



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103275808 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 04

(21) 申请号 201310239462. 4

(22) 申请日 2013. 06. 14

(71) 申请人 天津春宇食品配料有限公司
地址 300270 天津市大港区康达街 235 号

(72) 发明人 邵春风

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 韩敏

(51) Int. Cl.

C11B 9/00 (2006. 01)

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

一种调配型牛肉油状香精及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种调配型牛肉油状香精及其制备方法,该牛肉油状香精由下列组分:2-甲基-3-呋喃硫醇、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚、糠硫醇、呋喃酮、甲基环戊烯醇酮、2,6-二甲基吡嗪、2,3,5-三甲基吡嗪、1-辛烯-3-醇、大茴香醛、4-甲基-5-羟乙基噻唑、2,3-二甲基吡嗪、大茴香油、肉桂油、4-甲基辛酸、辛酸、丁酸、3-巯基-2-丁醇、乙酸、乙基麦芽酚、4-乙基愈创木酚、2,3-丁二酮、酱油酮等原料分别经过一级大豆油稀释至规定浓度,再按照各自的添加量进行混合,最后用一级大豆油作为溶剂配足100%制得香精成品。本发明香精香韵组成:牛瘦肉香+牛脂肪香+焦烤香+辛香+坚果香的香韵为主。

1. 一种调配型牛肉油状香精,其特征在于:该牛肉油状香精由下列重量百分比组分组成:

浓度为 5%的 2-甲基-3-呋喃硫醇	2.0-8.0%
浓度为 5%的双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	1.0-5.0%
浓度为 1%的糠硫醇	0.5-5.0%
浓度为 1%的呋喃酮	5.0-8.0%
浓度为 2%的甲基环戊烯醇酮	1.0-5.0%
浓度为 1%的 2,6-二甲基吡嗪	3.0-5.0%
浓度为 1%的 2,3,5-三甲基吡嗪	0.5-3.0%
浓度为 1%的 1-辛烯-3-醇	0.1-1.5%
浓度为 1%的大茴香醛	0.5-2.0%
浓度为 5%的 4-甲基-5-羟乙基噻唑	1.0-6.0%
浓度为 1%的 2,3-二甲基吡嗪	0.6-3.0%
浓度为 5%的大茴香油	2.0-4.0%
浓度为 2%的肉桂油	0.5-3.0%
浓度为 1%的 4-甲基辛酸	0.2-1.3%
浓度 2%的辛酸	0.2-1.2%
浓度为 1%的丁酸	0.5-1.5%
浓度为 1%的 3-巯基-2-丁醇	1.0-5.0%
浓度为 1%的乙酸	0.2-2.5%
浓度为 1%的乙基麦芽酚	1.0-6.0%
浓度为 3%的 4-乙基愈创木酚	0.3-2.5%
浓度为 1%的 2,3-丁二酮	0.3-3.0%
浓度为 1%的酱油酮	0.4-4.0%
浓度为 100%的一级大豆油	余量添加至 100%。

上述的浓度指的是将单体原料用一级大豆油进行稀释的质量浓度。

2. 根据权利要求 1 所述一种调配型牛肉油状香精,其特征在于:该调配型牛肉油状香精,由下列重量百分比组分组成:

浓度为 5%的 2-甲基-3-呋喃硫醇	2.0-4.0%
浓度为 5%的双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	1.0-4.0%

浓度为 1%的糠硫醇	0.5-2.0%
浓度为 1%的呋喃酮	5.0-7.0%
浓度为 2%的甲基环戊烯醇酮	1.0-5.0%
浓度为 1%的 2,6-二甲基吡嗪	3.0-5.0%
浓度为 1%的 2,3,5-三甲基吡嗪	1.0-2.5%
浓度为 1%的 1-辛烯-3-醇	0.5-1.5%
浓度为 1%的大茴香醛	0.5-2.0%
浓度为 5%的 4-甲基-5-羟乙基噻唑	1.0-6.0%
浓度为 1%的 2,3-二甲基吡嗪	0.6-2.5%
浓度为 5%的大茴香油	2.5-3.5%
浓度为 2%的肉桂油	1.0-3.0%
浓度为 1%的 4-甲基辛酸	0.5-1.0%
浓度 2%的辛酸	0.2-1.2%
浓度为 1%的丁酸	0.5-1.0%
浓度为 1%的 3-巯基-2-丁醇	3.0-4.5%
浓度为 1%的乙酸	1.0-2.0%
浓度为 1%的乙基麦芽酚	1.0-3.0%
浓度为 3%的 4-乙基愈创木酚	0.3-1.0%
浓度为 1%的 2,3-丁二酮	2.0-3.0%
浓度为 1%的酱油酮	1.0-4.0%
浓度为 100%的一级大豆油	余量添加至 100%。

上述的浓度指的是将单体原料用一级大豆油进行稀释的质量浓度。

3. 权利要求 1 或 2 所述牛肉油状香精的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

将单体原料用一级大豆油稀释至规定浓度,再按照重量百分比的添加量进行混合,最后用一级大豆油作为溶剂配足 100% 制得香精成品。

一种调配型牛肉油状香精及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品用香精,特别涉及一种调配型牛肉油状香精及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在的社会人们的物质生活水平越来越好,生活习惯也在不断的发生变化,大量的鸡鸭鱼肉导致了现代人好多的高血压,心脏病等等许多的富贵病,越来越多的人对素食产生了浓厚的兴趣,在注重好吃之外也越来越追求营养,健康,比如大豆组织蛋白制品,该产品以其独特的口味,素食,较好的营养价值而越来越受到消费者的喜爱,由于目前的大豆组织蛋白制品正在由传统生产转向现代化生产,随着这些产品的保质期延长,为了使这些产品的香气香味能够在保质期内保持像新做产品的香气香味,这就要求很好的牛肉油状香精来增香赋味,并且解决大豆组织蛋白制品中的香气稳定性问题。本发明人试图通过单体香原料反复调配制得一种适合牛肉味大豆组织蛋白制品中用的牛肉油状香精,赋予大豆组织蛋白制品一定的牛肉肉香特征。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种风味逼真、香气醇厚、留香持久的调配型牛肉油状香精及其制备方法,同时解决牛肉油状香精在大豆组织制品蛋白中的香气留香稳定性和耐热性的问题。

[0004] 本发明方法通过以下技术方案实现,

[0005] 一种调配型牛肉油状香精,由下列重量百分比组分组成:

[0006]

浓度为 5%的 2-甲基-3-呋喃硫醇	2.0-8.0%
浓度为 5%的双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	1.0-5.0%
浓度为 1%的糠硫醇	0.5-5.0%
浓度为 1%的呋喃酮	5.0-8.0%
浓度为 2%的甲基环戊烯醇酮	1.0-5.0%
浓度为 1%的 2,6-二甲基吡嗪	3.0-5.0%
浓度为 1%的 2,3,5-三甲基吡嗪	0.5-3.0%
浓度为 1%的 1-辛烯-3-醇	0.1-1.5%
浓度为 1%的大茴香醛	0.5-2.0%
浓度为 5%的 4-甲基-5-羟乙基噻唑	1.0-6.0%

[0007]

浓度为 1% 的 2,3-二甲基吡嗪	0.6-3.0%
浓度为 5% 的大茴香油	2.0-4.0%
浓度为 2% 的肉桂油	0.5-3.0%
浓度为 1% 的 4-甲基辛酸	0.2-1.3%
浓度 2% 的辛酸	0.2-1.2%
浓度为 1% 的丁酸	0.5-1.5%
浓度为 1% 的 3-巯基-2-丁醇	1.0-5.0%
浓度为 1% 的乙酸	0.2-2.5%
浓度为 1% 的乙基麦芽酚	1.0-6.0%
浓度为 3% 的 4-乙基愈创木酚	0.3-2.5%
浓度为 1% 的 2,3-丁二酮	0.3-3.0%
浓度为 1% 的酱油酮	0.4-4.0%
浓度为 100% 的一级大豆油	余量添加至 100%。

[0008] 上述的浓度指的是将单体原料用一级大豆油进行稀释的质量浓度。

[0009] 进一步,该调配型牛肉油状香精,由下列重量百分比组分组成:

[0010]

浓度为 5% 的 2-甲基-3-呋喃硫醇	2.0-4.0%
浓度为 5% 的双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	1.0-4.0%
浓度为 1% 的糠硫醇	0.5-2.0%
浓度为 1% 的呋喃酮	5.0-7.0%
浓度为 2% 的甲基环戊烯醇酮	1.0-5.0%
浓度为 1% 的 2,6-二甲基吡嗪	3.0-5.0%
浓度为 1% 的 2,3,5-三甲基吡嗪	1.0-2.5%
浓度为 1% 的 1-辛烯-3-醇	0.5-1.5%
浓度为 1% 的大茴香醛	0.5-2.0%
浓度为 5% 的 4-甲基-5-羟乙基噻唑	1.0-6.0%
浓度为 1% 的 2,3-二甲基吡嗪	0.6-2.5%
浓度为 5% 的大茴香油	2.5-3.5%
浓度为 2% 的肉桂油	1.0-3.0%
浓度为 1% 的 4-甲基辛酸	0.5-1.0%
浓度 2% 的辛酸	0.2-1.2%

[0011]

浓度为 1%的丁酸	0.5-1.0%
浓度为 1%的 3-巯基-2-丁醇	3.0-4.5%
浓度为 1%的乙酸	1.0-2.0%
浓度为 1%的乙基麦芽酚	1.0-3.0%
浓度为 3%的 4-乙基愈创木酚	0.3-1.0%
浓度为 1%的 2,3-丁二酮	2.0-3.0%
浓度为 1%的酱油酮	1.0-4.0%
浓度为 100%的一级大豆油	余量添加至 100%。

[0012] 上述的浓度指的是将单体原料用一级大豆油进行稀释的质量浓度。

[0013] 本发明还提供了上述牛肉油状香精的制备方法,包括如下步骤:

[0014] 将单体原料用一级大豆油稀释至规定浓度,再按照重量百分比的添加量进行混合,最后用一级大豆油作为溶剂配足 100% 制得香精成品。

[0015] 本发明所具有的有益效果:

[0016] 本发明的牛肉油状香精香韵组成:牛瘦肉香+牛脂肪香+焦烤香+辛香+坚果香的香韵为主。最终所配制的香精具有浓郁的牛肉味,在大豆组织制品蛋白中加香效果好,且具有很好的香气香味稳定性,能够使豆制品在保质期内仍保持很好的香气香味。

具体实施方式

[0017] 实施例 1

[0018] 原料配方见表一:

[0019] 表一

[0020]

序号	原料名称	浓度	添加量(重量百分比)
1	2-甲基-3-呋喃硫醇	5%	2.5
2	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	5%	3.5
3	糠硫醇	1%	1
4	呋喃酮	1%	6
5	甲基环戊烯醇酮	2%	4
6	2,6-二甲基吡嗪	1%	3.6
7	2,3,5-三甲基吡嗪	1%	2.1
8	1-辛烯-3-醇	1%	0.8

[0021]

9	大茴香醛	1%	1.7
10	4-甲基-5-羟乙基噻唑	5%	5.5
11	2,3-二甲基吡嗪	1%	0.8
12	大茴香油	5%	2.5
13	肉桂油	2%	1.4
14	4-甲基辛酸	1%	0.7
15	辛酸	2%	0.5
16	丁酸	1%	0.9
17	3-巯基-2-丁醇	1%	3.5
18	乙酸	1%	1
19	乙基麦芽酚	1%	1
20	4-乙基愈创木酚	3%	0.8
21	2,3-丁二酮	1%	2.5
22	酱油酮	1%	3.5
23	一级大豆油	100%	50.2
合计			100%

[0022] 上述牛肉油状香精的制备方法,包括如下步骤:

[0023] 将表一中除 23 项一级大豆油以外的第 1-22 项单体香原料用一级大豆油稀释至表一中各自对应的质量浓度,稀释完成后按照表一所述的各稀释液的重量百分比的添加量进行组合,最后用一级大豆油作为溶剂配足 100% 制得香精成品。

[0024] 实施例 2

[0025] 原料配方见表二:

[0026] 表二

[0027]

序号	原料名称	浓度	添加量(重量百分比)
1	2-甲基-3-呋喃硫醇	5%	3
2	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	5%	1.5
3	糠硫醇	1%	0.8
4	呋喃酮	1%	5.5
5	甲基环戊烯醇酮	2%	2

[0028]

6	2,6-二甲基吡嗪	1%	4
7	2,3,5-三甲基吡嗪	1%	1.8
8	1-辛烯-3-醇	1%	1.2
9	大茴香醛	1%	0.6
10	4-甲基-5-羟乙基噻唑	5%	1.7
11	2,3-二甲基吡嗪	1%	2.1
12	大茴香油	5%	3.1
13	肉桂油	2%	2
14	4-甲基辛酸	1%	1
15	辛酸	2%	1
16	丁酸	1%	0.6
17	3-巯基-2-丁醇	1%	4
18	乙酸	1%	2
19	乙基麦芽酚	1%	1.6
20	4-乙基愈创木酚	3%	0.6
21	2,3-丁二酮	1%	3
22	酱油酮	1%	1.5
23	一级大豆油	100%	55.4
合计			100%

[0029] 上述牛肉油状香精的制备方法,包括如下步骤:

[0030] 将表二中除 23 项一级大豆油以外的第 1-22 项单体香原料用一级大豆油稀释至表二中各自对应的质量浓度,稀释完成后按照表二所述的各稀释液的重量的百分比的添加量进行组合,最后用一级大豆油作为溶剂配足 100% 制得香精成品。

[0031] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明的技术方案作任何形式上的限制。凡是依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明的技术方案的范围内。