



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 116746674 A

(43) 申请公布日 2023. 09. 15

(21) 申请号 202310804909.1

(22) 申请日 2023.07.03

(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黔东南州凯里市洗马河街道洗马河路162号第二门面

(72) 发明人 潘学忠 潘志军 潘小艳 潘芬 潘文龙

(74) 专利代理机构 北京深川专利代理事务所 (普通合伙) 16058

专利代理师 谢雪梅

(51) Int. Cl.

A23L 27/14 (2016.01)

A23L 27/16 (2016.01)

权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种调味组合物预制品生产工艺

(57) 摘要

本发明公开的一种调味组合物预制品生产工艺,属于调味品预制技术领域,包括将选取的调味原料混合粉碎制得调味组合物的浆料,将调味组合物的浆料经过第一阶段处理制得膏状调味组合物;将的膏状调味组合物经过第二阶段处理制得饼状调味组合物;将饼状调味组合物经过第三阶段处理制得粉末状调味组合物;第一阶段处理、第二阶段处理、第三阶段处理的制备过程,包括将得到的不同状态调味组合物,在加水后,恢复为初始的浆料,直接作为调味料食用;还公开经过上述生产工艺制得洋葱大蒜组合物预制品,包括洋葱大蒜膏、洋葱大蒜饼和洋葱大蒜粉末,在加水后可获得酱料状态、浆料状态和汁料状态的洋葱大蒜组合物,可以根据需要选择相对应状态的洋葱大蒜。



1. 一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:包括将选取的调味原料混合粉碎制得调味组合物的浆料,将所述调味组合物的浆料经过第一阶段处理制得膏状调味组合物;将所述的膏状调味组合物经过第二阶段处理制得饼状调味组合物;将所述饼状调味组合物经过第三阶段处理制得粉末状调味组合物;所述第一阶段处理、第二阶段处理、第三阶段处理的制备过程,包括将得到的不同状态调味组合物,在加水后,恢复为初始的浆料,直接作为调味料食用。

2. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于,所述第一阶段处理包括真空减压浓缩工序,所述真空减压浓缩工序控制所述调味组合物浆料的含水率,并将含水率保持在15-20%,制得膏状调味组合物。

3. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于,在对调味组合物浆料进行所述第一阶段处理前,加热至85-100℃沸腾,将调味组合物煮熟,再置于温度条件为30-40℃的真空减压浓缩设备内,对煮熟的调味组合物浆料进行初步冷却,延长调味组合物的保存时间。

4. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于,所述第二阶段处理包括真空冷冻干燥工序,将膏状调味组合物的真空冷冻的温度控制在-18至-50℃范围,冷冻时间维持在8-24h,制得饼状调味组合物,保持调味组合物的风味。

5. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:所述第三阶段处理包括研磨粉碎工序,利用粉碎研磨机对所述饼状调味组合物极性研磨粉碎,制得粉末状调味组合物。

6. 根据权利要求4所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:在真空冷冻干燥工序前,将膏状调味组合物在-40℃进行预冷冻2-3h。

7. 根据权利要求6所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:选取的所述调味原料包括洋葱和大蒜,且洋葱和大蒜的混合配比为(55-65%):(35-45%)。

8. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:在第一阶段处理、第二阶段处理和第三阶段处理前,对待处理的组合物进行消毒灭菌处理。

9. 根据权利要求1所述的一种调味组合物预制品生产工艺,其特征在于:调味组合物预制品的生产工艺还包括包装工序,所述包装工序包括消毒杀菌、成品检测、产品包装和产品出库工序。

10. 一种洋葱大蒜组合物预制品,其特征在于:经过权利要求1-9任一项所述的预制品生产工艺制得,包括洋葱大蒜膏、洋葱大蒜饼和洋葱大蒜粉末,在加水后,可获得酱料状态、浆料状态和汁料状态的洋葱大蒜组合物,直接作为调味料食用。

一种调味组合物质预制品生产工艺

技术领域

[0001] 本发明属于调味品预制技术领域,尤其涉及一种调味组合物质预制品生产工艺。

背景技术

[0002] 在烹饪时,一般需要加入洋葱、大蒜等调味类蔬菜进行调味,改善实物口感以及提升烹饪食品的营养价值。但是,上述调味类蔬菜,保鲜保存时间短,不方便大量采购和长期的存放,且在需求量大的食堂、学校、以及野外活动,不方便携带。

[0003] 此外,在人们日常的生活,中,洋葱、大蒜等调味类的蔬菜,还具备特殊的功效,例如大蒜的杀菌作用,洋葱的降压和预防血栓形成的作用,因此为厨房常见或者必备的调味蔬菜;在食用时,需要切碎加工等工序,且在加工过程中,由于大蒜、洋葱中含有硫化物,在切碎处理时,造成辣眼、流泪等。

发明内容

[0004] 针对上述情况,为克服现有技术的缺陷,本发明提供一种调味组合物质预制品生产工艺,将洋葱、大蒜进行混合后粉碎,煮熟后,经过不同的处理步骤和工序,在不同的处理阶段,形成不同形态的调味组合物质预制品,携带方便,经过多重的杀菌、真空减压浓缩和真空冷冻干燥,提升预制品的保存时长,并且加水后的,可恢复为初始的混合浆料,形成的调味预制品不需要现场加工,方便烹饪以及即食。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:一种调味组合物质预制品生产工艺,包括将选取的调味原料混合粉碎制得调味组合物的浆料,将所述调味组合物的浆料经过第一阶段处理制得膏状调味组合物;将所述的膏状调味组合物经过第二阶段处理制得饼状调味组合物;将所述饼状调味组合物经过第三阶段处理制得粉末状调味组合物;所述第一阶段处理、第二阶段处理、第三阶段处理的制备过程,包括将得到的不同状态调味组合物,在加水后,恢复为初始的浆料,直接作为调味料食用。

[0006] 进一步地,所述第一阶段处理包括真空减压浓缩工序,所述真空减压浓缩工序控制所述调味组合物浆料的含水率,并将含水率保持在15-20%,制得膏状调味组合物。

[0007] 进一步地,在对调味组合物浆料进行所述第一阶段处理前,加热至85-100℃沸腾,将调味组合物煮熟,再置于温度条件为30-40℃的真空减压浓缩设备内,对煮熟的调味组合物浆料进行初步冷却,延长调味组合物的保存时间,在初步冷却后的煮熟浆料,可作为速食品直接食用。

[0008] 进一步地,所述第二阶段处理包括真空冷冻干燥工序,将膏状调味组合物的真空冷冻的温度控制在-18至-50℃范围,冷冻时间维持在8-24h,制得饼状调味组合物,保持调味组合物的风味。

[0009] 进一步地,所述第三阶段处理包括研磨粉碎工序,利用粉碎研磨机对所述饼状调味组合物极性研磨粉碎,制得粉末状调味组合物。

[0010] 进一步地,在真空冷冻干燥工序前,将膏状调味组合物在-40℃进行预冷冻2-3h。

[0011] 进一步地,选取的所述调味原料包括洋葱和大蒜,且洋葱和大蒜的混合配比为(55-65%):(35-45%)。

[0012] 进一步地,在第一阶段处理、第二阶段处理和第三阶段处理前,对待处理的组合物进行消毒灭菌处理。

[0013] 进一步地,调味组合物预制品的生产工艺还包括包装工序,所述包装工序包括消毒杀菌、成品检测、产品包装和产品出库工序。

[0014] 本申请还提供一种洋葱大蒜组合物预制品,经过上述预制品生产工艺制得,包括洋葱大蒜膏、洋葱大蒜饼和洋葱大蒜粉末,在加水后,可获得酱料状态、浆料状态和汁料状态的洋葱大蒜组合物,直接作为调味料食用。

[0015] 本发明有益效果如下:

[0016] 本发明生产工艺,能够实现加水后洋葱大蒜恢复初始状态成份,可制备成膏状状态、块状状态和粉末状态的预制品,上述多种存在形态,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洋葱大蒜(加水即食的速食品);

[0017] 本发明的生产工艺,相比于过去采用烘干机(燃蒸发设备,产品不稳定,需且改变了产品的性质和风味及以色道)的烘干工序,采用真空冷冻干燥设备,解决了食品不变其色道、不损失质量、不改变味道这一难题;

[0018] 本发明的生产工艺,经过煮熟后,再经过多重的杀菌、真空减压浓缩和真空冷冻干燥,具有储存时间长的优点,常温下(22-25℃)保存时间达24个月之久;

[0019] 本发明的洋葱大蒜组合物预制品,解决了市场只有单一的烘干粉,没有复合粉或复合膏的现状,利用洋葱大蒜在功效上的互补,解决了多功能即可食又可康养保健的多效的预制食品。

附图说明

[0020] 附图用来提供对本发明的进一步理解,并且构成说明书的一部分,与本发明的实施例一起用于解释本发明,并不构成对本发明的限制。

[0021] 图1为本发明提出的一种洋葱大蒜组合物预制品生产工艺流程图。

具体实施方式

[0022] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例;基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0023] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0024] 参考图1,调味组合物预制品的生产工艺,对粉碎好的调味原料浆,在容器内,温度

条件为80-100℃加热至沸腾,再初步冷却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,成品为膏状调味组合物。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,获得形状呈固态的饼状调味组合物成品,利用粉碎研磨机极性研磨粉碎,成品为粉末状调味组合物,最后进行分量包装即可。

[0025] 其中,初步冷却步骤具体为,将煮熟的浆料,置于温度条件为30-40℃的真空减压浓缩设备,对煮熟的调味组合物浆料进行初步冷却,延长调味组合物的保存时间,在初步冷却后的煮熟浆料,可作为速食品直接食用。

[0026] 需要说明的是,在真空减压浓缩真空减压浓缩工序前、真空冷冻干燥工序前、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。

[0027] 调味组合物预制品的生产工艺的包装工序,包括消毒杀菌、成品检测、产品包装和产品出库工序。

[0028] 实施例1

[0029] 洋葱大蒜组合物预制品的生产工艺,制备洋葱大蒜膏包括以下步骤:

[0030] 1) 洋葱、大蒜选取:去皮、去蒂后清洗,将清洗后的洋葱和大蒜,按照3:2的质量比进行称重;

[0031] 2) 将上述质量比的洋葱、大蒜按比例混合后进行粉碎,制得洋葱大蒜浆料;

[0032] 3) 将步骤2)制得的洋葱大蒜浆料在80℃下加热,煮熟浆料,制得洋葱大蒜酱;

[0033] 4) 将步骤3)制得的洋葱大蒜酱初步冷区后,进行真空减压浓缩形成膏状,成品的洋葱大蒜膏含水率控制在15%。

[0034] 实施例2

[0035] 洋葱大蒜组合物预制品的生产工艺,在制得洋葱大蒜膏的基础上,制备洋葱大蒜饼包括以下步骤:

[0036] 1) 冷却洋葱大蒜膏:开启制冷机,并观察冷阱温度降至-40℃,将液体样品放在盘子里,再将盘子放在预冻架里之后,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(具体时间以产品特性为准);

[0037] 2) 冷却后的洋葱大蒜膏进行真空冷冻干燥,真空冷冻干燥的温度控制在-18至-50℃范围,冷冻时间维持在8-24h(小时),获得形状呈固态的洋葱大蒜饼;具体工序为,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。盖好透明的冻干罩,保证密封。开启真空泵,观察真空度能否达到50pa以下。抽真空冷冻干燥时间以样品特性为准。

[0038] 实施例3

[0039] 洋葱大蒜组合物预制品的生产工艺,在制得洋葱大蒜饼的基础上,制备洋葱大蒜粉包括以下步骤:

[0040] 将洋葱大蒜饼利用粉碎研磨机极性研磨粉碎,成品即为洋葱大蒜粉。

[0041] 实施例4

[0042] 将通过上述实施例1-3制得的洋葱大蒜组合物预制品,进行消毒杀菌、成品检测、产品包装和产品出库工序。

[0043] 实施例5

[0044] 实施例1中的大蒜,选取发芽的大蒜作为原料进行制备,发芽5天的大蒜,比较于新

鲜、幼嫩的蒜球具有更高的抗氧化活性。

[0045] 实施例6

[0046] 实施例1中的大蒜,选取发酵大蒜(黑蒜),黑蒜的抗氧化剂含量是新鲜大蒜的两倍,黑蒜中富含高浓度的含硫化合物,尤其是其中特别含有:S-烯丙基半胱氨酸(SAC),SAC有许多健康益处,包括抑制胆固醇的合成。

[0047] 实施例7

[0048] 一种洋葱大蒜组合物预制品,经过预制品生产工艺制得,包括洋葱大蒜膏、洋葱大蒜饼和洋葱大蒜粉末,在加水后,可获得酱料状态、浆料状态和汁料状态的洋葱大蒜组合物,可直接作为调味料食用。

[0049] 需要说明的是,原采用传统的人工制作工艺,现采用科学的配方、先进的工艺,主要的设备为:

[0050] 主要的设备:真空减压浓缩双效设备为:浙江森博机械科技有限公司产的2000L(304型)设备(双效);

[0051] 2、主要的真空冷冻干燥设备为:上海继谱电子科技有限公司生产,产品型号:GIPP-FD-25;

[0052] 上述两种设备均为制药级的设备,通过改进为食品级的主要生产设备。

[0053] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。总而言之如果本领域的普通技术人员受其启示,在不脱离本发明创造宗旨的情况下,不经创造性的设计出与该技术方案相似的结构方式及实施例,均应属于本发明的保护范围。

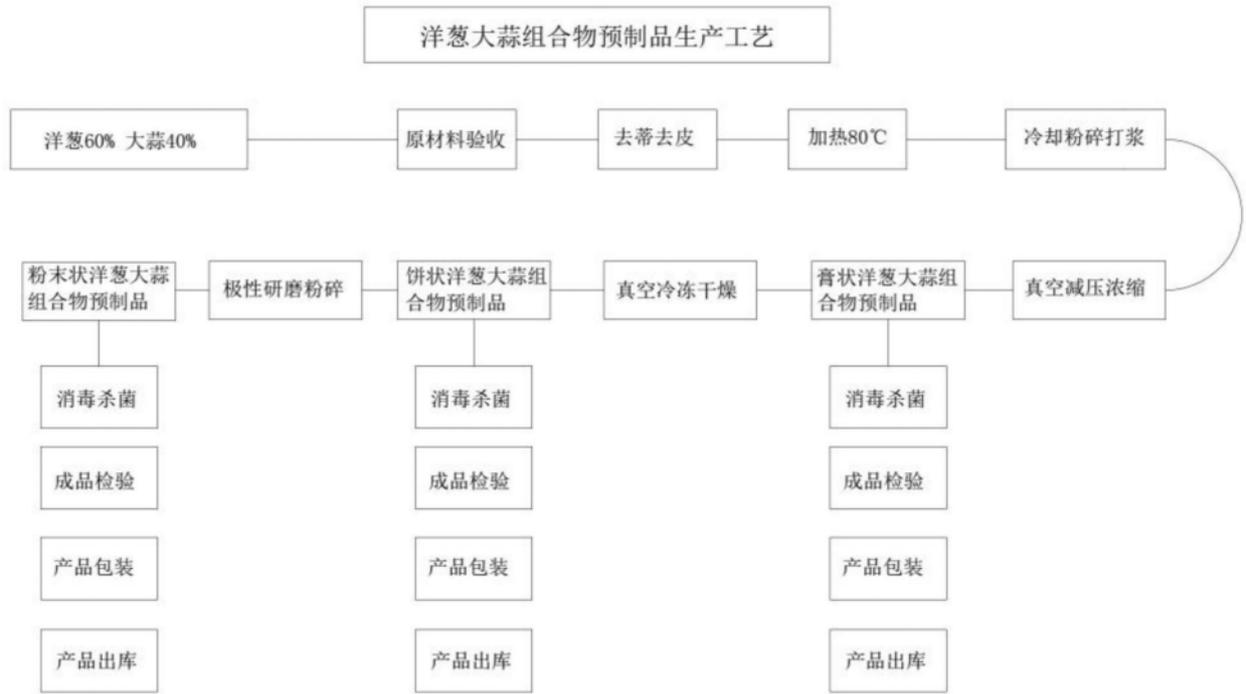


图1