发明名称
一种鸡肉味调味品及其制备方法

摘要
本发明提供一种鸡肉味调味品及其制备方法，它由包括下述质量百分比的原料制成：干鸡肉粉 5-15%，精炼鸡油 2-5%，酵母抽提物粉 3-10%，酱油粉 1-5%，鸡骨提取物 3-10%，鸡肉提取物 3-10%，呈味核苷酸二钠 0.3-0.8%，食盐 20-40%，砂糖粉 5-10%，葡萄糖 3-10%，姜黄粉 0.1-0.3%，姜汁 0.5-2%，青葱汁 0.5-2%，洋葱粉 1-2%，白胡椒粉 0.1-1%，谷氨酸 3-10%，麦芽糊精 2-10%，抗结剂 0.5-1%，将上述原料经过混合、干燥、粉碎后即得到味道浓郁、口感自然、烹调感强的鸡肉味调味品。本发明具有制备简单、生产周期短、成品质量高、储存、使用方便快捷等优点。
1. 一种鸡肉味调味品，其特征在于：由包括下述原料制成，其中各原料的质量百分比范围如下：

干鸡肉粉：5-15%，精炼鸡油：2-5%，酵母抽提物：3-10%，酱油粉：1-5%，鸡骨提取物：3-10%，鸡肉提取物：3-10%，呈味核苷酸二钠：0.3-0.8%，食盐：20-40%，砂糖粉：5-10%，葡萄糖：3-10%，姜黄粉：0.1-0.3%，姜汁：0.5-2%，青葱汁：0.5-2%，洋葱粉：1-2%，白胡椒粉：0.1-1%，谷氨酸：3-10%，麦芽糊精：2-10%，抗结剂：0.5-1%。

2. 根据权利要求1所述的鸡肉味调味品，其特征在于：所述抗结剂是食品级的无定形二氧化硅。

3. 一种制备权利要求1或2所述的鸡肉味调味品的方法，其特征在于：包括如下步骤：将所述干鸡肉粉、精炼鸡油、酵母抽提物、酱油粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉、葡萄糖、姜黄粉、姜汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉、谷氨酸、麦芽糊精和抗结剂混合均匀后，在50-65°C干燥50-90分钟，降至室温后，粉碎成可通过30目筛网的粉末，即得到所述的鸡肉味调味品。
一种鸡肉味调味品及其制备方法

说明书

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域，具体来说涉及一种鸡肉味调味品及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高，生活节奏加快，方便食品、休闲食品的消费量迅速上升，而与之配套的调味品的需求量也日益增加，香味逼真的鸡肉味调味品，也越来越受到人们的喜爱，它们让食品在享受鸡肉香味的同时又不必担心摄取大量的高脂肪。

[0003] 目前市面上此种口味的调味品种类繁多，它们通常是通过各种香料调配而成，其产品存在口感单薄、香料味道过于强烈等缺点，不能满足人们的追求自然风味的需求，需要进一步的改进和完善。

发明内容

[0004] 本发明要解决的问题是提供一种味道浓郁、口感自然的鸡肉味调味品。

[0005] 为解决上述技术问题，本发明采用的技术方案是：一种鸡肉味调味品，由包括下述原料制成，其中各原料的质量百分比范围如下：

[0006] 干鸡肉粉：5-15%，精炼鸡油：2-5%，酵母抽提物粉：3-10%，酱油粉：1-5%，鸡骨提取物：3-10%，鸡肉提取物：3-10%，呈味核苷酸二钠：0.3-0.8%，食盐：20-40%，砂糖粉：5-10%，葡萄糖：3-10%，姜黄粉：0.1-0.3%，姜汁：0.5-2%，青葱汁：0.5-2%，洋葱粉：1-2%，白胡椒粉：0.1-1%，谷氨酸：3-10%，麦芽糊精：2-10%，抗结剂：0.5-1%。

[0007] 所述干鸡肉粉，可以是市售的鸡肉粉，也可以是用常规方法制得，如将新鲜鸡肉通过常规酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后制得。

[0008] 本发明中所述酵母抽提物粉是市售商品，它采用食用面包酵母或食用啤酒酵母作为生产酵母抽提物的原料。

[0009] 所述鸡骨提取物是用常规方法以鸡骨为原料，经高压蒸煮，分离浓缩后制得。

[0010] 所述鸡肉提取物是按常规工艺制备，将鸡皮、鸡油分离后，将鸡肉、鸡骨等加热脱腥，进行酶解反应，再经干燥，超微粉碎后即得鸡肉提取物。

[0011] 所述姜汁、青葱汁将生姜、青葱通过常规方法，如绞碎后榨取或胶磨后过滤制备得到。

[0012] 所述抗结剂优选指食品级的无定形二氧化硅。

[0013] 本发明所述的干鸡肉粉、精炼鸡油、酵母抽提物粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉、葡萄糖、姜黄粉、姜汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉、谷氨酸、麦芽糊精和抗结剂均可以从市场上购买得到。

[0014] 本发明还提供了一种上述鸡肉味调味品的制备方法，包括如下步骤：将所述干鸡肉粉、精炼鸡油、酵母抽提物粉、酱油粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉、葡萄糖、姜黄粉、姜汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉、谷氨酸、麦芽糊精和抗结剂混合均匀后，在50-65℃干燥50-90分钟，降至室温后，粉碎成可通过30目筛网的粉末，即得到所
述的鸡肉味调味品。

[0015] 本发明具有的优点和积极效果是：本发明中各原料的用量是发明人经过大量实验得出，在所述用量范围内，以较佳的配比达到了较佳的效果；

[0016] 干鸡肉粉、精炼鸡油、鸡骨提取物、鸡肉提取物赋予产品天成的鸡肉香味及真实口感；

[0017] 酵母抽提物粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉等调味剂的加入使产品味道更加鲜美；

[0018] 姜汁、姜黄汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉等香辛料与干鸡肉粉等成分搭配得当，协同增香，更进一步提升了肉香，加强了产品口感。

[0019] 本发明中各组分相互配合，最终得到了味道浓郁、口感自然、烹调感强的鸡肉味调味品。本发明的鸡肉味调味品可广泛应用于休闲小食品、方便面调料等领域，具有制备简单、生产周期短、成品质量高、储存、使用方便快捷等优点。

具体实施方式

[0020] 以下通过具体例对本发明的鸡肉味调味品及其制备方法作进一步说明。

[0021] 实施例 1

[0022] 一种鸡肉味调味品，原料及其质量如下：

<table>
<thead>
<tr>
<th>原料名称</th>
<th>质量 / g</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>干鸡肉粉</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>精炼鸡油</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>酵母抽提物粉</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>酱油粉</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>鸡骨提取物</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>鸡肉提取物</td>
<td>7</td>
</tr>
<tr>
<td>呈味核苷酸二钠</td>
<td>0.3</td>
</tr>
<tr>
<td>食盐</td>
<td>39.8</td>
</tr>
<tr>
<td>砂糖粉</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>葡萄糖</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>姜黄粉</td>
<td>0.2</td>
</tr>
<tr>
<td>姜汁</td>
<td>0.5</td>
</tr>
</tbody>
</table>
所述的鸡肉味调味晶由包括如下步骤制得：
将所述干鸡肉粉、精炼鸡油、酵母抽提物、酱油粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉、葡萄糖、姜黄粉、姜汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉、谷氨酸、麦芽糊精和抗结剂混合均匀后，在 60℃干燥 70 分钟，降至室温后，粉碎成可通过 30 目筛网的粉末，即得到所述的鸡肉味调味晶。

一种鸡肉味调味晶，原料及其质量如下：
所述的鸡肉味调味品由包括如下步骤制得：

将所述干鸡肉粉、精炼鸡油、酵母抽提物粉、酱油粉、鸡骨提取物、鸡肉提取物、呈味核苷酸二钠、食盐、砂糖粉、葡萄糖、姜黄粉、姜汁、青葱汁、洋葱粉、白胡椒粉、谷氨酸、麦芽糊精和抗结剂混合均匀后，在 60℃干燥 90 分钟，降至室温后，粉碎成可通过 30 目筛网的粉末，即得到所述的鸡肉味调味品。

实施例 1-2 中的酵母抽提物粉为安琪酵母股份有限公司购得。

以上对本发明的较佳实施例进行了详细说明，但所述内容仅为本发明的较佳实施例，不能被认为用于限定本发明的实施范围。凡依本发明申请范围所作的均等变化与改进等，均应仍属于本发明的专利涵盖范围之内。