(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 109363128 A
(43)申请公布日 2019.02.22

(21)申请号 201811501089.4

(22)申请日 2018.12.10

(71)申请人 山东天博食品配料有限公司
地址 272100 山东省济宁市高新区接庄街道海川路6号

(72)发明人 刘影影 李秉业 李洪久

(74)专利代理机构 天津盛理知识产权代理有限公司 12209
代理人 韩晓梅

(51)Int.Cl.
A23L 27/10(2016.01)
A23L 27/00(2016.01)

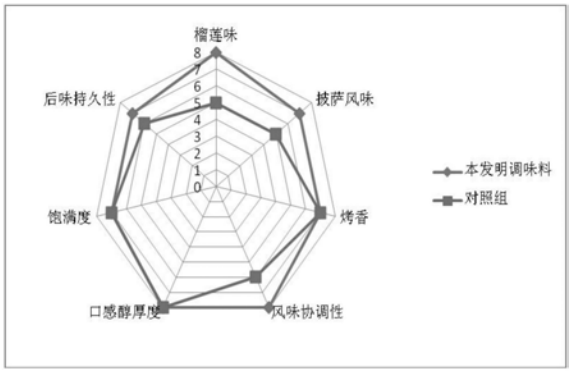
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种榴莲披萨风味复合调味料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种榴莲披萨风味复合调味料，其组成成分及重量份数如下：榴莲粉10-25份、芝士粉5-15份、奶油粉3-5份、全脂奶粉1-3份、甜玉米粉1-5份、酵母抽取物1-5份、洋葱粉2-5份、三氯蔗糖0.01-0.02份、辣椒红色素0.3-0.6份、烤披萨香精2-8份、白砂糖粉5-10份、食用盐粉1-5份、味精1-5份、麦芽糊精5-10份、二氧化硅1-2份。本调味料集榴莲风味、披萨风味、烤香、甜香于一体，香气独特，口感愉悦，耐高温，能够有效补充热加工过程中榴莲风味的损失，增强食品的榴莲特征风味；可在方便食品、休闲膨化食品以及餐饮等领域使用，且应用方便、健康安全、适宜规模化生产，市场前景广阔。



CN 109363128 A

1.一种榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：其组成成分及重量份数如下：

榴莲粉10-25份、芝士粉5-15份、奶油粉3-5份、全脂奶粉1-3份、甜玉米粉1-5份、酵母抽取物1-5份、洋葱粉2-5份、三氯蔗糖0.01-0.02份、辣椒红色素0.3-0.6份、烤披萨香精2-8份、白砂糖粉5-10份、食用盐粉1-5份、味精1-5份、麦芽糊精5-10份、二氧化硅1-2份。

2.根据权利要求1所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：所述榴莲粉的制备方法如下：

①选用无污染、新鲜榴莲，去除外壳，将榴莲果肉进行切块，大小为2-4cm；

②用搅拌机将榴莲果肉搅拌1-3min，得榴莲浆；

③酶解增香：加入榴莲浆重量0.1％-0.3％的纤维素酶、蛋白酶和果胶酶，在40-50℃下搅拌反应30-120min，搅拌速度为100-200rpm/min，得到酶解榴莲浆；

④加入酶解榴莲浆重量10-15％的麦芽糊精，使榴莲浆的干物质含量达到40-48％，经喷雾干燥机干燥后收集粉末，即得榴莲粉。

3.根据权利要求2所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：所述步骤③中蛋白酶为木瓜酶、中性蛋白酶、风味蛋白酶、复合蛋白酶、菠萝蛋白酶中的两种或两种以上。

4.根据权利要求2所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：所述步骤④中喷雾干燥机的进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为100-115℃，送料压力10-15MPA。

5.根据权利要求1至4任一项所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：所述烤披萨香精的组成成分、重量份数及制备方法为：

大豆油30-50份、迷迭香精油1-3份、罗勒油0.5-1份、黑胡椒精油0.5-1份、洋葱油1-3份、黄油5-10份、茴香油0.5-1份、欧芹籽油0.5-1份，将上述原料混合均匀后，添加20-30份的环状糊精做载体，搅拌20min，喷雾干燥，即得烤披萨香精。

6.根据权利要求5所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：所述喷雾干燥的条件为：进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为90-115℃，送料压力10-15MPA。

7.如权利要求1至6任一项所述的榴莲披萨风味复合调味料，其特征在于：步骤如下：

①先将辣椒红色素和食用盐粉、味精、二氧化硅、白砂糖粉放入搅拌机混合均匀，搅拌机转速50-100r/min，时间为1-5min；

②向搅拌机中加入榴莲粉、芝士粉、奶油粉、全脂奶粉、甜玉米粉、烤披萨香精和三氯蔗糖，混合均匀，搅拌机转速为50-100r/min，时间为1-5min；

③最后加入其余辅料，搅拌机转速50-100r/min，搅拌时间3-5min，然后过20目筛，即得榴莲披萨风味复合调味料。

一种榴莲披萨风味复合调味料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，尤其是一种榴莲披萨风味复合调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 榴莲营养价值极高，经常食用可以强身健体，健脾补气，补肾壮阳，温暖身体，属滋补有益的水果；榴莲有特殊的气味，有人认为香气馥郁，榴莲的这种气味有开胃、促进食欲之功效。榴莲中的膳食纤维能促进肠蠕动。目前市场上销售的榴莲风味的食物有榴莲蛋糕、榴莲面包、榴莲牛奶、榴莲饼干、榴莲果冻、榴莲酱、榴莲糖和榴莲披萨等等。

[0003] 目前榴莲披萨风靡于大街小巷，成为披萨店的一块金字招牌。浓郁的榴莲香气配合浓郁的烤香，让人食之上瘾，流连忘返。深受广大消费者喜爱。但是目前人们只能通过榴莲披萨才能享受到此种美味。

[0004] 目前国内市场没有此类风味的调味料产品，开发一种榴莲披萨风味复合调味料，可以适量在方便食品、休闲膨化食品以及餐饮等领域使用，满足人们对于美味的追求，可填补现有市场的空缺。

[0005] 通过检索，尚未发现与本发明专利申请相关的专利公开文献。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于克服现有技术的不足之处，提供一种榴莲披萨风味复合调味料及其制备方法，该调味料集榴莲风味、披萨风味、烤香、甜香于一体，香气独特，口感愉悦，耐高温，能够有效补充热加工过程中榴莲风味的损失，从而增强食品的榴莲特征风味；其可以适量在方便食品、休闲膨化食品以及餐饮等领域使用，且应用方便、健康安全、适宜规模化生产，具有广阔的市场前景。

[0007] 本发明解决其技术问题是采取以下技术方案实现的：

[0008] 一种榴莲披萨风味复合调味料，其组成成分及重量份数如下：

[0009] 榴莲粉10-25份、芝士粉5-15份、奶油粉3-5份、全脂奶粉1-3份、甜玉米粉1-5份、酵母抽取物1-5份、洋葱粉2-5份、三氯蔗糖0.01-0.02份、辣椒红色素0.3-0.6份、烤披萨香精2-8份、白砂糖粉5-10份、食用盐粉1-5份、味精1-5份、麦芽糊精5-10份、二氧化硅1-2份。

[0010] 而且，所述榴莲粉的制备方法如下：

[0011] ①选用无污染、新鲜榴莲，去除外壳，将榴莲果肉进行切块，大小为2-4cm；

[0012] ②用搅拌机将榴莲果肉搅拌1-3min，得榴莲浆；

[0013] ③酶解增香：加入榴莲浆重量0.1％-0.3％的纤维素酶、蛋白酶和果胶酶，在40-50℃下搅拌反应30-120min，搅拌速度为100-200rpm/min，得到酶解榴莲浆；

[0014] ④加入酶解榴莲浆重量10-15％的麦芽糊精，使榴莲浆的干物质含量达到40-48％，经喷雾干燥机干燥后收集粉末，即得榴莲粉。

[0015] 而且，所述步骤③中蛋白酶为木瓜酶、中性蛋白酶、风味蛋白酶、复合蛋白酶、菠萝

蛋白酶中的两种或两种以上。

[0016] 而且，所述步骤④中喷雾干燥机的进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为100-115℃，送料压力10-15MPA。

[0017] 而且，所述烤披萨香精的组成成分、重量份数及制备方法为：

[0018] 大豆油30-50份、迷迭香精油1-3份、罗勒油0.5-1份、黑胡椒精油0.5-1份、洋葱油1-3份、黄油5-10份、茴香油0.5-1份、欧芹籽油0.5-1份，将上述原料混合均匀后，添加20-30份的环状糊精做载体，搅拌20min，喷雾干燥，即得烤披萨香精。

[0019] 而且，所述喷雾干燥的条件为：进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为90-115℃，送料压力10-15MPA。

[0020] 如上所述的榴莲披萨风味复合调味料，步骤如下：

[0021] ①先将辣椒红色素和食用盐粉、味精、二氧化硅、白砂糖粉放入搅拌机混合均匀，搅拌机转速50-100r/min，时间为1-5min；

[0022] ②向搅拌机中加入榴莲粉、芝士粉、奶油粉、全脂奶粉、甜玉米粉、烤披萨香精和三氯蔗糖，混合均匀，搅拌机转速为50-100r/min，时间为1-5min；

[0023] ③最后加入其余辅料，搅拌机转速50-100r/min，搅拌时间3-5min，然后过20目筛，即得榴莲披萨风味复合调味料。

[0024] 本发明取得的优点和积极效果是：

[0025] 1、本调味料集榴莲风味、披萨风味、烤香、甜香于一体，香气独特，口感愉悦，耐高温，能够有效补充热加工过程中榴莲风味的损失，从而增强食品的榴莲特征风味；本调味料不仅能够给产品提供强烈的榴莲味特征，而且风味较榴莲本体饱满柔和。本调味料可以适量在方便食品、休闲膨化食品以及餐饮等领域使用，且应用方便、健康安全、适宜规模化生产，具有广阔的市场前景。

[0026] 2、本发明中榴莲粉的制备方法使用生产食品的通用设备组合，具有结构合理、生产工艺简单、生产自动化程度高等优点。

[0027] 3、本发明中榴莲粉由于喷雾干燥的速度快，榴莲浆来不及氧化就与水分分离了，不会产生颜色变化，同时该榴莲粉含水量低，性质稳定，与其它粉料或液体物料相容性好，因此可以满足不同生产条件的需要。

[0028] 4、本发明中榴莲粉的制备过程中添加酶解工艺，可以有效释放榴莲浆中风味物质，提高榴莲特有的独特气味。

[0029] 5、本发明中采用了烤披萨香精，目前暂未检索到烤披萨味香精相关的专利公开文献，本发明中的烤披萨香精在制备时，采用天然香料协同配制，虽然使用原料种类少，但具有香气仿真性强，留香持久等特点，且香精香味自然，醇厚饱满，品质稳定，接近烤披萨的自然风味。

[0030] 另外，本发明的烤披萨香精在制备过程中采用喷雾干燥而成，耐高温，适用于烘焙糕点、休闲食品、馅料等食品，该方法简便，易于操作，提高了工作效率。

附图说明

[0031] 图1为本发明的感官评价结果图。

具体实施方式

[0032] 下面结合通过具体实施例对本发明作进一步详述，以下实施例只是描述性的，不是限定性的，不能以此限定本发明的保护范围。

[0033] 本发明中所使用的原料，如无特殊说明，均为常规的市售产品；本发明中所使用的方法，如无特殊说明，均为本领域的常规方法。

[0034] 实施例1：

[0035] 一种榴莲披萨风味复合调味料，组成成分及重量份数如下：

[0036] 榴莲粉25份、芝士粉15份、奶油粉5份、全脂奶粉3份、甜玉米粉2份、酵母抽取物3.48份、洋葱粉5份、三氯蔗糖0.02份、辣椒红色素0.5份、烤披萨香精3份、白砂糖粉10份、食用盐粉5份、味精5份、麦芽糊精8份、二氧化硅2份。

[0037] 其中，榴莲粉的制备步骤如下：

[0038] ①选用无污染、新鲜榴莲，去除外壳。选择榴莲果肉表象较好，光泽明显且果肉软硬适中的果肉，将榴莲果肉进行切块，大小约为2-4cm，用搅拌机将榴莲果肉搅拌2min。

[0039] ②酶解增香：加入占榴莲浆重量0.1％的纤维素酶和蛋白酶、果胶酶，在40-50℃下搅拌反应60min，搅拌速度为200rpm/min，得到酶解榴莲浆。

[0040] ③加入酶解榴莲浆重量10％的麦芽糊精，使榴莲浆的干物质含量达到45％。然后用喷雾干燥机干燥，干燥后收集粉末。喷雾干燥机的进风温度控制到150-170℃，出风温度控制到100-115℃，送料压力12MPA。

[0041] 所述烤披萨香精的组成成分、重量份数及制备方法为：

[0042] 大豆油40份、迷迭香精油2份、罗勒油1份、黑胡椒精油0.8份、洋葱油2份、黄油8份、茴香油1份、欧芹籽油0.5份，将各原料混合均匀后，添加20份环状糊精，搅拌20min，喷雾干燥收集粉末。进风口温度160℃：出风口温度90℃；送料压力12MPA。

[0043] 上述榴莲披萨风味复合调味料的制备方法，步骤如下：

[0044] ①先将辣椒红色素和食用盐粉、味精、二氧化硅、白砂糖粉放入搅拌机混合均匀，搅拌机转速50-100r/min，时间为2min；

[0045] ②再向搅拌机中加入芝士粉、榴莲粉、奶油粉、全脂奶粉、甜玉米粉、烤披萨香精和三氯蔗糖，混合均匀，搅拌机转速为50-100r/min，时间为3min；

[0046] ③加入其余辅料，搅拌机转速50-100r/min，搅拌时间3min，然后过20目筛，即得榴莲披萨风味复合调味料。

[0047] 实施例2

[0048] 一种榴莲披萨风味复合调味料，其组成成分及重量份数如下：

[0049] 榴莲粉10-25份、芝士粉5-15份、奶油粉3-5份、全脂奶粉1-3份、甜玉米粉1-5份、酵母抽取物1-5份、洋葱粉2-5份、三氯蔗糖0.01-0.02份、辣椒红色素0.3-0.6份、烤披萨香精2-8份、白砂糖粉5-10份、食用盐粉1-5份、味精1-5份、麦芽糊精5-10份、二氧化硅1-2份。

[0050] 较优地，所述榴莲粉的制备方法如下：

[0051] ①选用无污染、新鲜榴莲，去除外壳，将榴莲果肉进行切块，大小为2-4cm；

[0052] ②用搅拌机将榴莲果肉搅拌1-3min，得榴莲浆；

[0053] ③酶解增香：加入榴莲浆重量0.1％-0.3％的纤维素酶、蛋白酶和果胶酶，在40-50℃下搅拌反应30-120min，搅拌速度为100-200rpm/min，得到酶解榴莲浆；

[0054] ④加入酶解榴莲浆重量10-15％的麦芽糊精，使榴莲浆的干物质含量达到40-48％，经喷雾干燥机干燥后收集粉末，即得榴莲粉。

[0055] 较优地，所述步骤③中蛋白酶为木瓜酶、中性蛋白酶、风味蛋白酶、复合蛋白酶、菠萝蛋白酶中的两种或两种以上。

[0056] 较优地，所述步骤④中喷雾干燥机的进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为100-115℃，送料压力10-15MPA。

[0057] 较优地，所述烤披萨香精的组成成分、重量份数及制备方法为：

[0058] 大豆油30-50份、迷迭香精油1-3份、罗勒油0.5-1份、黑胡椒精油0.5-1份、洋葱油1-3份、黄油5-10份、茴香油0.5-1份、欧芹籽油0.5-1份，将上述原料混合均匀后，添加20-30份的环状糊精做载体，搅拌20min，喷雾干燥，即得烤披萨香精。

[0059] 较优地，所述喷雾干燥的条件为：进风温度控制范围为150-170℃，出风温度控制范围为90-115℃，送料压力10-15MPA。

[0060] 如上所述的榴莲披萨风味复合调味料，步骤如下：

[0061] ①先将辣椒红色素和食用盐粉、味精、二氧化硅、白砂糖粉放入搅拌机混合均匀，搅拌机转速50-100r/min，时间为1-5min；

[0062] ②向搅拌机中加入榴莲粉、芝士粉、奶油粉、全脂奶粉、甜玉米粉、烤披萨香精和三氯蔗糖，混合均匀，搅拌机转速为50-100r/min，时间为1-5min；

[0063] ③最后加入其余辅料，搅拌机转速50-100r/min，搅拌时间3-5min，然后过20目筛，即得榴莲披萨风味复合调味料。

[0064] 本发明的相关应用验证：

[0065] 标准样按照质量百分比0.3％比例添加本发明榴莲披萨风味复合调味料，制成披萨。对照组不添加本发明调味料，而添加市购榴莲粉，采用相同的工艺制成披萨。将二者进行感官评价，评价维度主要是榴莲味风味特征、披萨风味特征、烤香、风味协调性、口感醇厚度、饱满度、后味持久性等方面进行评价打分，满分为10分。感官评价结果见图1。

[0066] 从图1可以看出：添加本发明调味料的披萨在榴莲风味、披萨风味特征、风味协调性风味特征明显，榴莲与披萨风味完美结合，而在饱满度、口感醇厚度等方面几乎没有差异，这说明本发明调味粉具有良好的耐高温性，且香气醇厚自然，应用效果显著。

[0067] 尽管为说明目的公开了本发明的实施例和附图，但是本领域的技术人员可以理解：在不脱离本发明及所附权利要求的精神和范围内，各种替换、变化和修改都是可能的，因此，本发明的范围不局限于实施例和附图所公开的内容。

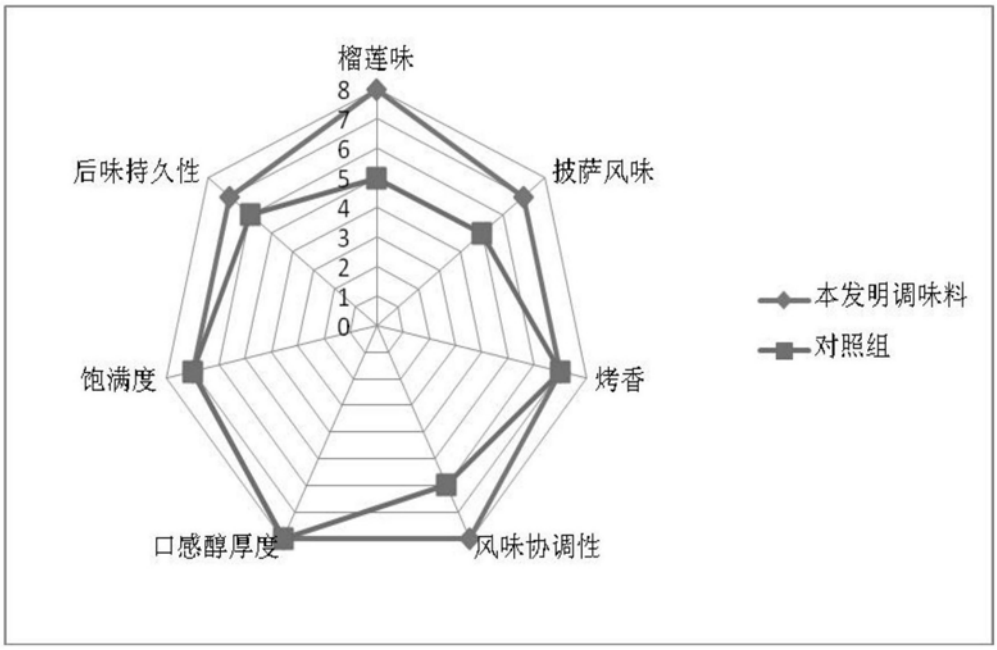


图1