



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105725137 A

(43)申请公布日 2016.07.06

(21)申请号 201610153674.4

(22)申请日 2016.03.17

(71)申请人 池州市贵池区吉亮山野菜开发有限公司

地址 247000 安徽省池州市贵池区梅村镇  
必胜村

(72)发明人 杨吉亮

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23L 19/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种橄榄菜及其泡制方法

(57)摘要

本发明公开了一种橄榄菜及其泡制方法,所属领域为食品加工技术领域,芥菜20-30份、橄榄30-40份、植物油6-8份、芝麻10-15份、食用盐6-8份、食品添加剂8-10份。制备步骤如下:S1、将芥菜、橄榄洗净,切成片放入泡菜坛内,再加入芝麻,搅拌均匀;S2、向步骤S1的泡菜坛内加入植物油、食用盐,室温下,静置封存1-2天后,再次搅拌均匀;S3、向经过步骤S2处理后的泡菜坛内加入食品添加剂密封保存。本发明所公开的橄榄菜及其泡制方法,各种原料的配比关系保证了各种香味的合理混合,具有独特风味,营养价值丰富,工艺方法简单,储存时间长,方便工厂规模化生产,成本低,易运输保存,有利于人体健康。

1. 一种橄榄菜及其泡制方法,其特征在于,由以下原材料制成:芥菜20-30份、橄榄30-40份、植物油6-8份、芝麻10-15份、食用盐6-8份、食品添加剂8-10份。
2. 一种橄榄菜及其泡制方法,其特征在于,所述芥菜25份、橄榄35份、芝麻13份。
3. 一种橄榄菜及其泡制方法,其特征在于,所述植物油7份、食用盐7份、食用添加剂9份。
4. 一种橄榄菜及其泡制方法,其特征在于,所述食用添加剂的成分含有谷氨酸钠、苯甲酸钠。
5. 一种橄榄菜及其泡制方法,其特征在于,制备步骤如下:
  - S1、将芥菜、橄榄洗净,切成片放入泡菜坛内,再加入芝麻,搅拌均匀;
  - S2、向步骤S1的泡菜坛内加入植物油、食用盐,室温下,静置封存1-2天后,再次搅拌均匀;
  - S3、向经过步骤S2处理后的泡菜坛内加入食品添加剂密封保存。

## 一种橄榄菜及其泡制方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别是涉及一种橄榄菜及其泡制方法。

### 背景技术

[0002] 泡菜古称菹,是指为了利于长时间存放而经过发酵的蔬菜。一般来说,只要是纤维丰富的蔬菜或水果,都可以被制成泡菜。像是卷心菜、大白菜、红萝卜、白萝卜、大蒜、青葱、小黄瓜、洋葱、高丽菜、豆角等。蔬菜在经过腌渍及调味之后,有种特殊的风味,很多人会当作是一种常见的配菜食用。所以现代人在食材取得无虞的生活环境中,还是会制做泡菜。已制妥的泡菜有丰富的乳酸菌,可帮助消化。泡菜主要是靠蔬菜表面的乳酸菌的发酵生成大量乳酸而不是靠盐的渗透压来抑制腐败微生物的。泡菜使用低浓度的盐水,或用少量食盐来腌渍各种鲜嫩的蔬菜,再经乳酸菌发酵,制成一种带酸味的腌制品,只要乳酸含量达到一定的浓度,并使产品隔绝空气,就可以达到久贮的目的。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的就是为了解决克服橄榄菜、芥菜等储存时间短的缺陷,设计了一种橄榄菜及其泡制方法,风味独特,营养价值丰富,工艺方法简单,储存时间长,易实现规模化生产,成本低,运输保存方便。

[0004] 本发明所要求解决的技术问题可以通过以下技术方案来实现:

[0005] 一种橄榄菜及其泡制方法,由以下原材料制成:芥菜20-30份、橄榄30-40份、植物油6-8份、芝麻10-15份、食用盐6-8份、食品添加剂8-10份;

[0006] 所述芥菜25份、橄榄35份、芝麻13份;

[0007] 所述植物油7份、食用盐7份、食用添加剂9份;

[0008] 所述食用添加剂的成分含有谷氨酸钠、苯甲酸钠;

[0009] 制备步骤如下:

[0010] S1、将芥菜、橄榄洗净,切成片放入泡菜坛内,再加入芝麻,搅拌均匀;

[0011] S2、向步骤S1的泡菜坛内加入植物油、食用盐,室温下,静置封存1-2天后,再次搅拌均匀;

[0012] S3、向经过步骤S2处理后的泡菜坛内加入食品添加剂密封保存。

[0013] 本发明所公开的橄榄菜及其泡制方法,各种原料的配比关系保证了各种香味的合理混合,具有独特风味,营养价值丰富,工艺方法简单,储存时间长,方便工厂规模化生产,成本低,易运输保存,有利于人体健康。

### 具体实施方式

[0014] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面进一步阐述本发明。

[0015] 一种橄榄菜及其泡制方法,由以下原材料制成:芥菜20-30份、橄榄30-40份、植物

油6-8份、芝麻10-15份、食用盐6-8份、食品添加剂8-10份；

[0016] 所述芥菜25份、橄榄35份、芝麻13份；

[0017] 所述植物油7份、食用盐7份、食用添加剂9份；

[0018] 所述食用添加剂的成分含有谷氨酸钠、苯甲酸钠；

[0019] 制备步骤如下：

[0020] S1、将芥菜、橄榄洗净，切成片放入泡菜坛内，再加入芝麻，搅拌均匀；

[0021] S2、向步骤S1的泡菜坛内加入植物油、食用盐，室温下，静置封存1-2天后，再次搅拌均匀；

[0022] S3、向经过步骤S2处理后的泡菜坛内加入食品添加剂密封保存，该产品保质期可以达到15个月，打开封口以后需要冷藏。

[0023] 本发明所公开的橄榄菜及其泡制方法，各种原料的配比关系保证了各种香味的合理混合，具有独特风味，营养价值丰富，工艺方法简单，储存时间长，方便工厂规模化生产，成本低，易运输保存，有利于人体健康。

[0024] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等同物界定。