



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104187579 B

(45) 授权公告日 2016.04.13

(21) 申请号 201410416922.0

html》.2013, 第8-15、18行.

(22) 申请日 2014.08.22

审查员 张浩

(73) 专利权人 仲恺农业工程学院

地址 510225 广东省广州市海珠区仲恺路  
501号

(72) 发明人 曾晓房 白卫东 陈海光 于立梅  
罗晓燕

(74) 专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限  
公司 44102

代理人 邓义华 杨昕昕

(51) Int. Cl.

A23L 27/60(2016.01)

(56) 对比文件

CN 101084797 A, 2007.12.12,  
天山可可. 腊肠杂酱面. 《美食  
天下 [http://home.meishichina.com/  
space-2141795-do-blog-id-426127](http://home.meishichina.com/space-2141795-do-blog-id-426127).

权利要求书1页 说明书9页

(54) 发明名称

一种腊肠调味酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及食品领域,具体公开了一种腊肠调味酱及其制备方法。该调味酱的由包含如下种类的原料制成:腊肠、辣椒酱、豆瓣酱、香菇、白糖、白醋、白酒、味精、盐、油、水、姜、葱、蒜;其中,腊肠、辣椒酱、豆瓣酱的在总原料中的重量占比如下:腊肠 20~30%;辣椒酱 20~30%;豆瓣酱 5~10%。按照此配方制作的香菇腊肠辣椒酱不仅具有广式腊肠特有的风味和口感,更具有香菇的香味,豆瓣酱的鲜甜滋味,也有辣椒酱的微辣口感,口感柔和。

1. 一种腊肠调味酱,其特征在于,由如下重量比的原料制成:腊肠20%、辣椒酱20%、豆瓣酱5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2;

所述腊肠调味酱具体通过如下方法制备得到:

S1. 香菇的处理:挑选饱满、无霉变、无异味的干香菇放冷水中清洗浸泡

40min后切成小块,置于搅拌机中打成近似泥状形态,备用;

S2. 辣椒酱的预处理:辣椒酱放入搅拌机内,打成泥状备用;

S3. 腊肠的预处理:使用新鲜制作的广式腊肠,切丁之后用搅拌机破碎成粒状备用;

S4. 生姜、葱、蒜的处理:选择肥厚鲜嫩的生姜并除去有病害、腐败部分,洗净后去皮剁碎;选择有浓郁葱味的新鲜生葱,洗净切碎;蒜剥去外衣,切碎备用;

S5. 腊肠调味酱的炒制:生油倒入锅中加热,使油温快速升温后加入切碎的姜、葱、蒜末炸出微香;再加入香菇爆炒,待炒出香菇的浓厚香味时加入腊肠,之后加入辣椒酱和豆瓣酱煮制15min后,加入白糖、白酒、白醋、味精、盐和适量的水,停止加热,注意搅拌均匀;

S6. 装瓶:酱炒制出后趁热装入灭菌后的玻璃瓶,瓶口预留2-3cm的顶隙;

S7. 排气、密封:装瓶后,经过90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,然后拧紧瓶盖;

S8. 杀菌、冷却:其中灭菌条件为:添加山梨酸钾为防腐剂,山梨酸钾添加量为0.6g/kg、灭菌温度110℃、灭菌时间20min、冷却采用分段冷却法。

## 一种腊肠调味酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体涉及一种腊肠调味酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 广式腊味是广东三大传统特色食品之一,2007年统计全省正规腊味肉制品生产企业达上千家,年产量40 多万吨,产值超80亿元。广式传统腊味制品的发展,在传递岭南特色文化、打造广东特色品牌,为塑造“珠江水”、“广东粮”提供了强有力的支持,为繁荣经济、丰富肉类产品以及提高当地农民畜禽养殖户的收入以及畜禽产品的附加值,解决“三农”问题,促进当地社会主义新农村建设等方面具有重要的经济和社会意义。

[0003] 近年来,广式腊肠的科学研究取得了重要进展,如在广式腊肠脂肪氧化控制技术、风味分析以及现代化工艺革新等方面取得了重要进展。但是,广式腊肠整个行业在快速发展过程中还存在如下几方面需要正视的问题:

[0004] (1)品种结构单一,市场相对狭窄。广式腊肠的分类有优级肠、一级肠、二级肠、三级肠和四级肠,按照原料组特点分类还包括香菇肠等产品,但总体而言广式腊肠的品种结构比较单一。广式腊肠是岭南特色食品,咸甜适中,鲜美适口,腊香明显,醇香浓郁,食而不腻,深受两广、港澳等地区消费者的欢迎,但是在我国其他地区的接受度普遍不高,消费者的地域限制特点明显,市场相对狭窄。

[0005] (2)微生物污染问题突出,产品安全性有待加强。广式腊肠中含有丰富的营养成分,蛋白质含量丰富(等于将鲜肉中的蛋白质浓缩三倍以上),不过丰富的蛋白质以及其它的营养成分也为其它微生物的生长提供了良好的生长繁殖条件,造成潜在的食品安全风险。

[0006] (3)品质标准化缺乏,品质改良应用技术有待研究。长期以来,广式腊肠一直都是靠经验进行生产的,技术靠师徒间言传口授,凭经验和感觉控制产品质量,没有明确的技术指标、标准和可靠的质量检测手段。由于缺乏明确的技术指标、标准和可靠的质量检测手段,这种凭经验和感觉控制产品质量的生产方式,很难确保产品质量的稳定性。

[0007] 随着人民生活水平的提高,对广式腊肠的经济价值和食用价值也有了更高的要求。而调味品市场发展也出现前所未有的繁荣局面,已经成为国内新的经济增长点,因此,开发一种腊肠调味酱具有很好的市场前景。

### 发明内容

[0008] 本发明所要解决的首要技术问题是,针对广式腊肠产品结构单一、市场相对狭窄的问题,提供一种具有较高风味和口感的腊肠调味酱,从而提高广式腊肠的食用价值,也为调味品市场增加新的成员。

[0009] 本发明所要解决的另一个技术问题是,针对产品安全和品质标准化等问题,提供一种腊肠调味酱的制备方法,该方法采用品质改良技术以及微生物控制技术对产品进行品质及安全控制。

[0010] 本发明所要解决的上述技术问题,通过以下技术方案予以实现:

[0011] 一种腊肠调味酱,由包含如下种类的原料制成:

[0012] 腊肠、辣椒酱、豆瓣酱、香菇、白糖、白醋、白酒、味精、盐、油、水、姜、葱、蒜;其中,腊肠、辣椒酱、豆瓣酱的在总原料中的重量占比如下:

[0013] 腊肠 20~30%;辣椒酱 20~30%;豆瓣酱 5~10%。

[0014] 本发明通过发明人的大量实验研究,研究出了一种全新配方的腊肠调味酱,该配方具有较高风味和口感,为调味品市场增加了新的成员。本发明充分开发了腊肠的实用价值,突破了广式腊肠产品形式无创新、单一以及同质化严重的行业困境。另外本发明人经过大量的摸索发现,该配方中的影响腊肠调味酱风味和口感的主要原料是腊肠、辣椒酱和豆瓣酱三种原料,再经过大量的实验摸索,确定了腊肠、辣椒酱和豆瓣酱三种原料在上述重量百分比下能获得较好的风味和口感。

[0015] 作为一种优选方案,所述的腊肠调味酱中,腊肠、辣椒酱、豆瓣酱的在总原料中的重量占比如下:

[0016] 腊肠 20~25%;辣椒酱 20~25%;豆瓣酱 5~7.5%。

[0017] 作为一种最优选方案,所述的腊肠调味酱中,腊肠、辣椒酱、豆瓣酱的在总原料中的重量占比如下:

[0018] 腊肠 20%;辣椒酱 20%;豆瓣酱 5%。

[0019] 作为一种优选方案,所述的腊肠调味酱,其中香菇、白糖、白醋、白酒、味精、盐、油、水、姜、葱和蒜的重量比为:香菇5~10%、白糖5~10%、白醋1~5%、白酒1~5%、味精1~3%、盐1~3%、姜1~3%、葱1~3%、蒜1~3%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:3~1。

[0020] 作为一种进一步优选方案,所述的腊肠调味酱,其中香菇、白糖、白醋、白酒、味精、盐、油、水、姜、葱和蒜的重量比为:香菇5~7.5%、白糖5~7%、白醋3~5%、白酒3~5%、味精2~3%、盐2~3%、姜2~3%、葱2~3%、蒜2~3%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:3~1。

[0021] 作为一种最优选方案,所述的腊肠调味酱,由如下重量比的原料制成:腊肠20%、辣椒酱20%、豆瓣酱5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。

[0022] 本发明所述的腊肠、辣椒酱和豆瓣酱可以用常规方法自制,也可以从市场上购买得到。

[0023] 作为一种优选方案,本发明所述的腊肠为广式腊肠。

[0024] 作为一种优选方案,本发明所述的腊肠,可选用腊肠生产过程中产生的边角料。

[0025] 本发明所述腊肠调味酱的制备方法,其特征在于,包含如下步骤:

[0026] 将油加热,然后加入蒜、姜、蒜炒制,再加入腊肠、辣椒酱、豆瓣酱和香菇煮制10~30min,再加入白糖、白醋、白酒、味精、盐、和水并搅拌,最后经装瓶、封顶、灭菌和冷却步骤,制成腊肠调味酱。

[0027] 作为一种优选方案,所述的灭菌的条件为:防腐剂的添加量为0.2~0.6g/kg,灭菌温度为100~120℃、灭菌时间为10~30min。

[0028] 作为一种优选方案,所述的防腐剂选用山梨酸钾。

[0029] 在本发明腊肠调味酱的防腐技术实验中,发现灭菌温度,灭菌时间对其风味会产生重大影响。本发明制备方法在不影响腊肠调味酱感官品质的条件下,通过大量实验,摸索

出了上述最佳灭菌条件。

[0030] 作为一种最优选方案,所述的灭菌的条件为:防腐剂的添加量为0.6g/kg,灭菌温度为110°C、灭菌时间为20min。

[0031] 作为一种优选方案,本发明所述的腊肠调味酱具体通过如下方法制备得到:S1. 香菇的处理:挑选饱满、无霉变、无异味的干香菇放冷水中清洗浸泡

[0032] 40min后切成小块,置于搅拌机中打成近似泥状形态,备用;

[0033] S2. 辣椒酱的预处理:辣椒酱放入搅拌机内,打成泥状备用;

[0034] S3. 腊肠的预处理:使用新鲜制作,切丁之后用搅拌机破碎成粒状备用;

[0035] S4. 生姜、葱、蒜的处理:选择肥厚鲜嫩的生姜并除去有病害、腐败部分,洗净后去皮剁碎;选择有浓郁葱味的新鲜生葱,洗净切碎;蒜剥去外衣,切碎备用;

[0036] S5. 腊肠调味酱的炒制:生油倒入锅中加热,使油温快速升温后加入切碎的姜、葱、蒜末炸出微香;再加入香菇爆炒,待炒出香菇的浓厚香味时加入腊肠,之后加入辣椒酱和豆瓣酱煮制15min后,加入白糖、白酒、白醋、味精、盐和适量的水,停止加热,注意搅拌均匀;

[0037] S6. 装瓶:酱炒制出后趁热装入灭菌后的玻璃瓶(规格为200g),瓶口预留2-3cm的顶隙。

[0038] S7. 排气、密封:装瓶后,经过90°C水浴加热,保持中心温度85°C以上排气8min,然后拧紧瓶盖;

[0039] S8. 杀菌、冷却:其中灭菌条件为:添加山梨酸为防腐剂,山梨酸钾添加量为0.6g/kg、灭菌温度110°C、灭菌时间20min、冷却采用分段冷却法。

[0040] 有益效果:(1)按照此配方制作的香菇腊肠辣椒酱不仅具有广式腊肠特有的风味和口感,更具有香菇的香味,豆瓣酱的鲜甜滋味,也有辣椒酱的微辣口感,口感柔和;(2)本发明腊肠调味酱具有一定的营养价值,对于腊肠的风味开发利用也具有很高的经济价值和使用价值,并且对于发展我国的调味品市场,特别是广东特色的调味品市场具有重要意义,更有利于具有当地特色的传统广式腊肠的发展;(3)本发明腊肠调味酱的制备方法,采用品质改良技术以及微生物控制技术对产品进行品质及安全控制,可以确保产品质量的稳定性。

## 具体实施方式

[0041] 以下结合具体实施例来进一步解释本发明,但实施例对本发明不做任何形式的限定。

[0042] 实施例1

[0043] 腊肠调味酱的原料重量配比:

[0044] 腊肠20%、辣椒酱20%、豆瓣酱5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。

[0045] 制备方法:

[0046] S1. 香菇的处理:挑选饱满、无霉变、无异味的干香菇放冷水中清洗浸泡

[0047] 40min后切成小块,置于搅拌机中打成近似泥状形态,备用;

[0048] S2. 辣椒酱的预处理:辣椒酱放入搅拌机内,打成泥状备用;

- [0049] S3. 腊肠的预处理:使用新鲜制作的广式腊肠,切丁之后用搅拌机破碎成粒状备用;
- [0050] S4. 生姜、葱、蒜的处理:选择肥厚鲜嫩的生姜并除去有病害、腐败部分,洗净后去皮剁碎;选择有浓郁葱味的新鲜生葱,洗净切碎;蒜剥去外衣,切碎备用;
- [0051] S5. 腊肠调味酱的炒制:生油倒入锅中加热,使油温快速升温后加入切碎的姜、葱、蒜末炸出微香;再加入香菇爆炒,待炒出香菇的浓厚香味时加入腊肠,之后加入辣椒酱和豆瓣酱煮制15min后,加入白糖、白酒、白醋、味精、盐和适量的水,停止加热,注意搅拌均匀;
- [0052] S6. 装瓶:酱炒制出后趁热装入灭菌后的玻璃瓶(规格为200g),瓶口预留2-3cm的顶隙。
- [0053] S7. 排气、密封:装瓶后,经过90℃水浴加热,保持中心温度85℃以上排气8min,然后拧紧瓶盖;
- [0054] S8. 杀菌、冷却:其中灭菌条件为:添加山梨酸为防腐剂,山梨酸钾添加量为0.6g/kg、灭菌温度110℃、灭菌时间20min、冷却采用分段冷却法。
- [0055] 实施例2
- [0056] 腊肠调味酱的原料重量配比:
- [0057] 腊肠20%、辣椒酱25%、豆瓣酱7.5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。
- [0058] 制备方法同实施例1。
- [0059] 实施例3
- [0060] 腊肠调味酱的原料重量配比:
- [0061] 腊肠20%、辣椒酱30%、豆瓣酱10%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。
- [0062] 制备方法同实施例1。
- [0063] 实施例4
- [0064] 腊肠调味酱的原料重量配比:
- [0065] 腊肠25%、辣椒酱25%、豆瓣酱7.5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。
- [0066] 制备方法同实施例1。
- [0067] 实施例5
- [0068] 腊肠调味酱的原料重量配比:
- [0069] 腊肠25%、辣椒酱25%、豆瓣酱10%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。
- [0070] 制备方法同实施例1。
- [0071] 实施例6
- [0072] 腊肠调味酱的原料重量配比:
- [0073] 腊肠25%、辣椒酱30%、豆瓣酱5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水;其中油和水的重量比为3:2。
- [0074] 制备方法同实施例1。

[0075] 实施例7

[0076] 腊肠调味酱的原料重量配比：

[0077] 腊肠30%、辣椒酱20%、豆瓣酱10%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水；其中油和水的重量比为3:2。

[0078] 制备方法同实施例1。

[0079] 实施例8

[0080] 腊肠调味酱的原料重量配比：

[0081] 腊肠30%、辣椒酱25%、豆瓣酱5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水；其中油和水的重量比为3:2。

[0082] 制备方法同实施例1。

[0083] 实施例9

[0084] 腊肠调味酱的原料重量配比：

[0085] 腊肠30%、辣椒酱30%、豆瓣酱7.5%、香菇5%、白糖7%、白醋3%、白酒3%、味精2%、盐2%、姜2%、葱2%、蒜2%、余量为油和水；其中油和水的重量比为3:2。

[0086] 制备方法同实施例1。

[0087] 实施例10 腊肠调味酱感官评价

[0088] 邀请有感官检验经验的6个同学组成食品感官评定小组，根据表一感官评定标准进行感官评定(如下表1所示)。评分以色泽、组织状态各10分制，口感、风味各30分制，总体接受度20分制为评分标准，总分为100分，最后结果以6位同学评定的平均分为各指标的评分。评价结果见表2。

[0089] 表1 感官评分表

[0090]

表 1 感官评分表

指标	分值	评分标准	分数
色泽	10	色泽鲜亮有光泽，能勾起食欲	7~10
		色泽一般，食欲尚可	4~6
		颜色暗淡无光泽，完全没食欲	0~3
组织状态	10	粘稠适中，组织细腻，无水析出	7~10
		组织细腻均匀，过干或过油	4~6
		有杂质，有大量水析出	0~3
口感	30	口感细腻，咸辣适中，味道柔和	21~30
		口感一般，偏咸或偏辣，稍有杂味	11~20
		口感较差，柔和性差，有杂味	0~10
风味	30	有腊肠、辣椒酱、香菇香味，气味协调无异 味	21~30
		有腊肠、辣椒酱、香菇香味，气味协调性差	11~20
		气味协调性较差，有异味	0~10
总体接受 度	20	总体感觉：较好	14~20
		总体感觉：一般	7~13
		总体感觉：较差	0~6



表 2 本发明腊肠调味酱感官评价结果表

实验编号	感官评分
实施例1制备得到的腊肠调味酱	78.17
实施例2制备得到的腊肠调味酱	73.00
实施例3制备得到的腊肠调味酱	70.00
[0091] 实施例4制备得到的腊肠调味酱	61.67
实施例5制备得到的腊肠调味酱	63.33
实施例6制备得到的腊肠调味酱	63.67
实施例7制备得到的腊肠调味酱	61.67
实施例8制备得到的腊肠调味酱	62.67
实施例9制备得到的腊肠调味酱	60.67

[0092] 根据表2中的感官评价结果可知,实施例1~9配方下制备得到的腊肠辣椒酱其感官评分均在60分以上,具有良好的口感和风味。本发明通过大量的实验摸索,得出实施例1中配方制备得到的腊肠调味酱具有最佳的口感和风味。

[0093] 实施例11

[0094] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。

[0095] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。

[0096] 本实施例的灭菌条件为:

[0097] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度100℃、灭菌时间10min、山梨酸钾添加量为0.2g/kg。

[0098] 实施例12

[0099] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。

[0100] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。

[0101] 本实施例的灭菌条件为:

[0102] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度100℃、灭菌时间20min、山梨酸钾添加量为0.4g/kg。

[0103] 实施例13

[0104] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。

[0105] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。

[0106] 本实施例的灭菌条件为:

[0107] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度100℃、灭菌时间30min、山梨酸钾添加量为0.6g/kg。

[0108] 实施例14

- [0109] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0110] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0111] 本实施例的灭菌条件为:
- [0112] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度110°C、灭菌时间10min、山梨酸钾添加量为0.4g/kg。
- [0113] 实施例15
- [0114] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0115] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0116] 本实施例的灭菌条件为:
- [0117] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度110°C、灭菌时间20min、山梨酸钾添加量为0.6g/kg。
- [0118] 实施例16
- [0119] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0120] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0121] 本实施例的灭菌条件为:
- [0122] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度110°C、灭菌时间30min、山梨酸钾添加量为0.2g/kg。
- [0123] 实施例17
- [0124] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0125] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0126] 本实施例的灭菌条件为:
- [0127] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度120°C、灭菌时间10min、山梨酸钾添加量为0.6g/kg。
- [0128] 实施例18
- [0129] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0130] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0131] 本实施例的灭菌条件为:
- [0132] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度120°C、灭菌时间20min、山梨酸钾添加量为0.2g/kg。
- [0133] 实施例19
- [0134] 腊肠调味酱的原料配比同实施例1所示。
- [0135] 制备方法除了灭菌条件外,其他步骤均与实施例1相同。
- [0136] 本实施例的灭菌条件为:
- [0137] 添加山梨酸为防腐剂,灭菌温度120°C、灭菌时间30min、山梨酸钾添加量为0.4g/kg。
- [0138] 实施例20 实施例11~19 所述灭菌条件下制备得到的腊肠调味酱的灭菌效果及感官评分结果。感官评分方法参见实施例10。
- [0139] 菌落总数的检验方法和步骤如下:
- [0140] 1)营养琼脂培养基的配制;

[0141] 2)无菌水的配制:称取8.5g氯化钠溶解于1000mL蒸馏水中;

[0142] 3)倒无菌水于试管,锥形瓶中;

[0143] 4)培养基、无菌水,培养皿,量筒,玻璃棒,移液枪头等仪器的灭菌(121℃高压灭菌30分钟);

[0144] 5)无菌条件下对实施例11~19制备得到的腊肠调味酱样品的取样以及置于放有90ml无菌水的锥形瓶中震荡30min;

[0145] 6)倒平板,每个平板倒约15-20mL制成培养基;稀释样液至 $10^{-2}$ 选取 $10^{-2}$ 、 $10^{-3}$ 、 $10^{-4}$ 稀释梯度,依次取0.2ml到培养基上,每个样品一个稀释梯度均做3个平行(总共4个样品,各取3个梯度,单个样品梯度做3个平行,总共36个培养皿,外加空白一个,总共37个培养皿)。计算菌落数。

[0146] 表3 腊肠调味酱防腐效果直观分析表

[0147]

表3 腊肠调味酱防腐效果直观分析表

不同实施例制备得到的腊肠调味酱	菌落总数 (100个/ml)	感官评分
实施例11	650	77.00
实施例12	550	76.67
实施例13	350	75.33
实施例14	200	76.00
实施例15	75	75.67
实施例16	65	71.00
实施例17	35	74.33
实施例18	50	65.00
实施例19	15	60.33

[0148] 本发明结合灭菌效果及腊肠调味酱的口感和风味等因素,通过大量的实验摸索出上述的灭菌条件。上述灭菌条件均符合灭菌条件,同时使得腊肠调味酱具有良好的口感和风味。其中,在实施例15的灭菌条件为最佳的灭菌条件,在此条件下制备得到的腊肠调味酱具备很好的防腐效果同时感官评分为75.67,具有良好的口感和风味。