



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103169064 A

(43) 申请公布日 2013.06.26

(21) 申请号 201310034362.8

(22) 申请日 2013.01.30

(71) 申请人 福建省宏顺食品饮料有限公司

地址 362200 福建省泉州市永春县榜德工业
园区

(72) 发明人 郑振华

(51) Int. Cl.

A23L 1/28 (2006.01)

A23L 2/08 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

用香菇下脚料制作香菇浓缩汁以及香菇精的
工艺

(57) 摘要

本发明涉及食品添加剂领域,具体涉及一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁以及香菇精的工艺。本发明所述用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,包括清洗、提取、过滤、分离、杀菌以及浓缩步骤;本发明所述用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,包括清洗、提取、过滤、分离、杀菌、浓缩、调配以及喷粉步骤。本发明选用香菇的下脚料,经过常用的设备,制作出香菇浓缩汁以及香菇精,得到的产品香味浓、易保存,制作方法简便,成本低。

1. 一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其特征在于,包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,用清水冲洗,除去表面的杂质;

提取:上述香菇用 80-90℃ 的热水浸泡 2~4h,取出香菇料,形成提取液;

过滤:提取液过滤,去除颗粒状物质;

分离:提取液高速旋转离心分离,去除异物;

杀菌:提取液在 1~3s 内通过 110~130℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌;

浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 60~70 Brix,得到浓缩液,回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中,得成品。

2. 如权利要求 1 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述过滤步骤为:先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤。

3. 如权利要求 1 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述提取步骤温度为 90℃,浸泡时间为 3h。

4. 如权利要求 1 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述杀菌步骤为提取液在 2s 内通过 120℃ 高温区域。

5. 如权利要求 1 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述浓缩步骤中,采用低温真空浓缩提取液至 65 Brix。

6. 如权利要求 1 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述提取步骤中,取出香菇料后,将其进行压榨,挤出其中残留的提取液并回收至原提取液中。

7. 一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其特征在于,包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,用清水冲洗,除去表面的杂质;

提取:上述香菇用 80-90℃ 的热水浸泡 2~4h,取出香菇料,形成提取液;

过滤:提取液过滤,去除颗粒状物质;

分离:提取液高速旋转离心分离,去除异物;

杀菌:提取液在 1~3s 内通过 110~130℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌;

浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 45~55Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中;

调配:将浓缩液送入调配罐,保持 50~70℃ 的温度,同时加入麦芽糊精及食用盐,并充分搅拌,每 1 重量份浓缩液加入 1~4 重量份芽糊精、0.1~0.3 重量份食用盐;

喷粉:将调配后的浓缩液加压送入喷粉干燥器进行喷粉干燥,至产品含水量小于 12% 并溶于水后不见沉淀物质为止,得香菇精成品。

8. 如权利要求 7 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述调配步骤中浓缩液、麦芽糊精及食用盐的重量比为 1:2:0.2。

9. 如权利要求 7 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述浓缩步骤中采用低温真空浓缩提取液至 50Brix。

10. 如权利要求 7 所述香菇浓缩汁的制作工艺,其特征在于:

所述提取步骤中,取出香菇料后,将其进行压榨,挤出其中残留的提取液并回收至原提

取液中。

用香菇下脚料制作香菇浓缩汁以及香菇精的工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品添加剂领域,尤其涉及一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁以及香菇精的工艺。

背景技术

[0002] 香菇是一种很好的食品,它有独特的香味,在我国产量很高,种植香菇是农民致富的渠道。但是一般食用都选用质量较好的香菇,其下脚料就得不到充分的利用,造成了一定程度的浪费。

发明内容

[0003] 本发明目的是提供一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其制作方法简便、实现了资源的充分利用。

[0004] 本发明另一目的是提供一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其制作方法简便、实现了资源的充分利用。

[0005] 本发明所述用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,用清水冲洗,除去表面的杂质。

[0006] 提取:上述香菇用 80-90℃ 的热水浸泡 2~4h,取出香菇料,形成提取液。

[0007] 过滤:提取液过滤,去除颗粒状物质。

[0008] 分离:提取液高速旋转离心分离,去除异物。

[0009] 杀菌:提取液在 1~3s 内通过 110~130℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌。

[0010] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 60~70 Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中,得成品。

[0011] 优选地,所述过滤步骤为:先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤。

[0012] 优选地,所述提取步骤温度为 90℃,浸泡时间为 3h。

[0013] 优选地,所述杀菌步骤为提取液在 2s 内通过 120℃ 高温区域。

[0014] 优选地,所述浓缩步骤中,采用低温真空浓缩提取液至 65 Brix。

[0015] 优选地,所述提取步骤中,取出香菇料后,将其进行压榨,挤出其中残留的提取液并回收至原提取液中。

[0016] 本发明所述一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,用清水冲洗,除去表面的杂质。

[0017] 提取:上述香菇用 80-90℃ 的热水浸泡 2~4h,取出香菇料,形成提取液。

[0018] 过滤:提取液过滤,去除颗粒状物质。

[0019] 分离:提取液高速旋转离心分离,去除异物。

[0020] 杀菌:提取液在 1~3s 内通过 110~130℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌。

[0021] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 45~55Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香

气体,并将芳香气体回收至浓缩液中。

[0022] 调配:将浓缩液送入调配罐,保持 50~70℃ 的温度,同时加入麦芽糊精及食用盐,并充分搅拌,每 1 重量份的浓缩液加入 1~4 重量份芽糊精、0.1~0.3 重量份食用盐。

[0023] 喷粉:将调配后的浓缩液加压送入喷粉干燥器进行喷粉干燥,至产品含水量小于 12% 并溶于水后不见沉淀物质为止,得香菇精成品。

[0024] 优选地,所述调配步骤中浓缩液、麦芽糊精及食用盐的重量比为 1:2:0.2。

[0025] 优选地,所述浓缩步骤中采用低温真空浓缩提取液至 50Brix。

[0026] 优选地,所述提取步骤中,取出香菇料后,将其进行压榨,挤出其中残留的提取液并回收至原提取液中。

[0027] 本发明用香菇下脚料制作香菇浓缩汁以及香菇精的工艺,有益效果是:

选用香菇的下脚料,经过常用的设备,制作出香菇浓缩汁以及香菇精,得到的产品香味浓、易保存,制作方法简便,成本低。

具体实施方式

[0028] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将对本发明作进一步地详细描述。

[0029] 实施例 1:

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0030] 提取:上述香菇用 90℃ 的热水浸泡 3h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0031] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0032] 分离:提取液用 6500 转/分的离心分离机离心分离,去除异物。

[0033] 杀菌:提取液在 2s 内通过 120℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标达到小于 1000cuf/g。

[0034] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 65 Brix,得到浓缩液,并用气体回收系统回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中,得成品。

[0035] 实施例 2:

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0036] 提取:上述香菇用 80℃ 的热水浸泡 2h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0037] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0038] 分离:提取液用 6500 转/分的离心分离机离心分离,去除异物。

[0039] 杀菌:提取液在 1s 内通过 110℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标

达到小于 1000cuf/g。

[0040] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 70 Brix,得到浓缩液,并用气体回收系统回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中,得成品。

[0041] 实施例 3:

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇浓缩汁的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0042] 提取:上述香菇用 85℃ 的热水浸泡 4h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0043] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0044] 分离:提取液用 6500 转/分的离心分离机离心分离,去除异物。

[0045] 杀菌:提取液在 3s 内通过 130℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标达到小于 1000cuf/g。

[0046] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 60Brix,得到浓缩液,并用气体回收系统回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中,得成品。

[0047] 实施例 4:

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0048] 提取:上述香菇用 90℃ 的热水浸泡 3h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0049] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0050] 分离:提取液用 6500 转/分的离心分离机离心分离,去除异物。

[0051] 杀菌:提取液在 2s 内通过 120℃ 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标达到小于 1000cuf/g。

[0052] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 50Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中。

[0053] 调配:将浓缩液送入调配罐,保持 60℃ 的温度,同时加入麦芽糊精及食用盐,并充分搅拌,浓缩液、麦芽糊精及食用盐的重量比为 1:2:0.2。

[0054] 喷粉:将调配后的浓缩液加压送入喷粉干燥器进行喷粉干燥,至产品含水量小于 12% 并溶于水后不见沉淀物质为止,得香菇精成品。

[0055] 实施例 5

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0056] 提取:上述香菇用 80℃ 的热水浸泡 2h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0057] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0058] 分离:提取液用 6500 转 / 分的离心分离机离心分离。

[0059] 杀菌:提取液在 1s 内通过 110°C 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标达到小于 1000cuf/g。

[0060] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 45Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中。

[0061] 调配:将浓缩液送入调配罐,保持 50°C 的温度,同时加入麦芽糊精及食用盐,并充分搅拌,浓缩液、麦芽糊精及食用盐的重量比为 1:1:0.1。

[0062] 喷粉:将调配后的浓缩液加压送入喷粉干燥器进行喷粉干燥,至产品含水量小于 12% 并溶于水后不见沉淀物质为止,得香菇精成品。

[0063] 实施例 6

本实施例提供一种用香菇下脚料制作香菇精的工艺,其包括依次进行的如下步骤:

清洗:选取香菇下脚料,反复用清水冲洗,直至除去表面的杂质。

[0064] 提取:上述香菇用 85°C 的热水浸泡 4h,取出香菇料,回收浸泡出的溶液,形成提取液;并将取出的香菇料进行压榨,挤出残留的提取液并回收至原提取液中。

[0065] 过滤:上述提取液先用 80 目滤网初过滤,再用 200 目滤网精细过滤,最后用 400 目的振动筛过滤,去除颗粒状物质。

[0066] 分离:提取液用 6500 转 / 分的离心分离机离心分离,去除异物。

[0067] 杀菌:提取液在 3s 内通过 130°C 高温区域,瞬间杀死耐热菌,产品的菌落总数指标达到小于 1000cuf/g。

[0068] 浓缩:采用低温真空浓缩提取液至 55Brix,得到浓缩液,并回收蒸发出的芳香气体,并将芳香气体回收至浓缩液中。

[0069] 调配:将浓缩液送入调配罐,保持 70°C 的温度,同时加入麦芽糊精及食用盐,并充分搅拌,浓缩液、麦芽糊精及食用盐的重量比为 1:4:0.3。

[0070] 喷粉:将调配后的浓缩液加压送入喷粉干燥器进行喷粉干燥,至产品含水量小于 12% 并溶于水后不见沉淀物质为止,得香菇精成品。

[0071] 以上是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也视为本发明的保护范围。”替代亦可。