



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103181533 A

(43) 申请公布日 2013. 07. 03

(21) 申请号 201110457773. 9

(22) 申请日 2011. 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 刘政芳 俞学锋 李知洪 余明华

姚鹏 单继航

(74) 专利代理机构 北京康信知识产权代理有限

责任公司 11240

代理人 吴贵明 余刚

(51) Int. Cl.

A23L 1/226(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

复合调味料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种复合调味料及其制备方法。该复合调味料的原料包括以下重量份含量的组份：酵母抽提物 230-280 重量份，猪肉 70-90 重量份，鸡肉 50-70 重量份，牛肉 20-30 重量份，食盐 60-80 重量份，白糖 20-30 重量份，味精 80 重量份，黄原胶 0.7-0.9 重量份，麦芽糊精 90-110 重量份，香菇粉 8-12 重量份，姜粉 12-18 重量份，洋葱 6-10 重量份，肉桂粉 1.4-1.8 重量份，八角茴香粉 0.6-1.0 重量份。本发明的复合调味料具有鲜香可口，风味醇厚，保健滋补，营养丰富的作用，并且产品使用方便，快捷。

1. 一种复合调味料,其特征在于,其原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物 230-280 重量份,猪肉 70-90 重量份,鸡肉 50-70 重量份,牛肉 20-30 重量份,食盐 60-80 重量份,白糖 20-30 重量份,味精 80 重量份,黄原胶 0.7-0.9 重量份,麦芽糊精 90-110 重量份,香菇粉 8-12 重量份,姜粉 12-18 重量份,洋葱 6-10 重量份,肉桂粉 1.4-1.8 重量份,八角茴香粉 0.6-1.0 重量份。

2. 根据权利要求 1 所述的复合调味料,其特征在于,其原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物 250 重量份,猪肉 80 重量份,鸡肉 60 重量份,牛肉 25 重量份,食盐 70 重量份,白糖 25 重量份,味精 80 重量份,黄原胶 0.8 重量份,麦芽糊精 100 重量份,香菇粉 10 重量份,姜粉 15 重量份,洋葱 8 重量份,肉桂粉 1.6 重量份,八角茴香粉 0.8 重量份。

3. 一种权利要求 1 所述的复合调味料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 称取权利要求 1 所述复合调味料的原料的各组份;

2) 将所述猪肉、所述鸡肉和所述牛肉进行酶解,然后与所述原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得所述复合调味料。

4. 根据权利要求 3 所述的制备方法,其特征在于,所述酶解的条件为:利用所述猪肉、所述鸡肉和所述牛肉总重量的 0.14% 的风味蛋白酶将肉泥在 58℃ 酶解罐中酶解 1h,降温后备用。

5. 根据权利要求 3 所述的制备方法,其特征在于,所述美拉德反应的温度为 85-95℃,时间为 30-50 分钟, pH 值为 4.5-7.0。

6. 根据权利要求 5 所述的制备方法,其特征在于,所述美拉德反应的温度为 90℃,时间为 40 分钟, pH 值为 5.7。

7. 根据权利要求 3 所述的制备方法,其特征在于,进一步包括:

3) 将所述复合调味料冷却包装。

8. 根据权利要求 7 所述的制备方法,其特征在于,所述冷却包装包括将所述复合调味料冷却到 40℃ 以下后,进行包装。

复合调味料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体而言,涉及一种复合调味料及其制备方法。

背景技术

[0002] 酵母抽提物 (Yeast Extract, YE),是以蛋白质含量丰富的食用酵母为原料,采用生物技术精制而成的天然食品配料,富含多肽、氨基酸、呈味核苷酸、B 族维生素及微量元素等。酵母抽提物能够增加食品营养,还能强化食品风味性能,具有纯天然、营养丰富、味道鲜美醇厚、耐高温等优点,给产品增加丰富的口感。在欧洲, YE 常被作为酸水解植物蛋白和味精的替代品。在日本和韩国, YE 已明确替代传统调味料,作为新一代的高档调味料在食品中广泛使用。虽然国内外对 YE 在食品中的应用研究仅有十几年的历史,但目前在国际上 YE 的应用领域在迅速扩大。

[0003] 常食用的肉类有猪肉、鸡肉、牛肉,其中蛋白质营养丰富,而且不同肉类有不用风味成分。将一定比例的猪肉、鸡肉、牛肉一起绞碎后酶解,可获得一种复杂的熟化风味。

[0004] 美拉德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)和氨基化合物间的反应。不同反应条件下,终产物不同,成分构成复杂,最终的风味也不尽相同。美拉德反应是肉风味产生的关键,其被广泛用于食品香精和风味产品的生产之中。产品配方不同,其最终产品风味有所不同。

[0005] 复合调味料产品随处可见,但产品配方和生产工艺不同,其最终产品风味有所不同。利用酵母抽提物、猪肉、鸡肉、牛肉为主要原料进行合理复配,并通过特定条件下的美拉德反应技术,获得一种风味独特的调味料产品,并没有相关报道。

发明内容

[0006] 本发明旨在提供一种复合调味料及其制备方法,该复合调味料具有鲜香可口,风味醇厚,保健滋补,营养丰富的作用,并且产品使用方便,快捷。

[0007] 为了实现上述目的,根据本发明的一个方面,提供了一种复合调味料。该复合调味料的原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物 230-280 重量份,猪肉 70-90 重量份,鸡肉 50-70 重量份,牛肉 20-30 重量份,食盐 60-80 重量份,白糖 20-30 重量份,味精 80 重量份,黄原胶 0.7-0.9 重量份,麦芽糊精 90-110 重量份,香菇粉 8-12 重量份,姜粉 12-18 重量份,洋葱 6-10 重量份,肉桂粉 1.4-1.8 重量份,八角茴香粉 0.6-1.0 重量份。

[0008] 进一步地,其原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物 250 重量份,猪肉 80 重量份,鸡肉 60 重量份,牛肉 25 重量份,食盐 70 重量份,白糖 25 重量份,味精 80 重量份,黄原胶 0.8 重量份,麦芽糊精 100 重量份,香菇粉 10 重量份,姜粉 15 重量份,洋葱 8 重量份,肉桂粉 1.6 重量份,八角茴香粉 0.8 重量份。

[0009] 根据本发明的另一个方面,提供一种复合调味料的制备方法。该制备方法包括以下步骤:1) 称取上述复合调味料的原料的各组份;2) 将猪肉、鸡肉和牛肉进行酶解,然后与原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得复合调味料。

[0010] 进一步地,所述酶解的条件为:利用所述猪肉、所述鸡肉和所述牛肉总重量的0.14%的风味蛋白酶将肉泥在58℃酶解罐中酶解1h,降温后备用。

[0011] 进一步地,美拉德反应的温度为85-95℃,时间为30-50分钟,pH值为4.5-7.0。

[0012] 进一步地,美拉德反应的温度为90℃,时间为40分钟,pH值为5.7。

[0013] 进一步地,该制备方法还包括:3)将复合调味料冷却包装。

[0014] 进一步地,冷却包装包括将复合调味料冷却到40℃以下后,进行包装

[0015] 本发明的复合调味料以酵母抽提物为主要原料,使用一定比例的猪肉、鸡肉、牛肉、生姜、洋葱、肉桂、八角等原料配制而成,该调味料具有鲜香可口,风味醇厚,保健滋补,营养丰富的作用,并且产品使用方便,快捷,可用于菜肴的烹饪,特别适合用于面条汤、米粉汤底的制作。

具体实施方式

[0016] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本发明中的实施例及实施例中的特征可以相互组合。下面结合实施例来详细说明本发明。

[0017] 根据本发明一种典型的实施方式,复合调味料的原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物230-280重量份,猪肉70-90重量份,鸡肉50-70重量份,牛肉20-30重量份,食盐60-80重量份,白糖20-30重量份,味精80重量份,黄原胶0.7-0.9重量份,麦芽糊精90-110重量份,香菇粉8-12重量份,姜粉12-18重量份,洋葱6-10重量份,肉桂粉1.4-1.8重量份,八角茴香粉0.6-1.0重量份。本发明的复合调味料以酵母抽提物为主要原料,使用一定比例的猪肉、鸡肉、牛肉、生姜、洋葱、肉桂、八角等原料配制而成,该调味料具有鲜香可口,风味醇厚,保健滋补,营养丰富的作用,并且产品使用方便,快捷,可用于菜肴的烹饪,特别适合用于面条汤、米粉汤底的制作。

[0018] 优选地,其原料包括以下重量份含量的组份:酵母抽提物250重量份,猪肉80重量份,鸡肉60重量份,牛肉25重量份,食盐70重量份,白糖25重量份,味精80重量份,黄原胶0.8重量份,麦芽糊精100重量份,香菇粉10重量份,姜粉15重量份,洋葱8重量份,肉桂粉1.6重量份,八角茴香粉0.8重量份。以此比例制备的复合调味料口味及口感均较好。

[0019] 本发明的复合调味料可以通过现有技术中常规的方法制备。根据本发明一种典型的实施方式,本发明还提供了一种复合调味料的制备方法。该制备方法包括以下步骤:1)称取上述复合调味料的原料的各组份;2)将猪肉、鸡肉和牛肉进行酶解,然后与原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得复合调味料。

[0020] 优选地,所述酶解的条件为:利用所述猪肉、所述鸡肉和所述牛肉总重量的0.14%的风味蛋白酶将肉泥在58℃酶解罐中酶解1h,降温后备用。在此条件下进行的酶解反应,一方面鸡肉、猪肉和牛肉已经进行了部分酶解,另一方面不至于水解过度,保证了肉风味不受酶解破坏。

[0021] 根据本发明一种典型的实施方式,美拉德反应的温度为85-95℃,时间为30-50分钟,pH值为4.5-7.0。在此条件下进行反应一方面可以保证美拉德反应充分进行,以提升复合调味料的口感和气味,达到预期的风味效果;另一发明,保证了产品颜色不因为过于热反应而变深,确保营养不受高温长时间反应而破坏。优选地,美拉德反应的温度为90℃,时间为40分钟,pH值为5.7。在此条件下制备的复合调味料口感、气味和颜色均较好。

[0022] 根据本发明一种典型的实施方式,该制备方法还包括:3)将复合调味料冷却包装。优选地,冷却包装包括将复合调味料冷却到40℃以下后,进行包装。

[0023] 下面将结合实施例进一步说明本发明的有益效果。

[0024] 实施例1

[0025] 1)称取酵母抽提物230重量份,猪肉70重量份,鸡肉50重量份,牛肉20重量份,食盐60重量份,白糖20重量份,味精80重量份,黄原胶0.7重量份,麦芽糊精90重量份,香菇粉8重量份,姜粉12重量份,洋葱6重量份,肉桂粉1.4重量份,八角茴香粉0.6重量份。

[0026] 2)将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥,倒入酶解罐中,升温至90℃灭酶10min后,降温至60℃以下,利用总肉用量0.14%的风味蛋白酶(Flavourzyme)将肉泥进行酶解后备用,酶解条件为:温度58℃,时间1h。

[0027] 3)将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得复合调味料;其中美拉德反应的温度为85℃,时间为30分钟,pH值为4.5。

[0028] 实施例2

[0029] 1)称取酵母抽提物280重量份,猪肉90重量份,鸡肉70重量份,牛肉30重量份,食盐80重量份,白糖30重量份,味精80重量份,黄原胶0.9重量份,麦芽糊精110重量份,香菇粉12重量份,姜粉18重量份,洋葱10重量份,肉桂粉1.8重量份,八角茴香粉1.0重量份。

[0030] 2)将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥,倒入酶解罐中,升温至90℃灭酶10min后,降温至60℃以下,利用总肉用量0.14%的风味蛋白酶(Flavourzyme)将肉泥进行酶解后备用,酶解条件为:温度58℃,时间1h。

[0031] 3)将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得复合调味料;其中美拉德反应的温度为95℃,时间为50分钟,pH值为7.0。

[0032] 4)将调味料冷却到40℃以下后,进行包装。

[0033] 实施例3

[0034] 1)称取酵母抽提物250重量份,猪肉80重量份,鸡肉60重量份,牛肉25重量份,食盐70重量份,白糖25重量份,味精80重量份,黄原胶0.8重量份,麦芽糊精100重量份,香菇粉10重量份,姜粉15重量份,洋葱8重量份,肉桂粉1.6重量份,八角茴香粉0.8重量份。

[0035] 2)将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥,倒入酶解罐中,升温至90℃灭酶10min后,降温至60℃以下,利用总肉用量0.14%的风味蛋白酶(Flavourzyme)将肉泥进行酶解后备用,酶解条件为:温度58℃,时间1h。

[0036] 3)将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀,进行美拉德反应,得复合调味料;其中美拉德反应的温度为90℃,时间为40分钟,pH值为5.7。

[0037] 4)将调味料冷却到40℃以下后,进行包装。

[0038] 上述实施例的主要设备:绞肉机(用于肉的绞碎),江苏宜兴市制药设备厂制造;酶解罐(用于肉酶解),江苏宜兴市制药设备厂制造;高压反应罐(用于美拉德反应),江苏宜兴市制药设备厂制造。

[0039] 对比例1

[0040] 1) 称取猪肉 180 重量份, 鸡肉 160 重量份, 牛肉 75 重量份, 食盐 70 重量份, 白糖 25 重量份, 味精 80 重量份, 黄原胶 0.8 重量份, 麦芽糊精 100 重量份, 香菇粉 10 重量份, 姜粉 15 重量份, 洋葱 8 重量份, 肉桂粉 1.6 重量份, 八角茴香粉 0.8 重量份。

[0041] 2) 将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥, 倒入酶解罐中, 升温至 90℃ 灭酶 10min 后, 降温至 60℃ 以下, 利用总肉用量 0.14% 的风味蛋白酶 (Flavourzyme) 将肉泥进行酶解后备用, 酶解条件为: 温度 58℃, 时间 1h。

[0042] 3) 将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀, 进行美拉德反应, 得复合调味料; 其中美拉德反应的温度为 90℃, 时间为 40 分钟, pH 值为 5.7。

[0043] 4) 将调味料冷却到 40℃ 以下后, 进行包装。

[0044] 对比例 2

[0045] 1) 称取酵母抽提物 250 重量份, 猪肉 80 重量份, 鸡肉 60 重量份, 牛肉 25 重量份, 食盐 70 重量份, 白糖 25 重量份, 味精 80 重量份, 黄原胶 0.8 重量份, 麦芽糊精 100 重量份, 香菇粉 10 重量份, 姜粉 15 重量份, 洋葱 8 重量份, 肉桂粉 1.6 重量份, 八角茴香粉 0.8 重量份。

[0046] 2) 将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥, 倒入酶解罐中, 升温至 90℃ 灭酶 10min 后, 降温至 60℃ 以下, 利用总肉用量 0.14% 的木瓜蛋白酶将肉泥进行酶解后备用, 酶解条件为: 温度 58℃, 时间 1h。

[0047] 3) 将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀, 进行美拉德反应, 得复合调味料; 其中美拉德反应的温度为 90℃, 时间为 40 分钟, pH 值为 5.7。

[0048] 4) 将调味料冷却到 40℃ 以下后, 进行包装。

[0049] 对比例 3

[0050] 1) 称取酵母抽提物 250 重量份, 猪肉 80 重量份, 鸡肉 60 重量份, 牛肉 25 重量份, 食盐 70 重量份, 白糖 25 重量份, 味精 80 重量份, 黄原胶 0.8 重量份, 麦芽糊精 100 重量份, 香菇粉 10 重量份, 姜粉 15 重量份, 洋葱 8 重量份, 肉桂粉 1.6 重量份, 八角茴香粉 0.8 重量份。

[0051] 2) 将猪肉、鸡肉和牛肉按一定的重量份投入绞肉机绞成肉泥, 倒入酶解罐中, 升温至 90℃ 灭酶 10min 后, 降温至 60℃ 以下, 利用总肉用量 0.14% 的风味蛋白酶 (Flavourzyme) 将肉泥进行酶解后备用, 酶解条件为: 温度 58℃, 时间 1h。

[0052] 3) 将酶解好的猪肉、鸡肉和牛肉与原料的其他各组份混合均匀, 进行美拉德反应, 得复合调味料; 其中美拉德反应的温度为 100℃, 时间为 60 分钟, pH 值为 7.5。

[0053] 4) 将调味料冷却到 40℃ 以下后, 进行包装。

[0054] 按照上述方法制备本发明的复合调味料后, 进行产品风味口感的感官评价。

[0055] 对比例 4

[0056] 市售同类产品。

[0057] 产品感官评价:

[0058] 称取以上实施例和对比例的产品各 2g, 分别溶于 100ml 温水中搅拌均匀, 邀请 10 名感官评价员对 2% 的样品溶液进行感官分析和打分 (气味、口感喜好性打分: ≥ 8.5 分, 肉汤风味明显, 口感醇厚鲜美, 香气浓郁自然, 无异味; < 8.5 分, 香气不自然充沛, 口感不够浓郁自然)

[0059] 感官评价 1 结果如表 1：

[0060] 表 1

[0061]

样品感官情况 (2g/100ml)	色泽	气味	口感	蛋白质含量(质量百分含量)
实施例 1	灰白色	肉汤香气浓郁；8.6	味道鲜美、醇厚，肉汤风味明显；8.7	22.5%
实施例 2	灰白色	肉香浓郁；8.8	味道鲜美、醇厚，肉汤风味好；9.0	33.2%
实施例 3	灰白色	肉香浓郁自然；9.2	味道鲜美、醇厚，肉汤风味明显；9.4	26.8%
对比例 1	灰褐色	肉香充沛，但有肉腥味；8.3	有肉汤味，但有油腻感；8.0	
对比例 2	灰白色	肉香淡，有异味；7.8	肉汤风味差，不自然；7.5	
对比例 3	灰褐色	有肉香味，但有部分焦糊味；8.0	有浓郁肉香，但焦糊味稍重；8.2	
对比例 4	灰白色	有肉香味，但有肉腥味；7.1	肉汤风味差，不自然；6.9	

[0062]

[0063] 从表 1 可以看出，本发明的复合调味料蛋白质指标可达到 20% 以上，营养丰富，可提供大量蛋白质、多肽和氨基酸等营养成分，具有滋补功能。该复合调味料应用于菜肴、馅料的烹饪制作，能有效提高菜肴香气和口感，使得其味道鲜美醇厚，回味绵长。而且，上述复合调味料在室温下可存放一年之久，随用随取，使用方便快捷。

[0064] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已，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。