保证了香辣酱油脂含量低，不分层，又保证了其丰富的营养、极佳的色香味和细腻圆润的口感。

1、一种低脂风味香辣酱，由主料、稳定料和香辛料三部分组成，其特征在于：主料、稳定料及香辛料的重量百分比为：60~75：24~37：1~3。

2、根据权利要求1所述的一种低脂风味香辣酱的制备方法，其特征在于：将事先分别制得的主料与稳定料及香辛料充分搅拌混合均匀，在蒸汽锅中加热到50—100℃，经过胶体磨机2—3次均质后，趁热罐注到消毒过的容器中密封即得成品。

3、根据权利要求1所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述的主料的原料及重量百分比为：鲜红辣椒或干红辣椒加水：豆豉：花生：芝麻：核桃：食盐：白糖：白酒：味精：花椒：生姜：大蒜=25~35：0~5：0~5：0~5：0~3：8~10：3~5：1~3：0.5~1：0.5~1：3~5：3~5。

4、根据权利要求1所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述稳定料的原料及重量百分比为：水：菜油：香油：麦芽糊精：海藻酸丙二醇酯或黄蓍胶：司盘=20~35：5~9：0~0.5：0~5：0~2或0~0.3：0~0.01。

5、根据权利要求1所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述香辛料的原料及重量百分比为：小茴香：陈皮：八角：胡搅：桂皮：肉寇：草果：山萘：丁香=0~0.1：0~0.1：0~0.1：0~0.9：0~0.8：0~0.8：0~0.6：0~0.6：0~0.3。

6、根据权利要求1或3所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述的主料的制备方法及步骤如下：

A、将花生、芝麻炒香后与上述其它主料破碎成 $0.4\text{ cm}^2$ 的颗粒；

B、加入白酒、食盐，在池中腌渍 8—12 天；

C、加入白糖并混合均匀，加热至 80—90℃，泵入胶体磨中均质。

7、根据权利要求 1 或 4 所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述稳定料的制备方法步骤如下：

A、加热菜油去掉异味后冷却至常温；

B、在强烈搅拌下，将麦芽糊精分散在温度为 50—100℃的水中，继续搅拌 5 分钟。

C、在该温度下，加入与油混合的黄蓍胶或海藻酸丙二醇酯，继续搅拌至混合物流畅滑溜为至；

D、用泵将上述混合物送到胶体磨以形成乳液。

8、根据权利要求 1 或 5 所述的一种低脂风味香辣酱，其特征在于：所述香辛料的制备方法步骤如下：

A、粉碎物料并装入布袋中；

B、将布袋在水中加热至 50—100℃并保持 2—4 小时；

C、将煮过香辛料的水作为稳定物料的水并与之混合；或将粉碎后的香辛料与主料和稳定料混合后直接食用。

## 一种低脂风味香辣酱及其制备方法

### 技术领域：

本发明涉及一种日常食用调味品及其生产方法，特别是涉及一种以辣椒为主要原料的低油脂含量的多种风味香辣酱及其制备方法。

### 技术背景：

目前市售的香辣酱虽然品种繁多，但在罐装或封装时往往都在上层添加了一层动植物油脂，其目的主要是为了防止香辣酱变质，增加香辣酱的油脂含量，以便在食用时增加酱的圆润感，但对大多数消费者来说，表面的这层油脂常常会使他们失去食欲，且用于涂抹面包、馒头等食品时，因分层、粘度或低或高，造成涂抹性能不好，不能满足人们的需要，而其关键问题所在是未真正解决香辣酱的保质问题及未找到添加油脂后不分层的加工方法。

### 发明内容：

本发明的目的旨在克服上述缺陷，提供一种以辣椒为主要原料的多种风味香辣酱及其制备方法。通过该法制得的香辣酱，其油脂含量低，营养丰富、色香味具佳、不分层、口感细腻圆润、食用广泛、保质效果好。

本发明的具体技术方案如下：

本发明由主料、稳定料和香辛料三部分组成，其特征在于：主料、稳定料及香辛料的重量百分比为：60~75：24~37：1~3，将事先分别制得的主料与稳定料及香辛料充分搅拌混合均匀，在蒸汽锅中加热到50—100℃，经过2—3次胶体磨机在50—100℃下均质后，趁热罐注

到消毒过的容器中密封即得成品。

本发明所述的主料的原料及重量百分比为：鲜红辣椒或干红辣椒加水：豆豉：花生：芝麻：核桃：食盐：白糖：白酒：味精：花椒：生姜：大蒜=25~35：0~5：0~5：0~5：0~3：8~10：3~5：1~3：0.5~1：0.5~1：3~5：3~5，在此配方的基础上，通过加减辣椒的用量可以制作为高辣、中辣、低辣口味；增加豆豉用量可以制作成豆豉风味；增加花生用量可以制作成花生风味，增加芝麻用量可以制作成芝麻风味；使用排骨精、鸡肉精、牛肉精或海鲜风味香精可以分别制作成排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味和海鲜风味的香辣酱。

本发明所述的主料的制备方法及步骤如下：

- A、将花生、芝麻炒香后与上述其它主料破碎成  $0.4\text{ cm}^2$  的颗粒；
- B、加入白酒、食盐，在池中腌渍 8—12 天；
- C、加入白糖并混合均匀，加热至 80—90℃，泵入胶体磨中均质。

本发明所述稳定料的原料及重量百分比为：水：菜油：香油：麦芽糊精：海藻酸丙二醇酯或黄蓍胶：司盘=20~35：5~9：0~0.5：0~5：0~2 或 0~0.3：0~0.01，其制备方法及步骤如下：

- A、加热菜油去掉异味后冷却至常温；
- B、在强烈搅拌下，将麦芽糊精分散在温度为 50—100℃ 的水中，继续搅拌 5 分钟；
- C、在该温度下，加入与油混合的黄蓍胶或海藻酸丙二醇酯，继续搅拌至混合物流畅滑溜为至；
- D、用泵将上述混合物送到胶体磨以形成乳液。

本发明所述香辛料的原料及重量百分比为：小茴香：陈皮：八角：胡搅：桂皮：肉寇：草果：山柰：丁香=0~0.1：0~0.1：0~0.1：

0~0.9 : 0~0.8 : 0~0.8 : 0~0.6 : 0~0.6 : 0~0.3, 其制备方法及步骤如下:

- A、粉碎物料并装入布袋中;
- B、将布袋在水中加热至 50—100℃并保持 2—4 小时;
- C、将煮过香辛料的水作为稳定部分物料的水并与之混合; 或将粉碎后的香辛料与主料和稳定料混合后直接食用。

本发明通过热力杀菌作用, 解决了香辣酱的保质问题, 且以水和油的混合物代替油脂, 既保证了香辣酱油脂含量低, 不分层, 又保证了其丰富的营养、极佳的色香味和细腻圆润的口感, 同时, 该产品具有在温度较高时粘度较低, 常温时粘度较大的特点, 使产品在生产和罐装时易于机械化操作。

#### 具体实施方式:

实施例 1: 本发明由主料、稳定料和香辛料三部分组成, 主料、稳定料及香辛料的重量百分比为 62 : 36 : 2, 将事先分别制得的主料与稳定料及香辛料充分搅拌混合均匀, 在蒸汽锅中加热到 100℃, 经过胶体磨机均质后, 趁热罐注到消毒过的容器中密封即得成品。

本发明所述的主料的原料及重量百分比为: 鲜红辣椒 : 豆豉 : 花生 : 芝麻 : 核桃 : 食盐 : 白糖 : 白酒 : 味精 : 花椒 : 生姜 : 大蒜=30 : 2 : 2 : 2 : 2 : 8 : 4 : 2 : 1 : 0.5 : 4 : 4, 在此配方的基础上, 将辣椒的用量再增加 15%以制作为高辣口味的香辣酱。

本发明所述的主料的制备方法步骤如下:

- A、将花生、芝麻炒香后与上述其它主料破碎成  $0.4\text{ cm}^2$  的颗粒;
- B、加入白酒、食盐, 在池中腌渍 10 天;
- C、加入白糖并混合均匀, 加热至 85℃, 泵入胶体磨中均质。

本发明所述稳定料的原料及重量百分比为：水：菜油：香油：麦芽糊精：黄耆胶：司盘=25：8：0.2：1：0.3：0.01，其制备方法及步骤如下：

A、加热菜油去掉异味后冷却至常温；

B、在强烈搅拌下，将麦芽糊精分散在温度为 80℃的水中，继续搅拌 5 分钟；

C、在该温度下，加入与油混合的黄耆胶，继续搅拌至混合物流畅滑溜为至；

D、用泵将上述混合物送到胶体磨以形成乳液。

本发明所述香辛料的原料及重量百分比为：小茴香：陈皮：八角：胡搅：桂皮：肉寇：草果：山蔡：丁香=0.05：0.05：0.1：0.5：0.5：0.5：0.2：0.3：0.1，其制备方法及步骤如下：

A、粉碎物料并装入布袋中；

B、将布袋在水中加热至 80℃并保持 2 小时；

C、将煮过香辛料的水作为稳定料的水并与之混合。

最后将制得的高辣香辣酱用作拌菜等的调味品。

实施例 2：芝麻风味香辣酱的配方及其制作方法：

本发明由主料、稳定料和香辛料三部分组成，主料、稳定料及香辛料的重量百分比为：70：29：1，其中主料的原料及重量百分比为：鲜红辣椒：豆豉：花生：芝麻：核桃：食盐：白糖：白酒：味精：花椒：生姜：大蒜=28：2：2：10：2：8：4：2：1：0.5：4：4；稳定料的原料及重量百分比为：水：菜油：香油：麦芽糊精：海藻酸丙二醇酯：司盘=20：6：2：1：1：0.01；香辛料的原料及重量百分比为：小茴香：陈皮：八角：胡搅：桂皮：肉寇：草果：山蔡：丁香

=0.05 : 0.05 : 0.05 : 0.2 : 0.2 : 0.2 : 0.1 : 0.1 : 0.05。本发明所述的主料的制备方法及步骤如下：A、将花生、芝麻炒香后与上述其它主料破碎成 目的颗粒；B、加入白酒、食盐，在池中腌渍 8 天；C、加入白糖并混合均匀，加热至 80℃，泵入胶体磨中均质；本发明所述稳定料的制备方法及步骤如下：A、加热菜油去掉异味后冷却至常温；B、在强烈搅拌下，将麦芽糊精分散在温度为 80℃的水中，继续搅拌 5 分钟；C、在该温度下，加入与油混合的黄蓍胶，继续搅拌至混合物流畅滑溜为至；D、用泵将上述混合物送到胶体磨以形成乳液；本发明所述香辛料的制备方法及步骤如下：A、粉碎物料并装入布袋中；B、将布袋在水中加热至 80℃并保持 2 小时；C、将粉碎后的香辛料与主料和稳定部分直接混合；最后将制得的主料与稳定料及香辛料充分搅拌混合均匀，在蒸汽锅中加热到 80℃，经过胶体磨机均质后，趁热罐注到消毒过的容器中密封即得成品，将该芝麻风味辣椒酱用于涂抹面包、馒头等食品。

本发明通过热力杀菌作用，解决了香辣酱的保质问题，且以水和油的混合物代替油脂，既保证了香辣酱油脂含量低，不分层，又保证了其丰富的营养、极佳的色香味和细腻圆润的口感，同时，该产品具有在温度较高时粘度较低，常温时粘度较大的特点，使产品在生产和罐装时易于机械化操作。