



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104957587 B

(45)授权公告日 2017.11.24

(21)申请号 201510323849.7

(22)申请日 2015.06.12

(65)同一申请的已公布的文献号
申请公布号 CN 104957587 A

(43)申请公布日 2015.10.07

(73)专利权人 广西健宝石斛有限责任公司
地址 537500 广西壮族自治区玉林市容县
城南大道267号

(72)发明人 何忠海 何雄鹏

(74)专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理
有限公司 51214

代理人 陈科恒

(51)Int.Cl.

A23L 27/50(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56)对比文件

CN 102987335 A,2013.03.27,

CN 1413506 A,2003.04.30,

KR 20020070593 A,2002.09.10,

审查员 陈萍

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种铁皮石斛生鲜酱油及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种铁皮石斛生鲜酱油及其制备方法,涉及调味品技术领域。一种铁皮石斛生鲜酱油,包括基础酱油和中草药提取液,所述中草药提取液的组分按以下重量份组成:铁皮石斛5~10份、生地1~3份、麦冬1~3份、白芍1~3份、茯苓1~3份、仙灵脾0.1~2.5份、黄芪0.1~2.5份、沙参0.1~2.5份、知母0.1~2.5份。本发明制得的酱油不仅营养丰富、口感醇厚、味道鲜美,长期食用可降血脂、降低人体胆固醇、降低心血管疾病的发病率以及防癌,减少自由基对人体的损害,提高人体免疫力功效,以达到加强营养、预防和缓解疾病的功效。

1. 一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 称取中草药原料:铁皮石斛、生地、麦冬、白芍、茯苓、仙灵脾、黄芪、沙参、知母,将所有中草药清洗烘干消毒后,放入粉碎机中进行粉碎,粉碎成400~500目筛的颗粒,得中草药粉末;

(2) 将中草药粉末放入其重量6~8倍的水中加热,加热温度保持60~90℃浸泡2~3h,过滤,滤渣再加入其重量3~5倍的水中加热,加热温度保持60~90℃浸泡1~2h,过滤,滤液合并,得上清液,压榨得中草药提取液;

(3) 将大豆和小麦粉碎至粒度为200~400目筛后,加入黄瓜、香芋和旱藕,在0.08~0.15MPa的压力下,连续蒸煮20~45min,制得蒸料;再将制得的中草药提取液和蒸料混合酿造,按现有技术接入菌种制曲,发酵,浸出淋油,灭菌,浓缩,过滤、沉淀即可灌装;

所述中草药原料按以下重量份组成:铁皮石斛5~10份、生地1~3份、麦冬1~3份、白芍1~3份、茯苓1~3份、仙灵脾0.1~2.5份、黄芪0.1~2.5份、沙参0.1~2.5份、知母0.1~2.5份;

所述铁皮石斛为铁皮石斛干品,铁皮石斛的水分 $\leq 10\%$,粗多糖 $\geq 15\%$ 。

2. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,其特征在于:所述发酵时间为25~30天,初始发酵温度为40~45℃。

3. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,其特征在于:所述灭菌温度为150~180℃。

4. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,其特征在于:所述浓缩是将前步骤所得置于浓缩设备中,在60~70℃的环境下浓缩到糖度为45~50%。

5. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,其特征在于:所述蒸料所需原料的重量配比为:大豆20~50份、小麦10~30份、黄瓜5~10份、香芋5~10份、旱藕5~10份。

一种铁皮石斛鲜酱油及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及调味品技术领域,特别涉及一种铁皮石斛鲜酱油及其制备方法。

背景技术

[0002] 传统酿造酱油是以大豆、小麦等原料,经过原料预处理、制曲、发酵、浸出淋油及加热配制等工艺生产出来的具有特殊色、香、味的液体调味品,主要营养成分包括氨基酸、可溶性蛋白质、维生素、原糖及多种微量元素和有机酸,具有一定的营养、保健作用。市面上的大部分酱油仅仅是简单的佐餐调味用品,所具备的保健功效有限,为了提高酱油的质量及风味,国内出现了大量的各种特色化的风味酱油,如蒸鱼酱油,海鲜酱油,草菇酱油,鱼生酱油,铁强化酱油等。然而,国内关于用铁皮石斛制作酱油的资料及报道甚少。被誉为“中华九大仙草”之首的滋阴圣品—铁皮石斛,具有神奇的滋阴降火和养阴的功效,铁皮石斛能濡润脉道,扩张血管,从而促进血液循环,改善血瘀症状,降低血胆固醇和甘油三脂,提高高密度脂蛋白水平。高密度脂蛋白可以把胆固醇从外周运回肝脏代谢,使周围血管内的胆固醇降低,从而保护心脑血管,将铁皮石斛与酱油相结合,制得的石斛酱油既能赋予酱油独特的风味,又增强了酱油的营养性及保健功能。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于:针对上述存在的问题,提供一种铁皮石斛鲜酱油及其制备方法,不仅营养丰富、口感醇厚,长期食用可降血脂、降低人体胆固醇、降低心血管疾病的发病率以及防癌,减少自由基对人体的损害,提高人体免疫力功效,以达到加强营养、预防和缓解疾病的功效。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

[0005] 一种铁皮石斛鲜酱油,包括基础酱油和中草药提取液,所述中草药提取液的组分按以下重量份组成:铁皮石斛5~10份、生地1~3份、麦冬1~3份、白芍1~3份、茯苓1~3份、仙灵脾0.1~2.5份、黄芪0.1~2.5份、沙参0.1~2.5份、知母0.1~2.5份。

[0006] 进一步地,生产所述基础酱油的主原料含有大豆、小麦、黄瓜、香芋和早藕。其中,所述主原料的重量配比为:大豆20~50份、小麦10~30份、黄瓜5~10份、香芋5~10份、早藕5~10份。

[0007] 作为本发明的优选方案,所述铁皮石斛为铁皮石斛干品,铁皮石斛的水分 $\leq 10\%$ 、粗多糖 $\geq 15\%$ 。

[0008] 其中,一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 按上述配比称取铁皮石斛、生地、麦冬、白芍、茯苓、仙灵脾、黄芪、沙参、知母,将所有中草药清洗烘干消毒后,放入粉碎机中进行粉碎,粉碎成400~500目筛的颗粒,得中草药粉末;

[0010] (2) 将中草药粉末放入其重量6~8倍的水中加热,加热温度保持60~90℃浸泡2~3h,过滤,滤渣再加入其重量3~5倍的水中加热,加热温度保持60~90℃浸泡1~2h,过滤,

滤液合并,得上清液,压榨得中草药提取液;

[0011] (3)将大豆和小麦粉碎至粒度为200~400目筛后,加入黄瓜、香芋和旱藕,在0.08~0.15MPa的压力下,连续蒸煮20~45min,制得蒸料;再将制得的中草药提取液和蒸料混合酿造,按现有技术接入菌种制曲,发酵,浸出淋油,灭菌,浓缩,过滤、沉淀即可灌装。

[0012] 进一步地,所述发酵时间为25~30天,初始发酵温度为40~45℃。

[0013] 进一步地,所述灭菌温度为150~180℃。

[0014] 进一步地,所述浓缩是将前步骤所得置于浓缩设备中,在60~70℃的环境下浓缩到糖度为45~50%。

[0015] 上述配方,该铁皮石斛中药调养茶的中草药各自的功效如下:

[0016] 铁皮石斛—被誉为“中华九大仙草”之首的滋阴圣品,具有神奇的滋阴降火和养阴的功效,铁皮石斛能濡润脉道,扩张血管,从而促进血液循环,改善血瘀症状,降低血胆固醇和甘油三脂,提高高密度脂蛋白水平。高密度脂蛋白可以把胆固醇从外周运回肝脏代谢,使周围血管内的胆固醇降低,从而保护心脑血管。铁皮石斛能充分补充内血、精、津、液等物质,精血濡养大脑,滋养心阴,改善心肌营养,降心火;滋养肝阴,养肝血,可改善肝脏循环与营养,调节体内阴阳平衡,使中枢神经功能趋于正常,减少高血压症交感神经兴奋,调节内分泌系统功能,又能益气养目;补脾益胃,促进消化和营养吸收,清热补虚,除腻而不伤肠胃;滋补养肾阴,平衡肾阴肾阳,改善肾脏微循环与营养,生精血,填骨髓。

[0017] 生地:主治阴虚发热,消渴,吐血,衄血,血崩,月经不调,胎动不安,阴伤便秘。具有清热凉血、益阴生津的功效。

[0018] 麦冬:具有清心除烦、养阴润肺、益胃生津的功效。

[0019] 白芍:具有养血柔肝,缓中止痛,敛阴收汗的功效。治胸腹胁肋疼痛,泻痢腹痛,自汗盗汗,阴虚发热,月经不调,崩漏,带下。

[0020] 茯苓:味甘、淡、性平,健脾和胃、宁心安神、利水消肿、降血压、防癌抗癌、提高人体免疫力等功效,茯苓可使平滑肌收缩振幅减少,张力下降。茯苓可影响体内代谢,对电解质的平衡有调解作用,并能降低血糖,抑制毛细血管的通透性。

[0021] 仙灵脾:喜补肾阳、增强机体免疫功能,改善骨生长、增强造血功能,延缓衰老,还具有强心、降血压、降血脂、降血糖等功效。

[0022] 黄芪,具有补气固表,利尿托毒,排脓,敛疮生肌的功效。用于气虚乏力,食少便溏,中气下陷,久泻脱肛,便血崩漏,表虚自汗,痈疽难溃,久溃不敛,血虚萎黄,内热消渴。

[0023] 沙参:具有滋阴生津、清热凉血之功,适合肺燥阴虚,干咳痰少,咽干鼻燥者。

[0024] 知母:性味归经苦、甘,寒。归肺、胃、肾经。具有清热泻火,生津润燥的功效。主用于外感热病,高热烦渴,肺热燥咳,骨蒸潮热,内热消渴,肠燥便秘。

[0025] 综上所述,采用上述技术方案本发明具有以下有益效果:

[0026] 1、本发明中草药提取液组方,科学合理配伍,本发明铁皮石斛鲜酱油以铁皮石斛作为君药,滋阴固本、生津止燥、益胃润肺,健脑明目,补五脏虚劳,输气活血滋阴补肾,使人体五脏六腑趋于阴阳平衡;以生地、麦冬、沙参为臣药,养胃生津,清心除烦,滋阴润肺、补脾益气、消肿利尿、泻肺平喘;以茯苓、仙灵脾、黄芪为佐药,益气补血、阴阳双补、不腻不燥、降“三高”;再配与白芍和知母,养血柔肝,缓急舒筋,合理配伍,无任何毒副作用和依赖性。

[0027] 2、本发明配制基础酱油的主原料除了大豆和小麦,还添加了促进机体代谢的黄

瓜、色香味俱全的香芋和营养丰富易消化的旱藕,主原料具有营养价值高,且促进代谢,加速肠内毒素排出,以及促消化易吸收。

[0028] 3、本发明酱油不仅营养丰富、口感醇厚、味道鲜美,烹调时增加食欲,长期食用可降低血脂、降低人体胆固醇、降低心血管疾病的发病率以及防癌,减少自由基对人体的损害,提高人体免疫力功效,以达到加强营养、预防和缓解疾病的功效。

具体实施方式

[0029] 下面结合一些实施例来对本发明做进一步阐述:

[0030] 一、铁皮石斛鲜酱油的制备

[0031] 实施例1

[0032] 铁皮石斛鲜酱油,包括基础酱油和中草药提取液,所述中草药提取液的组分按以下重量份组成:铁皮石斛8份、生地2份、麦冬2份、白芍2份、茯苓2份、仙灵脾1.8份、黄芪1.5份、沙参1.5份、知母1份。

[0033] 生产所述基础酱油的主原料含有大豆、小麦、黄瓜、香芋和旱藕。其中,所述主原料的重量配比为:大豆36份、小麦25份、黄瓜7份、香芋6份、旱藕8份。

[0034] 所述铁皮石斛为铁皮石斛干品,铁皮石斛的水分 $\leq 10\%$ 、粗多糖 $\geq 15\%$ 。

[0035] 其中,一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0036] (1)按上述配比称取铁皮石斛、生地、麦冬、白芍、茯苓、仙灵脾、黄芪、沙参、知母,将所有中草药清洗烘干消毒后,放入粉碎机中进行粉碎,粉碎成500目筛的颗粒,得中草药粉末;

[0037] (2)将中草药粉末放入其重量8倍的水中加热,加热温度保持 80°C 浸泡3h,过滤,滤渣再加入其重量5倍的水中加热,加热温度保持 70°C 浸泡2h,过滤,滤液合并,得上清液,压榨得中草药提取液;

[0038] (3)将大豆和小麦粉碎至粒度为300目筛后,加入黄瓜、香芋和旱藕,在 0.12MPa 的压力下,连续蒸煮35min,制得蒸料;再将制得的中草药提取液和蒸料混合酿造,按现有技术接入菌种制曲,然后进行发酵,其中发酵时间为26天、初始发酵温度为 40°C ,浸出淋油,灭菌、其温度为 160°C ,再将前步骤所得置于浓缩设备中,在 65°C 的环境下浓缩到糖度为46%,然后过滤、沉淀即可灌装,得到本发明酱油。

[0039] 实施例2

[0040] 铁皮石斛鲜酱油,包括基础酱油和中草药提取液,所述中草药提取液的组分按以下重量份组成:铁皮石斛10份、生地3份、麦冬3份、白芍3份、茯苓3份、仙灵脾0.1份、黄芪0.1份、沙参0.1份、知母0.1份。

[0041] 生产所述基础酱油的主原料含有大豆、小麦、黄瓜、香芋和旱藕。其中,所述主原料的重量配比为:大豆50份、小麦30份、黄瓜5份、香芋5份、旱藕5份。

[0042] 所述铁皮石斛为铁皮石斛干品,铁皮石斛的水分 $\leq 10\%$ 、粗多糖 $\geq 15\%$ 。

[0043] 其中,一种铁皮石斛鲜酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0044] (1)按上述配比称取铁皮石斛、生地、麦冬、白芍、茯苓、仙灵脾、黄芪、沙参、知母,将所有中草药清洗烘干消毒后,放入粉碎机中进行粉碎,粉碎成500目筛的颗粒,得中草药粉末;

[0045] (2) 将中草药粉末放入其重量8倍的水中加热,加热温度保持90℃浸泡3h,过滤,滤渣再加入其重量5倍的水中加热,加热温度保持90℃浸泡2h,过滤,滤液合并,得上清液,压榨得中草药提取液;

[0046] (3) 将大豆和小麦粉碎至粒度为400目筛后,加入黄瓜、香芋和旱藕,在0.15MPa的压力下,连续蒸煮45min,制得蒸料;然后进行发酵,其中发酵时间为30天、初始发酵温度为45℃,浸出淋油,灭菌、其温度为180℃,再将前步骤所得置于浓缩设备中,在70℃的环境下浓缩到糖度为50%,然后过滤、沉淀即可灌装,得到本发明酱油。

[0047] 实施例3

[0048] 铁皮石斛生鲜酱油,包括基础酱油和中草药提取液,所述中草药提取液的组分按以下重量份组成:铁皮石斛5份、生地3份、麦冬3份、白芍3份、茯苓3份、仙灵脾2.5份、黄芪2.5份、沙参2.5份、知母2.5份。

[0049] 生产所述基础酱油的主原料含有大豆、小麦、黄瓜、香芋和旱藕。其中,所述主原料的重量配比为:大豆20份、小麦30份、黄瓜10份、香芋10份、旱藕10份。

[0050] 所述铁皮石斛为铁皮石斛干品,铁皮石斛的水分 $\leq 10\%$ 、粗多糖 $\geq 15\%$ 。

[0051] 其中,一种铁皮石斛生鲜酱油的制备方法,包括以下步骤:

[0052] (1) 按上述配比称取铁皮石斛、生地、麦冬、白芍、茯苓、仙灵脾、黄芪、沙参、知母,将所有中草药清洗烘干消毒后,放入粉碎机中进行粉碎,粉碎成400目筛的颗粒,得中草药粉末;

[0053] (2) 将中草药粉末放入其重量6倍的水中加热,加热温度保持60℃浸泡2h,过滤,滤渣再加入其重量3倍的水中加热,加热温度保持60℃浸泡2h,过滤,滤液合并,得上清液,压榨得中草药提取液;

[0054] (3) 将大豆和小麦粉碎至粒度为200目筛后,加入黄瓜、香芋和旱藕,在0.08MPa的压力下,连续蒸煮20min,制得蒸料;然后进行发酵,其中发酵时间为25天、初始发酵温度为40℃,浸出淋油,灭菌、其温度为150℃,再将前步骤所得置于浓缩设备中,在60℃的环境下浓缩到糖度为45%,然后过滤、沉淀即可灌装,得到本发明酱油。

[0055] 二、对本发明酱油的评价分析

[0056] 参考酱油国家标准,GB2717-1996《酱油卫生标准》和GB18186-2000《酿造酱油》,对实施例1-3所制的3个酱油以及市面上普通酱油(对照组)进行评价。其中感官指标由12个资深的鉴评员组成的鉴评小组进行色泽、香气、滋味、形态进行评价结果见表1;理化指标测定其氨基酸态氮(AAN)、总酸(TA)、可溶性无盐固形物、全氮,结果见表2。

[0057] 表1 本发明铁皮石斛生鲜酱油与普通酱油感官指标对比

[0058]

组别	实施1-实施例3所得酱油	市面上普通酱油(对照组)
色泽	具有鲜艳的深红褐色,亮泽	颜色较淡
香味	鼓香、酱香浓郁,无不良气味	酱香较淡,有淡淡气味
滋味	滋味鲜美,醇厚,咸淡适中,无异味	滋味一般,醇厚,比较咸
体态	澄清,浓度大	浑浊,浓度淡

[0059] 表2 本发明铁皮石斛生鲜酱油的理化指标

[0060]

组别	可溶性无盐固形物	全氮g/100mL	氨基酸g/100mL	总酸g/100mL
实施例1	24	1.46	0.92	1.86
实施例2	28	1.52	0.86	1.79
实施例3	26	1.50	0.90	1.83

[0061] 通过表1可知,本发明所制得的酱油鲜味突出,甘甜适口,酱香浓郁、色泽红壮亮泽,醇厚适口,体态浓厚清亮,完全符合国家标准。通过表2可知,本发明所制得的铁皮石斛生鲜酱油理化标准达到国家标准。

[0062] 以下通过案例验证本发明铁皮石斛酱油的保健功效:

[0063] 案例1:唐女士,38岁,患有轻微的高血压、高血脂,收缩压145mmHg,舒张压96mmHg,并且伴有轻微的胃疼,早饱,腹胀,容易疲劳,体质较差等症状,使用该保健酱油6个月后,收缩压133mmHg,舒张压86mmHg,基本上回复正常,并且胃疼、早饱、腹胀症状消失,感觉精力充沛,身体状况明显好转。

[0064] 案例2:汤女士,27岁,体质较差,贫血,并且容易厌食,便秘、失眠,焦虑,抑郁,头痛,使用该保健酱油3个月后,食欲逐渐加强,并且贫血症状逐渐好转,失眠,焦虑,抑郁,头痛症状逐渐好转,抵抗力逐渐加强,便秘症状基本消失。

[0065] 通过上述案例可见,本发明酱油不仅营养丰富、口感醇厚、味道鲜美,烹调时增加食欲,长期食用可降血脂、降低人体胆固醇、降低心血管疾病的发病率以及防癌,减少自由基对人体的损害,提高人体免疫力功效,以达到加强营养、预防和缓解疾病的功效。