



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 116636610 A

(43) 申请公布日 2023. 08. 25

(21) 申请号 202310630585.4

(22) 申请日 2023.05.31

(71) 申请人 凯里市懒人食坊餐饮服务有限责任公司

地址 556000 贵州省黔东南苗族侗族自治州凯里市洗马河街道洗马河路162号第二门面

(72) 发明人 潘志军 潘学忠

(74) 专利代理机构 北京博识智信专利代理事务所(普通合伙) 16067

专利代理师 牛琳

(51) Int. Cl.

A23L 27/24 (2016.01)

权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 发明名称

糟辣椒粉末生产工艺

(57) 摘要

本发明涉及辣椒食品配料的加工技术领域,特别指糟辣椒粉末生产工艺,对发酵好的糟辣椒,加热至75-80℃,再初步冷却进行真空减压浓缩成膏状,其含水率控制在15%-20%,继续冷却,进行真空冷冻干燥,所述真空冷冻的温度控制在零下18至零下50℃范围,冷冻时间维持在8-24小时,获得形状呈固态的糟辣椒,利用粉碎研磨设备进行研磨粉碎,最后进行分量包装即可。本发明生产工艺上,能够实现糟辣椒发酵后的初始状态、还有糟辣椒膏状状态、糟辣椒块状状态和糟辣椒粉末状态,多种存在形态,针对不同的形态能够实现不同的包装,消费者也可以根据需



1. 糟辣椒粉末生产工艺,其特征在于:对发酵好的糟辣椒,加热至75-80℃,再初步冷却进行真空减压浓缩成膏状,其含水率保持在15%-20%,继续冷却,进行真空冷冻干燥,所述真空冷冻的温度控制在零下18至零下50℃范围,冷冻时间维持在8-24小时,获得形状呈固态的糟辣椒,利用粉碎研磨设备进行研磨粉碎,最后进行分量包装即可。

2. 根据权利要求1所述的糟辣椒粉末生产工艺,其特征在于:所述发酵好的糟辣椒的形态包括酱料状态、浆料状态和汁料状态。

3. 根据权利要求1所述的糟辣椒粉末生产工艺,其特征在于:在真空减压浓缩工序前、真空冷冻工序前、研磨粉碎工序前和包装工序前均进行消毒灭菌处理和成品质量检验处理。

糟辣椒粉末生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及辣椒食品配料的加工技术领域,特别指糟辣椒粉末生产工艺。

背景技术

[0002] 糟辣椒色泽鲜红,香浓辣鲜,既辣又酸,特有的香、辣、鲜、酸、嫩、咸、脆、的独特风味,人们特别喜爱,而且老少皆宜,也是我国南北方常用的调料品,东亚国家如韩国、朝鲜、日本、菲律宾、突尼斯、墨西哥、印度、阿根廷、马来西亚、阿富汗、泰国等国度日用品。比如烹制“鱼香肉丝”、“鱼香茄子”、“糟辣带鱼”、“糟辣脆皮鱼”、“黔味回锅肉”、“怪噜饭”时之所必须,还用糟辣椒当作基料制作腌菜、泡菜,制作凉拌菜,制作蘸水,糟辣椒火锅等,可见糟辣椒在贵州美食中的地位。糟辣椒又称糟辣子,是需要经过发酵制成,是贵州地区制作蛋炒饭、鱼香肉丝、蘸料等其他菜品的常用佐料。

[0003] 目前,糟辣椒的出售和使用多是辣椒发酵后,以酱、浆和汁三种状态进行直接装瓶或装袋,进行售卖,消费者购买后打开包装直接对发酵的糟辣椒进行使用,保存时间短,易变质,储存不便,占用空间大、运输费用大等特点,还不存在以粉末形式包装出售和使用的形式,由于传统的浆没有统一的标准和配方,酸度和辣度无法控制,产品质量不稳定,且容易改变产品的性质和风味。

发明内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明提供一种能够实现糟辣椒不同状态的糟辣椒粉末生产工艺。

[0005] 糟辣椒粉末生产工艺,对发酵好的糟辣椒,在容器内加热至75-80℃,再初步冷却进行真空减压浓缩成膏状,其含水率保持在15%-20%,继续冷却,进行真空冷冻干燥,所述真空冷冻的温度控制在-18至-50℃范围,冷冻时间维持在4-8h,获得形状呈固态的糟辣椒,利用粉碎研磨设备进行研磨粉碎,最后进行分量包装即可。

[0006] 进一步地,所述发酵好的糟辣椒的形态包括酱料状态、浆料状态和汁料状态。

[0007] 进一步地,在真空减压浓缩工序前、真空冷冻工序前、研磨粉碎工序前和包装工序前均进行消毒灭菌处理和成品质量检验处理。

[0008] 本发明与现有技术相比具有如下优点:本发明生产工艺上,能够实现糟辣椒发酵后的初始状态、还有糟辣椒膏状状态、糟辣椒块状状态和糟辣椒粉末状态,多种存在形态,针对不同的形态能够实现不同的包装,消费者也可以根据需求选择相对应状态的糟辣椒;本发明工艺生产的各状态糟辣椒的品质优良,风味极佳,避免了传统非标问题,解决了色泽、成份、味道不佳的难题;

[0009] 本发明工艺填补了预制类食品保存时间长、携带方便,并且不变味、不变色、不变质、产品用于航空、海事、军队、野外活动、机关食堂、学校等领域的应急预制类、即食品、速食品的调味品的空缺;

[0010] 本发明采用真空减压浓缩设备是解决原料不变其原食材的质量、风味、性能、功

效、色道、元素等各项指,只改变其体积,所得出的糟辣椒膏状体再经真空包装,能够有效长时间保存;

[0011] 本发明在真空冷冻干燥设备进行冷冻干燥,产品含水3%以内即膏状体变为固体状,便于后续粉末的加工。

附图说明

[0012] 图1是本发明的糟辣椒粉末生产工艺流程图示意图。

具体实施方式

[0013] 本发明的具体实施方式:

[0014] 糟辣椒粉末生产工艺,对发酵好的糟辣椒,加热至75-80℃,再经预冻后,进行真空减压浓缩成膏状,其含水率保持在15%-20%,继续冷却,进行真空冷冻干燥,所述真空冷冻的温度控制在-18至-50℃范围,冷冻时间维持在4-8h,获得形状呈固态的糟辣椒,利用粉碎研磨设备(食品级)进行研磨粉碎,最后进行分量包装即可,所述发酵好的糟辣椒的形态包括酱料状态、浆料状态和汁料状态,在真空减压浓缩工序前、真空冷冻工序前、研磨粉碎工序前和包装工序前均进行消毒灭菌处理和成品质量检验处理;

[0015] 预冻:利用制冷设备(食品级)进行预冻处理,开启制冷设备(食品级),并观察冷阱温度降至-40℃,将糟辣椒样品放在盘子里,再将盘子放在制冷设备(食品级)的预冻架里之后,将预冻架放进冷阱里,产品温度探头放在样品表面以测试样品温度。盖上盖子,预冻2至3个小时,其具体时间以产品特性为准,制冷设备(食品级);

[0016] 真空干燥阶段:样品预冻好后,将盘子放在干燥架上,将样品温度探头放在样品表面,以测试样品温度,盖好透明的密封冻干罩,保证密封,开启真空泵,观察真空度能否达到50pa以下,其中抽真空干燥时间以样品特性为准。

[0017] 本发明的生产工艺中主要到了真空减压浓缩器和真空冷冻干燥设备(食品级),真空减压浓缩器可以采用由浙江森博设备(食品级)械科技有限公司生产的型号为2000L的真空减压浓缩器;真空冷冻干燥设备(食品级)可以采用由上海继谱电子科技有限公司生产的产品型号为GIPP-FD-25的真空冷冻干燥设备(食品级)。

[0018] 本发明的生产工艺,其整个过程中能够实现糟辣椒发酵后的初始状态、还有糟辣椒膏状状态、糟辣椒块状状态和糟辣椒粉末状态的产品,可以根据需要进行灭菌,检验包装,使得最终产品能够实现多样化,满足使用需求。

[0019] 以上所述仅为本发明的优选实施方式而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。



图1