



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103750231 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201410040637. 3

CN 102972720 A, 2013. 03. 20,

(22) 申请日 2014. 01. 28

CN 102907644 A, 2013. 02. 06,

(73) 专利权人 湖北坪坝营森林食品有限责任公司

审查员 朱荟彬

地址 445000 湖北省恩施土家族苗族自治州
咸丰县甲马池镇坪坝营森林公园

专利权人 湖北工业大学

(72) 发明人 谭勇 汪超 杨克琼 吕文平
谭弘扬 李冬生

(74) 专利代理机构 武汉宇晨专利事务所 42001
代理人 王敏锋

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102934780 A, 2013. 02. 20,

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

发酵酱香竹笋及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种发酵酱香竹笋及其制备方法,它由一定比例的竹笋、酱渣、食盐、辣椒、花椒、大蒜、丁香、生姜、乳酸钙、氯化钙和果胶酯酶配制。步骤:(1)取竹笋去壳,放入清水中反复清洗干净,水煮杀青;(2)取花椒、食盐、大蒜、丁香、乳酸钙、氯化钙和生姜与杀青后竹笋,添加食材,搅拌均匀,在超声波下超声,装入腌制器;(3)取酱渣和果胶酯酶拌入到腌制器内,搅拌均匀,腌制;(4)将腌制所得竹笋包装,灭菌,自然冷却,得到发酵酱香竹笋。配方合理,使用方便,发酵酱竹笋口感清脆、风味独特、色泽诱人,便于携带,即开即食。方法易行,操作简便,保留和丰富了竹笋的原有营养成分,有效防止鲜竹笋的老化,保证了竹笋的质量和品质。

1. 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成:

原料	重量份
竹笋	1000-1200 份
酱渣	100-200 份
食盐	60-120 份
辣椒	100-150 份
花椒	50-100 份
大蒜	20-80 份
丁香	10-50 份
生姜	60-80 份
乳酸钙	20-80 份
氯化钙	30-60 份
果胶酯酶	1-8 份;

所述酱渣中含有酵母菌、乳酸菌和红曲霉其中的一种或两至三种的任意组合,有效活菌总数为 $1.32 \times 10^8 \sim 2.47 \times 10^{10}$ 个 /mL。

2. 根据权利要求 1 所述的一种发酵酱香竹笋,其特征在于:

原料	重量份
竹笋	1050-1150 份
酱渣	120-180 份
食盐	70-110 份
辣椒	110-140 份
花椒	60-90 份
大蒜	30-70 份
丁香	20-40 份
生姜	62-78 份
乳酸钙	30-70 份
氯化钙	35-55 份
果胶酯酶	2-6 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种发酵酱香竹笋,其特征在于:

原料	重量份
竹笋	1070-1130 份
酱渣	130-170 份
食盐	80-100 份
辣椒	115-135 份
花椒	65-85 份
大蒜	30-70 份
丁香	20-40 份
生姜	65-74 份
乳酸钙	40-60 份

氯化钙 40-50 份

果胶酯酶 1-3 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种发酵酱香竹笋,其特征在於:

原料 重量份

竹笋 1090-1110 份

酱渣 140-160 份

食盐 85-95 份

辣椒 120-130 份

花椒 70-80 份

大蒜 40-60 份

丁香 25-35 份

生姜 68-72 份

乳酸钙 40-60 份

氯化钙 44-48 份

果胶酯酶 2-3 份。

5. 根据权利要求 1 所述的一种发酵酱香竹笋,其特征在於:

原料 重量份

竹笋 1000 份

酱渣 100 份

食盐 60 份

辣椒 100 份

花椒 50 份

大蒜 20 份

丁香 10 份

生姜 60 份

乳酸钙 20 份

氯化钙 30 份

果胶酯酶 1 份。

6. 权利要求 1 所述的一种发酵酱香竹笋的制备方法,其步骤是:

(1) 挑取食材,由一定比例的竹笋、酱渣、食盐、辣椒、花椒、大蒜、丁香、生姜、乳酸钙、氯化钙和果胶酯酶组成;

(2) 取步骤(1)中的竹笋去壳,放入清水中反复清洗干净:3-6次,切片或切块,沥水备用,水煮杀青;

(3) 取步骤(1)中的辣椒、花椒、食盐、大蒜、丁香、乳酸钙、氯化钙和生姜与步骤(2)中杀青后竹笋,添加竹笋总重量 0.5-2 倍纯净水,搅拌均匀,在频率为 40KHz-120 KHz 超声波下超声 20min-60min,装入腌制器;

(4) 取一定比例的酱渣和果胶酯酶拌入到腌制器内,搅拌均匀,在 2℃-20℃水封腌制 6-60 天,获得发酵酱香竹笋;

(5) 将腌制所得发酵酱香竹笋包装,灭菌,自然冷却至室温,得到一种发酵酱香竹笋。

发酵酱香竹笋及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,更具体涉及一种发酵酱香竹笋,同时还涉及一种发酵酱香竹笋的制备方法。

背景技术

[0002] 竹笋,在中国自古被当作“菜中珍品”,《名医别录》言其“主消渴,利水道,益气,可久食”。竹笋含有丰富的蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、维生素 B1、B2、C,胡萝卜素含量较高;而且竹笋的蛋白质比较优越,人体必需的赖氨酸、色氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸,以及在蛋白质代谢过程中占有重要地位的谷氨酸和有维持蛋白质构型作用的胱氨酸,都有一定的含量,为优良的保健蔬菜。目前,针对竹笋市场四季的需求,现有技术通常将新鲜竹笋加工成笋干和竹笋罐头,其制作过程中造成竹笋营养成分大量丢失。因此,已有研究者采用腌制的方法制备具有不同口感和风味的竹笋,但是,在腌制过程中竹笋的脆性无法保持和风味的单一性又成为竹笋加工有待解决的新问题之一。

[0003] 现今,竹笋研究工作者根据上述存在的问题,开发出类目繁多的解决方法。例如:中国专利申请号 201110446061.7 “酸竹笋的制作方法”、中国专利申请号 201110233074.7 “酱竹笋的制作方法”和中国专利申请号 201110261643.8 “辣酱竹笋的制作方法”均提供了口感多样的竹笋制备方法;而中国专利申请号 201110377298.4 “一种四川泡竹笋微生物发酵菌剂的制备方法”和中国专利申请号 201010502466.3 “一种竹笋复合发酵剂和发酵竹笋的制备方法”则是提供发酵法制备不同风味的竹笋。但是,采用酱渣作为发酵菌剂制备风味独特的竹笋尚未见报道,同时,通过加入保脆剂腌制具有优于现有方案的保脆效果。

发明内容

[0004] 本发明的目的是在于提供了一种发酵酱香竹笋,配方合理,使用方便,所得发酵酱竹笋口感清脆、风味独特、色泽诱人,便于携带,即开即食。

[0005] 本发明的另一个目的是在于提供了一种发酵酱香竹笋的制备方法,方法易行,操作简便,加入保脆剂腌制,既保留和丰富了竹笋的原有营养成分,可有效防止鲜竹笋的老化,保证了竹笋的质量和品质。

[0006] 为了实现上述的目的,本发明采用以下技术措施:

[0007] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成:

[0008] 原料	重量份
[0009] 竹笋	1000-1200 份
[0010] 酱渣	100-200 份
[0011] 食盐	60-120 份
[0012] 辣椒	100-150 份
[0013] 花椒	50-100 份

- [0014] 大蒜 20-80 份
- [0015] 丁香 10-50 份
- [0016] 生姜 60-80 份
- [0017] 乳酸钙 20-80 份
- [0018] 氯化钙 30-60 份
- [0019] 果胶酯酶 1-8 份。
- [0020] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成(优选范围):
- [0021] 原料 重量份
- [0022] 竹笋 1050-1150 份
- [0023] 酱渣 120-180 份
- [0024] 食盐 70-110 份
- [0025] 辣椒 110-140 份
- [0026] 花椒 60-90 份
- [0027] 大蒜 30-70 份
- [0028] 丁香 20-40 份
- [0029] 生姜 62-78 份
- [0030] 乳酸钙 30-70 份
- [0031] 氯化钙 35-55 份
- [0032] 果胶酯酶 2-6 份。
- [0033] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成(较好范围):
- [0034] 原料 重量份
- [0035] 竹笋 1070-1130 份
- [0036] 酱渣 130-170 份
- [0037] 食盐 80-100 份
- [0038] 辣椒 115-135 份
- [0039] 花椒 65-85 份
- [0040] 大蒜 30-70 份
- [0041] 丁香 20-40 份
- [0042] 生姜 65-74 份
- [0043] 乳酸钙 40-60 份
- [0044] 氯化钙 40-50 份
- [0045] 果胶酯酶 1-3 份。
- [0046] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成(最佳范围):
- [0047] 原料 重量份
- [0048] 竹笋 1090-1110 份
- [0049] 酱渣 140-160 份
- [0050] 食盐 85-95 份
- [0051] 辣椒 120-130 份
- [0052] 花椒 70-80 份

[0053]	大蒜	40-60 份
[0054]	丁香	25-35 份
[0055]	生姜	68-72 份
[0056]	乳酸钙	40-60 份
[0057]	氯化钙	44-48 份
[0058]	果胶酯酶	2-3 份。

[0059] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成(最佳值):

[0060]	原料	重量份
[0061]	竹笋	1000 份
[0062]	酱渣	100 份
[0063]	食盐	60 份
[0064]	辣椒	100 份
[0065]	花椒	50 份
[0066]	大蒜	20 份
[0067]	丁香	10 份
[0068]	生姜	60 份
[0069]	乳酸钙	20 份
[0070]	氯化钙	30 份
[0071]	果胶酯酶	1 份。

[0072] 一种发酵酱香竹笋的制备方法,其步骤如下:

[0073] (1) 挑取食材,它由一定比例的竹笋、酱渣、食盐、辣椒、花椒、大蒜、丁香、生姜、乳酸钙、氯化钙份和果胶酯酶组成;

[0074] (2) 取步骤(1)中的新鲜竹笋去壳,放入清水中反复清洗干净(3-6次),切片或切块,沥水备用,水煮杀青;

[0075] (3) 取步骤(1)中的花椒、食盐、大蒜、丁香、乳酸钙、氯化钙和生姜与步骤(2)中杀青后竹笋,添加竹笋总重量 0.5-2 倍纯净水,搅拌均匀,在频率为 40KHz-120 KHz 超声波下超声 20min-60min,装入腌制器;

[0076] (4) 取一定比例的酱渣和果胶酯酶拌入到腌制器内,搅拌均匀,在 2℃ -20℃ 水封腌制 6-60 天,获得发酵酱香竹笋;

[0077] (5) 将腌制所得发酵酱香竹笋包装,灭菌,自然冷却至室温(20-25℃,以下相同),即可得到即开即食的一种发酵酱香竹笋。

[0078] 所述酱渣中含有酵母菌、乳酸菌和红曲霉或其中的一种或一致三种的任意组合,有效活菌总数为 $1.32 \times 10^8 \sim 2.47 \times 10^{10}$ 个/mL。

[0079] 本发明与现有竹笋加工技术相比,具有如下优点:

[0080] (1) 本发明首次采用微生物菌群和营养丰富酱渣腌制竹笋,所得酱竹笋香味和风味突出,食用品质佳。既解决了酱渣利用问题,也丰富了酱竹笋的口感;

[0081] (2) 本发明通过水封腌制,加入的保脆剂和调味品更容易入味,腌制时间短,发酵过程中,防止竹笋老化和减缓竹笋老化的速度,提高竹笋营养和减少竹笋营养成分的流失。所得发酵酱竹笋口感清脆、风味独特、色泽诱人,便于携带,即开即食。

具体实施方式

[0082] 下面将结合具体实施例,对本发明中的技术方案进行清楚、完整地描述。

[0083] 实施例 1:

[0084] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成:

[0085]	原料	重量份
[0086]	竹笋	1100 份
[0087]	酱渣	105 份
[0088]	食盐	65 份
[0089]	辣椒	110 份
[0090]	花椒	60 份
[0091]	大蒜	30 份
[0092]	丁香	15 份
[0093]	生姜	65 份
[0094]	乳酸钙	20 份
[0095]	氯化钙	25 份
[0096]	果胶酯酶	12 份。

[0097] 一种发酵酱香竹笋的制备方法,其步骤如下:

[0098] (1) 挑取食材,以一定比例的竹笋、酱渣、食盐、辣椒、花椒、大蒜、丁香、生姜、乳酸钙、氯化钙和果胶酯酶为原料;

[0099] (2) 取上述新鲜竹笋去壳,放入清水中反复清洗干净(3—6次),切片或切块,沥水备用,水煮杀青;

[0100] (3) 取步骤(1)中的一定比例花椒、食盐、大蒜、丁香、乳酸钙、氯化钙和生姜与步骤(2)中杀青后竹笋,添加食材(竹笋)总重量 0.5 倍纯净水,搅拌均匀,在频率为 40KHz 超声波下超声 20min,装入腌制器;

[0101] (4) 取步骤(1)中的一定比例酱渣和果胶酯酶拌入到腌制器内,搅拌均匀,在 2℃ 水封腌制 60 天,其中,酱渣中含有酵母菌、乳酸菌和红曲霉,有效活菌总数为 1.32×10^8 个/mL;

[0102] (5) 将腌制所得竹笋包装,灭菌,自然冷却至常温,即可得到发酵酱香竹笋。

[0103] 实施例 2:

[0104] 一种发酵酱香竹笋的制备方法,其步骤如下:

[0105] (1) 挑取食材,其由以下成分按一定比例重量份组成:竹笋 1200 份、酱渣 200 份、食盐 120 份、辣椒 150 份、花椒 100 份、大蒜 80 份、丁香 50 份、生姜 80 份、乳酸钙 80 份、氯化钙 60 份和果胶酯酶 30 份;

[0106] (2) 取上述新鲜竹笋去壳,放入清水中反复清洗干净,切片或切块,沥水备用,水煮杀青;

[0107] (3) 取上述比例花椒、食盐、大蒜、丁香、乳酸钙、氯化钙和生姜与(2)中杀青后竹笋,添加食材(竹笋)总重量 2 倍纯净水,搅拌均匀,在频率为 120 KHz 超声波下超声 60min,装入腌制器;

[0108] (4) 取上述比例酱渣和果胶酯酶拌入到腌制器内,搅拌均匀,在 20℃ 水封腌制 6 天,其中,所述酱渣中含有酵母菌、乳酸菌和红曲霉或其中的一种或一致三种的任意组合,有效活菌总数为 2.47×10^{10} 个 /mL ;

[0109] (5) 将腌制所得竹笋包装,灭菌,自然冷却至常温,即可得到发酵酱香竹笋。

[0110] 一种发酵酱香竹笋,它由以下重量份的原料制成 :

[0111]

实施例	3	4	5	6	7	8	9
竹笋	1025	1050	1075	1100	1125	1150	1175
酱渣	185	170	155	140	130	120	110
食盐	65	70	75	80	90	100	110
辣椒	110	120	130	140	110	120	130
花椒	60	70	80	90	60	70	80
大蒜	35	50	65	70	35	50	65
丁香	20	30	40	45	40	30	20
生姜	65	70	75	80	75	70	65
乳酸钙	35	50	65	70	35	50	65
氯化钙	35	40	45	50	45	40	35
果胶酯酶	2	3	4	8	7	6	5
总计	1637	1723	1809	1873	1752	1806	1860

[0112] 其制备步骤与实施例 1 相同。