



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 115944067 A

(43) 申请公布日 2023.04.11

(21) 申请号 202211724475.6

A23L 27/10 (2016.01)

(22) 申请日 2022.12.30

(71) 申请人 安琪酵母股份有限公司

地址 443003 湖北省宜昌市城东大道168号

(72) 发明人 肖明华 徐申启 张彦 刘政芳

李艳萍 刘新 唐翔宇 周琦

(74) 专利代理机构 北京格旭知识产权代理事务

所(普通合伙) 11443

专利代理师 雒纯丹 陈丽霞

(51) Int. Cl.

A23L 27/21 (2016.01)

A23L 27/00 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

A23L 13/40 (2023.01)

A23L 13/75 (2023.01)

权利要求书2页 说明书11页 附图1页

(54) 发明名称

一种富酵母抽提物卤水调味料及其制备方法和应用

(57) 摘要

本发明提供一种富酵母抽提物卤水调味料及其制备方法和应用。本发明提供的富酵母抽提物卤水调味料的制备原料包括酵母抽提物20-40%、糖类4.1-11%、氨基酸0.1-1%、增香剂0.1-1%和辅料33.8-77%，余量为水。本发明提供的卤水调味料具有去腥增味、香气浓郁、使用方便、可标准化操作的特点，使用时直接按照比例兑水烧开即可使用，解决了卤菜制作过程中卤水制作复杂、菜肴品质稳定性差问题。

1. 一种富酵母抽提物卤水调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物20-40%、糖类4.1-11%、氨基酸0.1-1%、增香剂0.1-1%和辅料33.8-77%,余量为水。

2. 根据权利要求1所述的调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物30-40%、糖类5.1-6.6%、氨基酸0.3-0.5%、增香剂0.6-1.0%和辅料36.1-47.3%,余量为水。

3. 根据权利要求1或2所述的调味料,其特征在于,所述辅料选自食用盐、味精、辣椒、油脂、动物肉酶解物、花椒和香辛料中的一种或两种以上的组合。

4. 根据权利要求1-3任意一项所述的调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下辅料:食用盐10-20%、味精6-12%、辣椒6-12%、油脂5-10%、动物肉酶解物5-10%、花椒1-5%和香辛料0.8-8%;

优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下辅料:食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、油脂6-6.5%、动物肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%和香辛料1.8-4.1%。

5. 根据权利要求1-4任意一项所述的调味料,其特征在于,所述增香剂选自甲基环戊烯醇酮或乙基麦芽酚。

6. 根据权利要求1-5任意一项所述的调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物20-40%、水15-25%、食用盐10-20%、味精6-12%、辣椒6-12%、油脂5-10%、糖类4.1-11%、动物肉酶解物5-10%、花椒1-5%、氨基酸0.1-1%、甲基环戊烯醇酮0.1-1%和香辛料0.8-8%;

优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物30-40%、水15-18%、食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、油脂6-6.5%、糖类5.1-6.6%、动物肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%、氨基酸0.3-0.5%、甲基环戊烯醇酮0.6-1.0%和香辛料1.8-4.1%。

7. 根据权利要求1-6任意一项所述的调味料,其特征在于,所述油脂选自植物油或动物油中的一种或两种以上的组合,优选地,所述油脂选自猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油、玉米油、花生油、豆油、芝麻油、菜籽油和瓜子油中的一种或两种以上的组合。

8. 根据权利要求1-7任意一项所述的调味料,其特征在于,所述动物肉酶解物选自牛肉酶解物。

9. 根据权利要求1-8任意一项所述的调味料,其特征在于,所述氨基酸选自丙氨酸、精氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、谷氨酸、半胱氨酸或甘氨酸中的一种或两种以上的组合。

10. 根据权利要求1-9任意一项所述的调味料,其特征在于,所述香辛料包含八角、桂皮、栀子、白芷、小茴香、甘草、荜拔、陈皮、香叶、香砂仁、山奈、白豆蔻、良姜、香茅草、草果、肉豆蔻、木香、香菜籽、千里香、百里香或罗汉果中的一种或两种以上的组合;

优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下香辛料:八角0.1-1%、桂皮0.1-1%、栀子0.1-1%、白芷0.1-1%、小茴香0.1-1%、甘草0.1-1%、荜拔0.1-1%和陈皮0.1-1%;

优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下香辛料:八角0.5-0.6%、桂皮0.1-0.4%、栀子0.35-0.4%、白芷0.15-0.2%、小茴香0.1-0.3%、甘草0.1-1%、荜拔

0.2-0.5%和陈皮0.3-0.7%。

11. 根据权利要求1-10任意一项所述的调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下糖类:蔗糖3-8%、葡萄糖1-2%和木糖0.1-1%;

优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下糖类:蔗糖3.5-4.4%、葡萄糖1.2-1.4%和木糖0.4-0.8%。

12. 根据权利要求1-11任意一项所述的调味料,其特征在于,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包含酵母抽提物30-40%、水15-18%、食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、猪油6-6.5%、蔗糖3.5-4.4%、牛肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%、葡萄糖1.2-1.4%、木糖0.4-0.8%、丙氨酸0.3-0.5%、甲基环戊烯醇酮0.6-1.0%、八角0.5-0.6%、桂皮0.1-0.4%、栀子0.35-0.4%、白芷0.15-0.2%、小茴香0.1-0.3%、甘草0.1-1%、草拔0.2-0.5%和陈皮0.3-0.7%。

13. 权利要求1-12任意一项所述的调味料的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括以下步骤:

(1) 将制备原料于80-90℃条件下进行反应;

(2) 将步骤(1)得到的产物降温至55-65℃调节pH值至6.0-6.5,得到所述调味料。

14. 根据权利要求13所述的制备方法,其特征在于,步骤(1)中反应时间为20-60分钟,优选为40分钟。

15. 根据权利要求13或14所述的制备方法,其特征在于,步骤(1)中制备原料处理过程包括,

a. 取酵母抽提物、水和辅料混合;

b. 将糖类、氨基酸、增香剂加入到步骤a得到的混合物中混匀。

16. 权利要求1-12任意一项所述的调味料或权利要求13-15任意一项所述的制备方法得到的调味料在食品中的应用,优选地,所述食品为卤制品。

17. 一种卤制品,其特征在于,所述卤制品利用包含权利要求1-12任意一项所述的调味料或权利要求13-15任意一项所述的制备方法得到的调味料制备得到;

优选地,所述卤制品为卤制肉类或卤制蔬菜。

## 一种富酵母抽提物卤水调味料及其制备方法和应用

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品调味料领域,具体涉及一种富酵母抽提物卤水调味料及其制备方法和应用。

### 背景技术

[0002] 卤味,是指将初步加工或焯水处理后的原料放在配好的卤汁中卤煮而成的菜肴。卤味菜品具有卤制食材品种丰富,“万物皆可卤”、可以直接食用、味感厚重丰富等特点,是深受广大人民群众喜爱的菜品。

[0003] 传统的卤汁制作过程需要熬汤,炒糖色,配料复杂,工序繁琐,卤汁高温长时间煮制风味损失,卤制产品稳定性差,能耗大,卤制的冻品食材如鸭头、鸭胗、肥肠等腥味较重。

### 发明内容

[0004] 现有技术中用于制作卤味的卤水制作需要配制几十种香辛料和多种调味调色原料,制作过程中还需要熬制高汤、炒制糖色,所需原料品种繁多,制作工艺复杂,标准化难。现有技术中的卤水主要存在以下缺点:(1)为了提升厚味、汤感长时间熬制高汤,制作复杂耗时耗能;(2)糖色炒制工艺复杂,难以把控,导致卤制菜肴颜色及风味不稳定;(3)防腐剂和色素的添加,不能满足人们对天然美味健康的需求;(4)简单的将香辛料、调味料进行混合,不含酵母抽提物或添加量很少,没有经过反应不能激发香料和调味料的复合风味,风味、色泽不协调,去腥效果差。

[0005] 针对现有技术中存在的问题,本发明提供一种富酵母抽提物卤水调味料。

[0006] 本发明提供的富酵母抽提物卤水调味料以酵母抽提物为主要原料(酵母抽提物占比20wt%以上),将酵母抽提物与水、糖类、氨基酸和辅料经美拉德热反应而成,不添加色素、防腐剂,制得的一款滋味丰富、香气浓郁、去腥耐煮、使用方便、可标准化操作的卤水调味料,能够解决卤菜制作过程中卤水制作复杂、菜肴品质稳定性差问题。

[0007] 本发明提供一种富酵母抽提物卤水调味料,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物20-40%、糖类4.1-11%、氨基酸0.1-1%、增香剂0.1-1%和辅料33.8-77%,余量为水。

[0008] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物30-40%、糖类5.1-6.6%、氨基酸0.3-0.5%、增香剂0.6-1.0%和辅料36.1-47.3%,余量为水。

[0009] 优选地,所述辅料选自食用盐、味精、辣椒、油脂、动物肉酶解物、花椒和香辛料中的一种或两种以上的组合。

[0010] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下辅料:食用盐10-20%、味精6-12%、辣椒6-12%、油脂5-10%、动物肉酶解物5-10%、花椒1-5%和香辛料0.8-8%;

[0011] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下辅料:食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、油脂6-6.5%、动物肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%和香辛料1.8-4.1%。

[0012] 优选地,所述增香剂选自甲基环戊烯醇酮或乙基麦芽酚。

[0013] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物20-40%、水15-25%、食用盐10-20%、味精6-12%、辣椒6-12%、油脂5-10%、糖类4.1-11%、动物肉酶解物5-10%、花椒1-5%、氨基酸0.1-1%、甲基环戊烯醇酮0.1-1%和香辛料0.8-8%。

[0014] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括酵母抽提物30-40%、水15-18%、食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、油脂6-6.5%、糖类5.1-6.6%、动物肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%、氨基酸0.3-0.5%、甲基环戊烯醇酮0.6-1.0%和香辛料1.8-4.1%。

[0015] 优选地,所述油脂选自植物油或动物油中的一种或两种以上的组合,优选地,所述油脂选自猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油、玉米油、花生油、豆油、芝麻油、菜籽油和瓜子油中的一种或两种以上的组合。

[0016] 优选地,所述动物肉酶解物选自牛肉酶解物。

[0017] 优选地,所述氨基酸选自丙氨酸、精氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、谷氨酸、半胱氨酸或甘氨酸中的一种或两种以上的组合。

[0018] 优选地,所述香辛料包含八角、桂皮、栀子、白芷、小茴香、甘草、荜拨、陈皮、香叶、香砂仁、山奈、白豆蔻、良姜、香茅草、草果、肉豆蔻、木香、香菜籽、千里香、百里香或罗汉果中的一种或两种以上的组合;

[0019] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下香辛料:八角0.1-1%、桂皮0.1-1%、栀子0.1-1%、白芷0.1-1%、小茴香0.1-1%、甘草0.1-1%、荜拨0.1-1%和陈皮0.1-1%;

[0020] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下香辛料:八角0.5-0.6%、桂皮0.1-0.4%、栀子0.35-0.4%、白芷0.15-0.2%、小茴香0.1-0.3%、甘草0.1-1%、荜拨0.2-0.5%和陈皮0.3-0.7%。

[0021] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下糖类:蔗糖3-8%、葡萄糖1-2%和木糖0.1-1%;

[0022] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包括如下糖类:蔗糖3.5-4.4%、葡萄糖1.2-1.4%和木糖0.4-0.8%。

[0023] 优选地,按质量百分比计,所述调味料的制备原料包含酵母抽提物30-40%、水15-18%、食用盐10-16%、味精6-7%、辣椒6-6.2%、猪油6-6.5%、蔗糖3.5-4.4%、牛肉酶解物5-6%、花椒1.3-1.5%、葡萄糖1.2-1.4%、木糖0.4-0.8%、丙氨酸0.3-0.5%、甲基环戊烯醇酮0.6-1.0%、八角0.5-0.6%、桂皮0.1-0.4%、栀子0.35-0.4%、白芷0.15-0.2%、小茴香0.1-0.3%、甘草0.1-1%、荜拨0.2-0.5%和陈皮0.3-0.7%。

[0024] 本发明还提供所述的调味料的制备方法,所述制备方法包括以下步骤:

[0025] (1) 将制备原料于80-90℃条件下进行反应;

[0026] (2) 将步骤(1)得到的产物降温至55-65℃调节pH值至6.0-6.5,得到所述调味料。

[0027] 优选地,步骤(1)中反应时间为20-60分钟,优选为40分钟。

[0028] 优选地,步骤(1)中制备原料处理过程包括,

[0029] a. 取酵母抽提物、水和辅料混合;

[0030] b. 将糖类、氨基酸、增香剂加入到步骤a得到的混合物中混匀。

[0031] 本发明还提供所述的调味料或所述的制备方法得到的调味料在食品中的应用,优选地,所述食品为卤制品。

[0032] 本发明还提供一种卤制品,所述卤制品利用包含所述的调味料或所述的制备方法得到的调味料制备得到;

[0033] 优选地,所述卤制品为卤制肉类或卤制蔬菜。

[0034] 本发明提供的标准化卤水调味料具有去腥增味、香气浓郁、使用方便、可标准化操作的特点,使用时直接按照比例兑水烧开即可使用,解决了卤菜制作过程中卤水制作复杂、菜肴品质稳定性差问题。

[0035] 本发明提供一种配料以酵母抽提物为主,添加糖类、氨基酸以及辅料,经美拉德反应,得到了滋味丰富、香气浓郁自然、健康无防腐剂色素添加、具有较好的去腥效果、使用简单方便(按比例兑水烧开即可卤制)的卤水调味料产品,以满足广大消费者的需求。

[0036] 相较于现有技术,本发明具有以下优点及有益效果(1)本发明中主要原料为酵母抽提物,能很好的提升回味和厚味,有较好的去腥效果;(2)本发明以糖类、氨基酸、酵母抽提物等为原料,且特别添加了增香定香功能的增香剂,通过各组分合理组合,利用美拉德热反应技术制备,产品风味突出,香气缓慢持久释放;(3)本发明未添加焦糖色素、红曲红色素等,而是通过天然香辛料及热反应技术来进行调色,应用效果颜色鲜亮;(4)本发明提供的卤水调味料使用方便,兑水烧开即可卤制食材,无需熬制骨汤,无需炒制糖色。

[0037] 本发明提供的富酵母抽提物卤水调味料风味突出、不添加色素、防腐剂、具有去腥功能、兑水即卤,操作方便。

## 附图说明

[0038] 图1所示为应用例中的感官评价结果图。

## 具体实施方式

[0039] 本发明中以包括酵母抽提物、糖类、氨基酸、增香剂、辅料和水的原料,经美拉德反应制备,得到了滋味丰富、香气浓郁自然、健康无防腐剂色素添加、使用方便快捷、应用效果颜色黄亮的卤水调味料产品,能满足家庭消费和餐饮消费的健康美味、方便快捷、标准化等需求。本发明提供的卤水调味料具有去腥增厚味、耐高温、使用方便(不需熬制骨汤、炒制糖色)、易于标准化操作的特点。

[0040] 本发明中技术术语的名词解释

[0041] (1) 卤水

[0042] 卤水是中国粤菜、川菜以及许多小吃中常用的一种调味料,卤水用途广泛,无论是各种肉类、鸡蛋或者豆腐,均可以卤水煮成。卤水常用到的有南北卤水,在餐饮界中常以红白卤水来区分,称之为酱货熟食,卤出来的东西各有各的独特风味。

[0043] (2) 酵母抽提物

[0044] 酵母抽提物又称酵母味素或者酵母提取物,英文名称为Yeast extract。为了便于记忆,根据国际通用规则,将其缩写为YE。酵母抽提物是以食品用酵母为主要原料,以酵母自身的酶或外加食品级酶的共同作用下,酶解自溶(可再经分离提取)后得到的产品,并富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分。根据需要可添加适量辅料进行调配,也可

在生产后期增加美拉德反应工艺,属于食品配料。

[0045] (3) 香辛料

[0046] 香辛料是指一类具有芳香和辛香等典型风味的天然植物性制品,或从植物(花、叶、茎、根、果实或全草等)中提取的某些香精油,香辛料主要在食品调味调香中使用,不仅能促进食欲,改善食品风味,而且还有杀菌防腐功能。

[0047] (4) 甲基环戊烯醇酮

[0048] 甲基环戊烯醇酮简称MCP,是一种有机化合物,分子式为 $C_6H_8O_2$ ,是中国《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定允许使用的食用香料,MCP的感官性能好,广泛应用于糕点、饮料、糖果、烟草、牙膏及医药行业,特别是对咖啡型食品和烟草的增香和定香作用尤为显著。

[0049] (5) 美拉德反应

[0050] 美拉德反应亦称非酶棕色化反应,是广泛存在于食品工业的一种非酶褐变。是羰基化合物(还原糖类)和氨基化合物(氨基酸和蛋白质)间的反应,经过复杂的历程最终生成棕色甚至是黑色的大分子物质类黑精或称拟黑素,故又称羰氨反应。美拉德反应在食品工业中应用广泛,可以使食品产生非常诱人的金黄色至深褐色,增加人们的食欲;食品原料在加工过程中经过酶促反应或热分解、氧化、重排、降解等形成风味;对食品营养的影响包括降低蛋白质的营养质量、蛋白质改性以及抑制胰蛋白酶活性等。

[0051] 本发明实施例中的浸卤是指将食材预处理至6成熟以上,然后放在卤水中浸泡,使食材入味的同时制熟。

[0052] 本发明中所用的动物肉酶解物通过包含如下所述步骤的制备方法制备得到:将动物肉绞碎后,添加质量百分比为3-6%木瓜蛋白酶,加热至 $55^{\circ}\text{C}$ - $60^{\circ}\text{C}$ 恒温搅拌酶解2-4h,即得动物肉酶解物。

[0053] 表1本发明实施例和对比例所用的试剂及原料信息

原料名称	型号/纯度	出售厂家
酵母抽提物	LB05、KA66	安琪酵母股份有限公司
水	软水	安琪酵母股份有限公司
食用盐	氯化钠 $\geq 99.1\%$	雪天盐业集团股份有限公司
味精	谷氨酸钠 $\geq 99\%$	梅花生物科技集团有限公司
辣椒	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
猪油	/	双汇
蔗糖	一级	广西凤糖有限责任公司
[0054] 花椒	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
葡萄糖	/	购于京东网络商城
木糖	D-木糖	购于京东网络商城
丙氨酸	L-丙氨酸	武汉远大弘元股份有限公司
甲基环戊烯醇酮	MCP	金禾实业
八角	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
桂皮	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
栀子	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
白芷	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
[0055] 小茴香	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
甘草	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
荜拔	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场
陈皮	农副产品原料	购于宜昌市三峡物流园农贸市场

[0056] 下面结合具体实施方式对本发明作进一步详细的说明。

[0057] 实施例1

[0058] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:

[0059] 酵母抽提物20%、水25%、食用盐20%、味精6%、辣椒12%、猪油5%、蔗糖3%、牛肉酶解物5%、花椒1%、葡萄糖1%、木糖0.1%、丙氨酸0.1%、甲基环戊烯醇酮0.1%、八角0.3%、桂皮0.3%、栀子0.2%、白芷0.1%、小茴香0.3%、甘草0.3%、荜拔0.1%、陈皮0.1%。

[0060] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:

[0061] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。

[0062] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。



[0063] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。

[0064] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。

[0065] e. 降温至50℃包装。

[0066] 实施例2

[0067] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:

[0068] 酵母抽提物30%、水18%、食用盐16%、味精7%、辣椒6.2%、猪油6%、蔗糖3.5%、牛肉酶解物5%、花椒1.5%、葡萄糖1.2%、木糖0.8%、丙氨酸0.3%、甲基环戊烯醇酮0.6%、八角0.5%、桂皮0.4%、栀子0.35%、白芷0.15%、小茴香0.3%、甘草1%、荜拔0.5%、陈皮0.7%。

[0069] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:

[0070] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。

[0071] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。

[0072] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。

[0073] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。

[0074] e. 降温至50℃包装。

[0075] 实施例3

[0076] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:

[0077] 酵母抽提物40%、水15%、食用盐10%、味精6%、辣椒6%、猪油6%、蔗糖4.4%、牛肉酶解物6%、花椒1.3%、葡萄糖1.4%、木糖0.4%、丙氨酸0.5%、甲基环戊烯醇酮1%、八角0.6%、桂皮0.1%、栀子0.4%、白芷0.2%、小茴香0.1%、甘草0.1%、荜拔0.2%、陈皮0.3%。

[0078] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:

[0079] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。

[0080] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。

[0081] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。

[0082] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。

[0083] e. 降温至50℃包装。

[0084] 实施例4

[0085] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:

[0086] 酵母抽提物24%、水16%、食用盐12%、味精8%、辣椒7%、猪油7%、蔗糖4.5%、牛肉酶解物10%、花椒5%、葡萄糖2%、木糖0.7%、丙氨酸0.7%、甲基环戊烯醇酮0.7%、八角0.1%、桂皮0.7%、栀子0.1%、白芷0.3%、小茴香0.5%、甘草0.6%、荜拔0.2%、陈皮0.1%。

[0087] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:

[0088] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。

[0089] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。

- [0090] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。
- [0091] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0092] e. 降温至50℃包装。
- [0093] 实施例5
- [0094] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:
- [0095] 酵母抽提物21%、水15%、食用盐11%、味精12%、辣椒6.5%、猪油10%、蔗糖8%、牛肉酶解物5%、花椒1%、葡萄糖1%、木糖1%、丙氨酸1%、甲基环戊烯醇酮0.1%、八角1%、桂皮1%、栀子1%、白芷1%、小茴香1%、甘草0.4%、荜拔1%、陈皮1%。
- [0096] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:
- [0097] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0098] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。
- [0099] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。
- [0100] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0101] e. 降温至50℃包装。
- [0102] 对比例1
- [0103] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:
- [0104] 酵母抽提物17%、水20%、食用盐16%、味精8.35%、辣椒8%、猪油9%、蔗糖6%、牛肉酶解物7%、花椒4%、葡萄糖0%、木糖0%、丙氨酸0%、甲基环戊烯醇酮0.05%、八角0.9%、桂皮0.8%、栀子0.7%、白芷0.3%、小茴香0.7%、甘草0.7%、荜拔0.2%、陈皮0.3%。
- [0105] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:
- [0106] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0107] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。
- [0108] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。
- [0109] d. 将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0110] e. 降温至50℃包装。
- [0111] 对比例2
- [0112] 一种富YE标准化卤水调味料, 由如下组分(重量%计) 共计1kg原料制备而成:
- [0113] 酵母抽提物45%、水15%、食用盐10%、味精6%、辣椒5.5%、猪油3%、蔗糖3%、牛肉酶解物5%、花椒1%、葡萄糖0.2%、木糖0.2%、丙氨酸0.2%、甲基环戊烯醇酮1.2%、八角1%、桂皮0.9%、栀子0.6%、白芷0.3%、小茴香0.7%、甘草0.7%、荜拔0.2%、陈皮0.3%。
- [0114] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法, 包括以下步骤:
- [0115] a. 酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0116] b. 将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐, 将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐, 搅拌10分钟。
- [0117] c. 加热升温至85℃, 恒温反应40分钟。

- [0118] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0119] e.降温至50℃包装。
- [0120] 对比例3
- [0121] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0122] 酵母抽提物10%、水20%、食用盐18%、味精8%、辣椒10%、猪油9%、蔗糖6.4%、牛肉酶解物8%、花椒5%、葡萄糖0.3%、木糖0.2%、丙氨酸0.4%、甲基环戊烯醇酮0.2%、八角0.8%、桂皮0.7%、栀子0.6%、白芷0.3%、小茴香0.6%、甘草0.8%、荜拔0.4%、陈皮0.3%。
- [0123] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0124] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0125] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0126] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。
- [0127] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0128] e.降温至50℃包装。
- [0129] 对比例4
- [0130] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0131] 酵母抽提物23%、水16%、食用盐15%、味精9.04%、辣椒8%、猪油8%、蔗糖6.5%、牛肉酶解物6%、花椒3.5%、葡萄糖0.2%、木糖0.3%、丙氨酸0.3%、甲基环戊烯醇酮0.06%、八角0.6%、桂皮0.6%、栀子0.5%、白芷0.4%、小茴香0.5%、甘草0.5%、荜拔0.5%、陈皮0.5%。
- [0132] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0133] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0134] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0135] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。
- [0136] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0137] e.降温至50℃包装。
- [0138] 对比例5
- [0139] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0140] 酵母抽提物42%、水15%、食用盐10%、味精8.08%、辣椒6%、猪油5%、蔗糖3%、牛肉酶解物5%、花椒1%、葡萄糖0.5%、木糖0.5%、丙氨酸0.2%、甲基环戊烯醇酮0.02%、八角0.7%、桂皮0.3%、栀子0.5%、白芷0.4%、小茴香0.7%、甘草0.6%、荜拔0.2%、陈皮0.3%。
- [0141] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0142] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0143] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0144] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。

- [0145] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0146] e.降温至50℃包装。
- [0147] 对比例6
- [0148] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0149] 酵母抽提物18%、水16.9%、食用盐17%、味精10%、辣椒7%、猪油8%、蔗糖7%、牛肉酶解物6%、花椒3%、葡萄糖0.4%、木糖0.2%、丙氨酸0.2%、甲基环戊烯醇酮1.3%、八角0.6%、桂皮0.9%、栀子0.4%、白芷0.5%、小茴香0.8%、甘草0.7%、荜拔0.5%、陈皮0.6%。
- [0150] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0151] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0152] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0153] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。
- [0154] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0155] e.降温至50℃包装。
- [0156] 对比例7
- [0157] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0158] 酵母抽提物0%、水25%、食用盐20%、味精9.4%、辣椒8%、猪油7%、蔗糖8%、牛肉酶解物10%、花椒5%、葡萄糖2%、木糖1%、丙氨酸1%、甲基环戊烯醇酮0.2%、八角0.4%、桂皮0.3%、栀子0.2%、白芷0.6%、小茴香0.6%、甘草0.7%、荜拔0.3%、陈皮0.4%。
- [0159] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0160] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0161] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0162] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。
- [0163] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。
- [0164] e.降温至50℃包装。
- [0165] 对比例8
- [0166] 一种富YE标准化卤水调味料,由如下组分(重量%计)共计1kg原料制备而成:
- [0167] 酵母抽提物30%、水17%、食用盐12%、味精7%、辣椒8%、猪油6%、蔗糖5%、牛肉酶解物6%、花椒3%、葡萄糖1.2%、木糖0.6%、丙氨酸0.6%、甲基环戊烯醇酮0%、八角0.4%、桂皮0.4%、栀子0.2%、白芷0.5%、小茴香0.3%、甘草0.7%、荜拔0.5%、陈皮0.6%。
- [0168] 一种富YE标准化卤水调味料的制备方法,包括以下步骤:
- [0169] a.酵母抽提物、水、猪油、牛肉酶解物投入反应罐混合搅拌5分钟。
- [0170] b.将辣椒、花椒等香辛料粉碎过20目筛后混合投入反应罐,将食盐、味精、木糖、葡萄糖、丙氨酸、甲基环戊烯醇酮混合后投入反应罐,搅拌10分钟。
- [0171] c.加热升温至85℃,恒温反应40分钟。

[0172] d.将温度降温至60℃加NaOH调节pH值至6.2。

[0173] e.降温至50℃包装。

[0174] 应用例卤制鸡翅尖

[0175] 以卤制鸡翅尖为应用方案进行卤水调味料效果对比实验,按照本发明的实施例1-5和对比例1-8制备的卤水调味料分别配制卤水,然后分别卤制鸡翅尖,鸡翅尖卤制熟后进行色泽、香气、辣味、鲜厚味、腥味、苦味感官对比。卤鸡翅尖制作方法如下:取10份1.5kg水放入电饭锅中烧开后分别加入150g按照实施例和对比例制作的卤水调味料,各加入100g色拉油,搅拌溶解后再次烧开后即为卤水→将5kg鸡翅尖用100℃水焯水处理1分钟→将焯水后的鸡翅尖均分成10份分别放入卤水中烧开后浸泡20分钟捞出。

[0176] 产品感官评价:

[0177] 邀请20名人员作为感官评价者,对卤制熟的鸡翅尖进行香气、辣味、咸鲜厚味、腥味、苦味、颜色进行对比评分,评分标准如下表4所示,感官评价得分见表5,感官评价结果如图1所示。

[0178] 表3感官评价标准

指标	10-7	6-3	2-0
香气	复合香气浓郁协调,无腥味异味	复合香气较淡,有腥味异味	腥味异味重、香气不协调
辣味	辣味突出	辣味一般	辣味不突出或过重
咸鲜厚味	咸味适中,鲜厚味强	鲜厚味差	咸味过重或过淡,鲜厚味差
腥味	嗅闻无腥味	嗅闻略有腥味	嗅闻腥味重
苦味	无苦味或有微弱苦味	略有苦味	苦味突出
色泽	红亮或黄亮,有食欲	略深或昏暗	太深或与食材本身差异较大,无食欲
综合评价	优	良好	差

[0179] 表4感官评分结果

指标	香气	辣味	厚味	鲜咸味	腥味	苦味	色泽	综合评价
实施例1	8.6	8.2	8.4	8.6	9	8.8	8.5	8.6
实施例2	9.2	8.8	9	9.2	9.5	8.6	8.8	9
实施例3	9.3	8.6	9.2	8.8	9.1	8.2	9	8.9

	实施例 4	8.8	8.3	8.8	9	9.2	8.7	8.6	8.8
	实施例 5	8.7	8.2	8.3	8.1	8.5	8.6	8.4	8.4
	对比例 1	7.8	8.1	6.2	7.6	7.1	8	7.5	7.5
	对比例 2	7.6	8	6.5	7.5	7.8	6.8	6.7	7.3
	对比例 3	7	7.6	6.7	6.8	8	7.8	6.9	7.2
[0182]	对比例 4	7.5	7.4	8	8	7.6	8.1	7.1	7.7
	对比例 5	6.8	7	7.1	7.6	7.3	6.5	6.8	7
	对比例 6	6.5	8	6.4	7.2	7.5	7.5	6.9	7.1
	对比例 7	7.2	7.5	4	5.1	6.1	7	6.4	6.2
	对比例 8	5.6	7.4	8	6	6.2	6.4	6	6.5

[0183] 实验结论：本发明按实施例1-5制得富YE卤水调味料在应用效果上优于对比例1-8，能带来较好的色泽、香气和咸鲜厚味，同时具有较好的去腥效果。

[0184] 综上所述，本发明提供了一种富YE卤水调味料及其制备方法和应用方法，具有滋味丰富、香气浓郁、去腥耐煮、使用方便、可标准化操作的特点，能够解决卤菜制作过程中卤水制作复杂、菜肴品质稳定性差等问题。

[0185] 以上通过实施例描述了本发明的具体实施方式，本领域技术人员应理解的是，上文实施例仅出于举例的目的，不应认为以此限定本发明之保护范围，本领域技术人员在不脱离本发明精神的前提下可以对其进行修改、变化或替换，但是，依照本发明所作的各种等同变化，仍属于本发明所涵盖的范围。

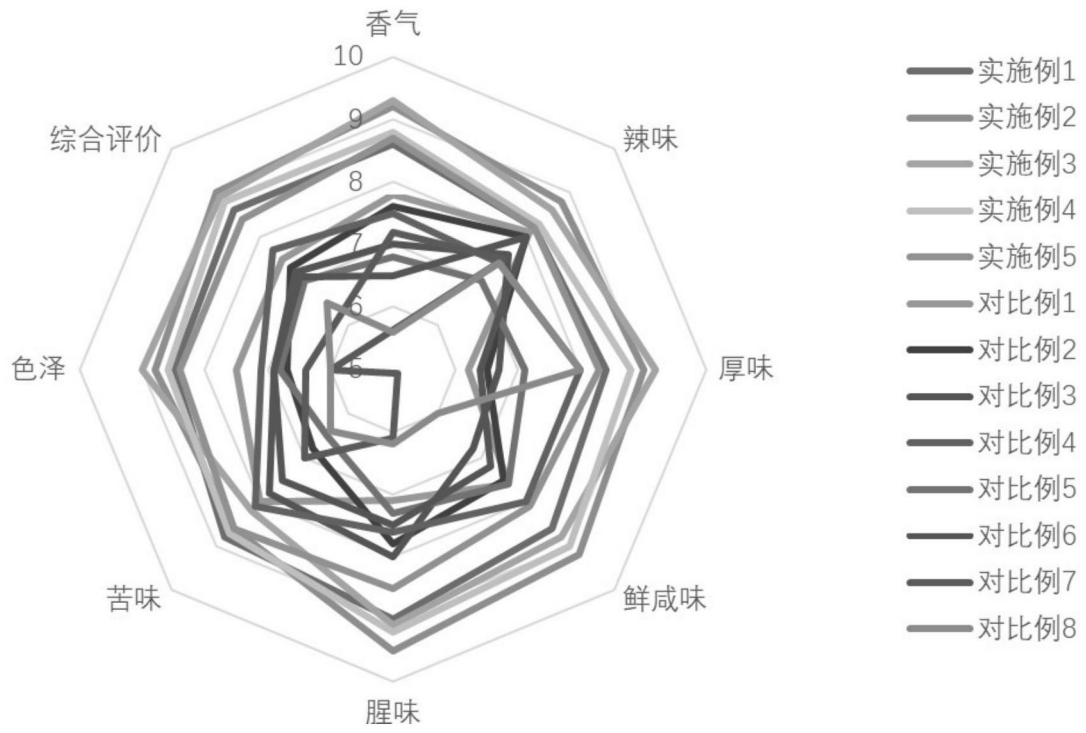


图1