(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105795430 A
(43)申请公布日 2016.07.27

(21)申请号 201610191727.1

(22)申请日 2016.03.30

(71)申请人 吉林工商学院
地址 130507 吉林省长春市九台经济开发区卡伦湖大街1666号

(72)发明人 朱珠 张传智 田海娟 马永芹

(74)专利代理机构 长春市吉利专利事务所 22206
代理人 李晓莉

(51)Int.Cl.
A23L 27/00(2016.01)

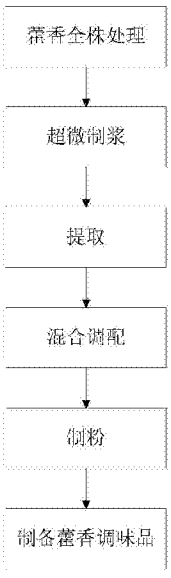
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种藿香调味品的制备方法

(57)摘要

一种藿香调味品的制备方法，属于调味品加工技术领域，选取绿色无枯萎、无霉变的成熟藿香全株，用清水冲洗后，置于网台上沥水备用；加入藿香质量3倍～5倍的水，进行粗磨碎，在30℃～50℃的条件下，采用超细制浆机进行粉碎获得藿香浆液；将藿香浆液分别进行水提取和醇提取，获得的水提液与醇提液进行混合，加入CMC-Na溶液、明胶溶液、食盐、白砂糖、麦芽糊精4%～8%以及大豆分离蛋白制备藿香混合液，使用喷雾干燥设备喷雾干燥，得到粉末状的藿香浓缩粉，做为藿香原粉。本发明以藿香全株为原料，制备一种新型的调味剂，可直接用于食品加工或作为原料用于复合调味品的生产。



CN 105795430 A

1.一种藿香调味品的制备方法，其特征是：包括以下步骤，

步骤一、藿香全株处理

选取绿色无霉变的成熟藿香全株，用清水冲洗后，置于网台上沥水备用；

步骤二、超微制浆

取所述步骤一中清洗过的藿香全株，加入藿香质量3倍～5倍的水，进行粗磨，在30℃～50℃的条件下，采用超细制浆机进行粉碎获得藿香浆液；

步骤三、提取

取所述步骤二获得的藿香浆液利用120目～150目滤网进行抽滤，获得残渣，向残渣内加入其重量3倍～5倍的清水，在30℃～50℃的条件下浸泡2h～4h，进行超细制浆后再次抽滤，合并两次抽滤液，获得藿香水提液；

取获得所述藿香水提液后剩余的残渣，向残渣内加入其重量3倍～5倍的无水乙醇浸泡，进行超声波作用辅助提取，且超声波功率为500w，工作时间为5s，停止时间为3s，提取时间为60min～90min，提取温度30℃～50℃，提取结束后进行抽滤获得滤渣，滤渣按此步骤进行再次提取，获得醇提滤液；将醇提滤液真空旋转蒸发去除乙醇，获得藿香醇提液；

步骤四、混合调配

将藿香水提液与醇提液混合，加入CMC-Na羧甲基纤维素钠溶液0.05%～0.15%、明胶溶液0.05%～0.15%、食盐2%～5%、白砂糖3%～6%、麦芽糊精4%～8%以及大豆分离蛋白5%～9%，使用乳化分散机进行混合；

步骤五、制粉

将所述步骤四获得的藿香混合液使用喷雾干燥设备进行喷雾干燥，得到粉末状的藿香浓缩粉，做为藿香原粉；

步骤六、制备藿香调味品

取质量比为25%～30%的花椒叶和花椒籽、12%～16%的紫苏、12%～17%的藿香原粉、3.5%～6%的草果、5.5%～8%的八角、4.5%～7%的桂皮、2%～3%的孜然、1%～2%的胡椒、2.5%～5.5%的陈皮、2.5%～3.5%的砂仁、4%～8%的白芷、1%～2%的辣椒以及4.5%～5.5%的良姜，分别放入风干箱内进行风干，且风干箱的温度设置为75℃；风干后的原料进行粉碎至粒径为120目～200目的粉末，每10g为一包，进行产品检验后，进行分装包装，获得藿香调味品。

2.根据权利要求1所述的一种藿香调味品的制备方法，其特征是：所述步骤二的粗磨采用组织捣碎机进行粗磨碎，且粗磨后的粒径为40目～80目。

一种藿香调味品的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于调味品加工技术领域，特别是涉及到一种新型调味品的制备方法。

背景技术

[0002] 藿香是我国芳香植物的一种，藿香含有丰富的挥发油即藿香油，其中在香精香料行业中尤为重要

[0003] 藿香为唇形科多年生草本植物，主要产于浙江、四川、广东等地，是我国传统中草药之一，味辛、性温和。有清凉解暑、解暑化湿、芳香健胃等功效。作为药食同源植物资源，藿香还具有丰富的营养价值，全株含有丰富的维生素、氨基酸和其他功能成分。在中医药、香精香料工业、食品行业等领域中应用广泛。藿香品种主要分为两类：(土)藿香与广藿香，为同一科不同属植物，所以营养成分和药理形状也有不同，例如：提取的挥发油分为藿香油和广藿香油。

[0004] 藿香作为传统的药材资源，广泛应用于各种疾病治疗和预防健身食疗之中。近年来，藿香精油在香精香料应用领域发展较快，由于经济的发展、社会的进步，人们更多的去寻找自然的物质，提升生活的品质，藿香精油气味浓厚，成分复杂，香气持久，既可作为日化用品还可以作为食品添加剂等等。藿香精油在食品中的应用研究并不多，主要是霍香精油的抗氧化作用、清除体外DPPH自由基的研究，但这也只是为霍香精油作为食品添加剂提供了技术支持。目前我国对藿香在食品中的使用主要是作为一种调味品，简单的加工后添入到烹饪中，并没有完全利用藿香的食用价值。藿香精油具有浓郁的香味，作为食用香料添加在食品中进行调味，必定能够深受大众喜爱。霍香油早在1965年获得了美国食用香料与提取物制造者协会公认的一般认为安全的物质之一，FEM编号2838。我国食品添加剂使用卫生标准GB2760－1996中允许使用的天然香料名单中也有藿香油。目前霍香油提取方法主要有五种：超临界CO_2流体萃取法、亚临界水提取法、酶提取法、有机溶剂萃取法和水蒸气蒸馏法，这些方法各有利弊，提取率也不相同，但是普遍的问题就是生产成本太高，产品效益不大，无法工业化生产。作为传统的调味材料，藿香中除了霍香精油还有大量的非脂溶性物质共同作用，改善食品的感官品质，简单的提取霍香油并不能体现藿香的实际作用。因此现有技术当中亟需要一种新型的技术方案来解决这一问题。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是：提供一种藿香调味品的制备方法，以藿香全株为原料，制备一种新型的调味剂，可直接用于食品加工或作为原料用于复合调味品的生产。

[0006] 一种藿香调味品的制备方法，其特征是：包括以下步骤，

[0007] 步骤一、藿香全株处理

[0008] 选取绿色无霉变的成熟藿香全株，用清水冲洗后，置于网台上沥水备用；

[0009] 步骤二、超微制浆

[0010] 取所述步骤一中清洗过的藿香全株，加入藿香质量3倍～5倍的水，进行粗磨，在30

℃～50℃的条件下，采用超细制浆机进行粉碎获得藿香浆液；

[0011] 步骤三、提取

[0012] 取所述步骤二获得的藿香浆液利用120目～150目滤网进行抽滤，获得残渣，向残渣内加入其重量3倍～5倍的清水，在30℃～50℃的条件下浸泡2h～4h，进行超细制浆后再次抽滤，合并两次抽滤液，获得藿香水提液；

[0013] 取获得所述藿香水提液后剩余的残渣，向残渣内加入其重量3倍～5倍的无水乙醇浸泡，进行超声波作用辅助提取，且超声波功率为500w，工作时间为5s，停止时间为3s，提取时间为60min～90min，提取温度30℃～50℃，提取结束后进行抽滤获得滤渣，滤渣按此步骤进行再次提取，获得醇提滤液；将醇提滤液真空旋转蒸发去除乙醇，获得藿香醇提液；

[0014] 步骤四、混合调配

[0015] 将藿香水提液与醇提液混合，加入CMC-Na羧甲基纤维素钠溶液0.05%～0.15%、明胶溶液0.05%～0.15%、食盐2%～5%、白砂糖3%～6%、麦芽糊精4%～8%以及大豆分离蛋白5%～9%，使用乳化分散机进行混合；

[0016] 步骤五、制粉

[0017] 将所述步骤四获得的藿香混合液使用喷雾干燥设备进行喷雾干燥，得到粉末状的藿香浓缩粉，做为藿香原粉；

[0018] 步骤六、制备藿香调味品

[0019] 取质量比为25%～30%的花椒叶和花椒籽、12%～16%的紫苏、12%～17%的藿香原粉、3.5%～6%的草果、5.5%～8%的八角、4.5%～7%的桂皮、2%～3%的孜然、1%～2%的胡椒、2.5%～5.5%的陈皮、2.5%～3.5%的砂仁、4%～8%的白芷、1%～2%的辣椒以及4.5%～5.5%的良姜，分别放入风干箱内进行风干，且风干箱的温度设置为75℃；风干后的原料进行粉碎至粒径为120目～200目的粉末，每10g为一包，进行产品检验后，进行分装包装，获得藿香调味品。

[0020] 所述步骤二的粗磨采用组织捣碎机进行粗磨碎，且粗磨后的粒径为40目～80目。

[0021] 通过上述设计方案，本发明可以带来如下有益效果：一种藿香调味品的制备方法，以藿香全株为原料，制备一种新型的调味剂，可直接用于食品加工或作为原料用于复合调味品的生产。

[0022] 选择新鲜的生长期的藿香，极大的保留了藿香含有的各种营养成分，藿香特有的气味得到了保留，当季生产，避免了常规的干制品中的营养、气味流失和感官功能劣化。

[0023] 采用藿香超细湿法制浆技术破碎，使藿香的可溶性成分更好的释放出来，比常规的干法粉碎浸泡和湿法粗破碎提取率分别提高了30.5%和16.9%以上。

[0024] 选用水提加醇提相结合的提取方法，实现了藿香可溶性成分的全利用，提取率及提取效果优于常规的单一粗放的提取方法，制作的藿香调味品更符合藿香原料的感官特性。

[0025] 制作的藿香调味品可直接使用，溶化速度快，附着力强，气味芳香，回味悠长，且具有去腥去膻解腻效果，用于肉制品的炒、炖、馅料等方面口感极佳。

附图说明

[0026] 以下结合附图和具体实施方式对本发明作进一步的说明：

[0027] 图1为本发明一种藿香调味品的制备方法操作工艺流程示意图。

具体实施方式

[0028] 一种藿香调味品的制备方法，如图1所示，包括以下步骤，

[0029] 步骤一、藿香全株处理

[0030] 选取优质藿香，成熟度较高，表面完整，无霉变及其他污染，绿色无枯萎，清水冲洗干净，网台沥水待用。

[0031] 步骤二、超微制浆

[0032] 取清洗干净的藿香全株加入3倍～5倍水，粗磨碎，然后使用超细制浆机粉碎，粉碎温度30℃～50℃。

[0033] 步骤三、提取

[0034] 超细制浆得到的藿香浆液利用120目～150目滤网抽滤，残渣加入3倍～5倍(w/w)清水30℃～50℃浸泡2h～4h，超细制浆后再次抽滤。

[0035] 水提取得到残渣加入3倍～5倍(w/w)的无水乙醇浸泡，以超声波作用辅助提取，超声波功率为500w，工作时间为5s，停止时间为3s，提取时间为60min～90min，提取温度30℃～50℃，提取结束抽滤。滤渣按此步骤再提取一次。将醇提滤液真空旋转蒸发除去乙醇，得到藿香醇提液。

[0036] 步骤四、混合调配

[0037] 将藿香水提液与醇提液混合，加入CMC-Na0.05％～0.15％(以液体计)，明胶0.05％～0.15％(以液体计)，食盐2％～5％、白砂糖3％～6％、麦芽糊精4％～8％、大豆分离蛋白5％～9％(以固体计)，使用乳化分散机混合均匀。

[0038] 步骤五、制粉

[0039] 调配好的藿香液使用喷雾干燥设备喷雾干燥，得到粉末状的藿香浓缩粉，即为本专利所述的藿香调味原粉。

[0040] 实施例一、

[0041] 共计10g，其中、花椒叶或花椒籽30％、紫苏16％、藿香17％、草果4.5％、丁香4％、八角5.5％、桂皮4.5％、孜然2％、胡椒1.5％、陈皮2.5％、砂仁2.5％、白芷4％、辣椒1％、良姜5％，经过原料处理、烘干、粉碎、混合、称重、检验、包装以及成品检验，获得藿香调味品；

[0042] 实施例二、

[0043] 共计10g，其中、花椒叶或花椒籽25％、紫苏14％、藿香12％、草果6％、丁香4.5％、八角7％、桂皮6％、孜然3％、胡椒2％、陈皮4％、砂仁3.5％、白芷6％、辣椒1.5％、良姜5.5％，经过原料处理、烘干、粉碎、混合、称重、检验、包装以及成品检验，获得藿香调味品；

[0044] 实施例三、

[0045] 共计10g，其中、花椒叶或花椒籽25％、紫苏15％、藿香15％、丁香3.5％、草果4.5％、八角6.5％、桂皮5.5％、孜然3％、胡椒2％、陈皮5.5％、砂仁2.5％、白芷6.5％、辣椒1％、良姜4.5％，经过原料处理、烘干、粉碎、混合、称重、检验、包装以及成品检验，获得藿香调味品；

[0046] 实施例四、

[0047] 共计20g，其中、花椒叶或花椒籽25％、紫苏12％、藿香15％、丁香3.5％、草果4％、

八角8％、桂皮7％、孜然2％、胡椒1％、陈皮4.5％、砂仁2.5％、白芷8％、辣椒2％、良姜5.5％，经过原料处理、烘干、粉碎、混合、称重、检验、包装以及成品检验，获得藿香调味品；

[0048] 本发明的调味品严格按照国家对香辛料调味品的要求，对照国标对本产品进行各项指标的分析与测定。参照国标GB 5009,GB/T 12729等。

[0049] 调味品的每一个品种，都含有区别于其他原料的特殊成份，这是调味品的共同特点，也是调味品原料具有调味作用的主要原因。调味品中的特殊成份，能除去烹调主料的腥臊异味，突出菜点的口味，改变菜点的外观形态，增加菜点的色泽，并以此促进人民食欲，杀菌消毒，促进消化。

[0050] 本发明的新型调味品改变以往风格，经过大量调查与研究，采用营养丰富且调味品市场少见的花椒叶、花椒籽、藿香、紫苏籽等原料进行复合配制，不仅增强其去腥，去异味作用，增香提鲜，还具有驱寒暖胃的营养健康功能。

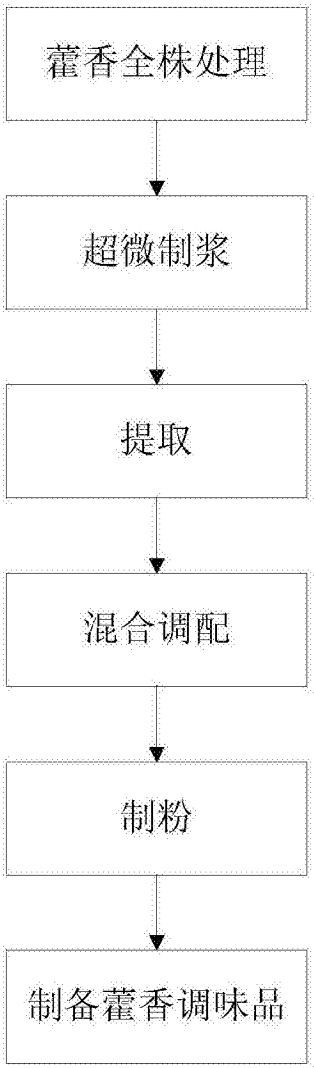


图1