



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103704653 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201310702861. X

(22) 申请日 2013. 12. 19

(71) 申请人 何芳

地址 541006 广西壮族自治区桂林市雁山区
雁中路 18 号

(72) 发明人 何芳

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 石晓玲

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006. 01)

A23L 1/24 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种浓缩洋葱汁及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种浓缩洋葱汁及其制备方法, 所述浓缩洋葱汁由以下原料组成: 洋葱、食盐、SP-L 果胶水解酶、柠檬酸。其制备方法为: 选取原料, 并清洗干净; 破碎和胶磨; 调整加酸; 酶解、浓缩; 打浆; 浓缩; 预热; 杀菌冷却; 检验。本发明的特点是: 本产品均匀细腻, 无析水, 色浅黄, 洋葱香味浓郁, 酸甜可口, 无可见纤维、杂质; 可作为调味品, 直接改善肉类、鱼类的异臭味, 并可加到汤类、点心、蔬菜沙拉中; 取材方便, 制作简便, 成本较低, 投资不大; 生产过程中分三次调节了浓缩洋葱汁的 pH 值, 更有效地杀菌, 保证了产品的质量; 不但是调味品, 还具有丰富的营养价值和药用价值, 其营养成分综合指标符合现代人们对营养的要求。

1. 一种浓缩洋葱汁,其特征在于,以重量份计,其组份为:洋葱 325~392 份、食盐 17~25 份、SP-L 果胶水解酶 8~13 份、柠檬酸 11~20 份。

2. 权利要求 1 任意所述的浓缩洋葱汁的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 选取辛辣味足、可溶性固形物达到 8% 以上、无杂色酶变的洋葱,然后用摩擦法去皮,用蔬菜多功能机切去根盘、纤维老皮及根须;

(2) 将洋葱切成厚度为 0.3~0.5cm 的圆片或丝,然后将破碎筛网孔调整为 0.8cm,胶磨间隙调整为 30 μ m 进行破碎和胶磨;

(3) 调整加酸:用质量分数为 0.25%~0.3% 柠檬酸液调整洋葱的 PH 值到 4.6~4.8,加入食盐,在 85~90 $^{\circ}$ C 温度下,加热洋葱浆 8~10min;

(4) 酶解、浓缩:往洋葱浆中添加 SP-L 果胶水解酶,添加量为 0.15%~0.2%,酶解温度 40~45 $^{\circ}$ C,时间 15~20min;

(5) 打浆:采用双道打浆机对步骤(4)中的洋葱浆进行打浆,头道筛孔为 0.8mm,二道筛孔为 0.6mm;

(6) 浓缩:将洋葱浆放进真空浓缩锅中进行二次浓缩,温度为 65~68 $^{\circ}$ C,真空度为 0.077~0.080Mpa;

(7) 预热、装罐、封口:预热温度为 90~95 $^{\circ}$ C,时间为 6~8s;然后用 198g 马口铁罐,顶隙 6~8mm,酱温为 85~88 $^{\circ}$ C;

(8) 杀菌冷却:在 5min 升温到 85 $^{\circ}$ C,然后保持 25min,然后在 5min 内冷却至 45 $^{\circ}$ C;

(9) 检验:30 $^{\circ}$ C 下保温 10d,按商业无菌标准检验。

3. 如权利要求 2 所述的浓缩洋葱汁的制备方法,其特征在于,步骤(4)中酶解前添加柠檬酸调节洋葱浆的 PH 值为 4.3~4.5。

4. 如权利要求 2 所述的浓缩洋葱汁的制备方法,其特征在于,步骤(5)中打浆后,要经过胶体磨,磨胶间隙头道为 10 μ m,二道为 5 μ m。

5. 如权利要求 2 所述的浓缩洋葱汁的制备方法,其特征在于,步骤(6)中浓缩前,加入柠檬酸,调节洋葱浆的 PH 值为 3.8~4.2。

一种浓缩洋葱汁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种调味品加工领域,具体涉及一种浓缩洋葱汁及其制备方法。

背景技术

[0002] 洋葱,又名圆葱、球葱、玉葱、葱头等,具有极高的食用价值和药用价值,每 100g 洋葱含水分 87 ~ 90g,蛋白质 1 ~ 1.8g、碳水化合物 6.3 ~ 10.8g、粗纤维 0.6 ~ 1.7g、灰分 0.4 ~ 1g、钙 24 ~ 55mg、磷 24 ~ 55mg、铁 1.4 ~ 1.8mg、钾 138mg、钠 6.7mg、镁 12.4mg、维生素 0.3 ~ 0.9mg 等多种营养成分。洋葱性温,味辛甘,有祛痰、利尿、健胃润肠、解毒杀虫等功能。洋葱除含一般营养素外,还含有杀菌利尿降脂降压抗癌等生物活性物质;洋葱中的蒜素及多种含硫化合物在较短内可杀死多种细菌和真菌;洋葱中某些生物活性成分可促进机体内钠水从肾脏排出而具利尿作用;可治肠炎、虫积腹痛、赤白带下等病症。洋葱所含前列腺素 A,具有明显降压作用,所含甲磺丁脲类似物质有一定降血糖功效;洋葱中有一种肽物质,可减少癌的发生率;洋葱中含糖、蛋白质及各种无机盐、维生素等营养成分对机体代谢起一定作用,较好地调节神经,增长记忆,其挥发成分亦有较强的刺激食欲、帮助消化、促进吸收等功能。市场上,洋葱不经过加工,会容易腐烂,而利用洋葱制成的农产品又非常少。因此,开发洋葱农产品具有很广的市场前景。

[0003] 中国在研制和食用调味品方面,有着悠久的历史和丰富的知识,调味品种类众多。目前我国的调味品主要包括:酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等。种类还太少,人们需要有更多种用途的调味品。并且,如今工厂里的调味产品经常存在原料标准化、产品标准化以及工艺标准化不足的问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种浓缩洋葱汁及其制备方法,提高了一种多用途的调味品,可用来改善肉类、鱼类的异臭味,或添加到汤类、点心、蔬菜沙拉中,营养丰富,且具有很好的保健效果。

[0005] 本发明浓缩洋葱汁的技术方案是这样实现的:一种浓缩洋葱汁,以重量份计,其组份为:洋葱 325 ~ 392 份、食盐 17 ~ 25 份、SP-L 果胶水解酶 8 ~ 13 份、柠檬酸 11 ~ 20 份。

[0006] 上述的浓缩洋葱汁是通过以下步骤来实现的:

[0007] (1) 选取辛辣味足、可溶性固形物达到 8% 以上、无杂色酶变的洋葱,然后用摩擦法去皮,用蔬菜多功能机切去根盘、纤维老皮及根须;

[0008] (2) 将洋葱切成厚度为 0.3 ~ 0.5cm 的圆片或丝,然后将破碎筛网孔调整为 0.8cm,胶磨间隙调整为 30 μ m 进行破碎和胶磨;

[0009] (3) 调整加酸:用质量分数为 0.25% ~ 0.3% 柠檬酸液调整洋葱的 PH 值到 4.6 ~ 4.8,加入食盐,在 85 ~ 90 $^{\circ}$ C 温度下,加热洋葱浆 8 ~ 10min;

[0010] (4) 酶解、浓缩:往洋葱浆中添加 SP-L 果胶水解酶,添加量为 0.15% ~ 0.2%,酶解温度 40 ~ 45 $^{\circ}$ C,时间 15 ~ 20min;

- [0011] (5)打浆:采用双道打浆机对步骤(4)中的洋葱浆进行打浆,头道筛孔为 0.8mm,二道筛孔为 0.6mm;
- [0012] (6)浓缩:将洋葱浆放进真空浓缩锅中进行二次浓缩,温度为 65~68℃,真空度为 0.077~0.080Mpa;
- [0013] (7)预热、装罐、封口:预热温度为 90~95℃,时间为 6~8s;然后用 198g 马口铁罐,顶隙 6~8mm,酱温为 85~88℃;
- [0014] (8)杀菌冷却:在 5min 升温到 85℃,然后保持 25min,然后在 5min 内冷却至 45℃;
- [0015] (9)检验:30℃下保温 10d,按商业无菌标准检验。
- [0016] 步骤(4)中酶解前添加柠檬酸调节洋葱浆的 PH 值为 4.3~4.5。
- [0017] 步骤(5)中打浆后,要经过胶体磨,磨胶间隙头道为 10μm,二道为 5μm。
- [0018] 步骤(6)中浓缩前,加入柠檬酸,调节洋葱浆的 PH 值为 3.8~4.2。
- [0019] 与现有技术相比,本发明具有以下优点:本产品均匀细腻,无析水,色浅黄,洋葱香味浓郁,酸甜可口,无可见纤维、杂质;可作为调味品,直接改善肉类、鱼类的异臭味,并可加到汤类、点心、蔬菜沙拉中,深受人们的喜爱;取材方便,制作简便,成本较低,投资不大;生产过程中分三次调节了浓缩洋葱汁的 PH 值,更有效地杀菌,保证了产品的质量;不但是调味品,还具有丰富的营养价值和药用价值,含有丰富的膳食纤维、维生素、矿质元素及微量元素,其营养成分综合指标符合现代人们对营养的要求。

具体实施方式

[0020] 实施例 1

[0021] 一种浓缩洋葱汁,以重量份计,其组份为:洋葱 325 份、食盐 17 份、SP-L 果胶水解酶 8 份、柠檬酸 11 份。

[0022] 上述的浓缩洋葱汁是通过以下步骤来实现的:

[0023] (1)选取辛辣味足、可溶性固形物达到 8% 以上、无杂色酶变的洋葱 325 份,然后用摩擦法去皮,用蔬菜多功能机切去根盘、纤维老皮及根须;

[0024] (2)将洋葱切成厚度为 0.3cm 的圆片或丝,然后将破碎筛网孔调整为 0.8cm,胶磨间隙调整为 30μm 进行破碎和胶磨;

[0025] (3)调整加酸:用质量分数为 0.25% 柠檬酸液调整洋葱的 PH 值到 4.6,加入食盐 17 份,在 85℃ 温度下,加热洋葱浆 10min;

[0026] (4)酶解、浓缩:添加柠檬酸调节洋葱浆的 PH 值为 4.3,再往洋葱浆中添加 SP-L 果胶水解酶,添加量为 0.15%,酶解温度 40℃,时间 20min;

[0027] (5)打浆:采用双道打浆机对步骤(4)中的洋葱浆进行打浆,头道筛孔为 0.8mm,二道筛孔为 0.6mm;然后经过胶体磨,磨胶间隙头道为 10μm,二道为 5μm;

[0028] (6)浓缩:加入柠檬酸,调节洋葱浆的 PH 值为 3.8,然后将洋葱浆放进真空浓缩锅中进行二次浓缩,温度为 65℃,真空度为 0.080Mpa;

[0029] (7)预热、装罐、封口:预热温度为 90℃,时间为 8s;然后用 198g 马口铁罐,顶隙 6mm,酱温为 85℃;

[0030] (8)杀菌冷却:在 5min 升温到 85℃,然后保持 25min,然后在 5min 内冷却至 45℃;

[0031] (9)检验:30℃下保温 10d,按商业无菌标准检验。

[0032] 实施例 2

[0033] 一种浓缩洋葱汁,以重量份计,其组份为:洋葱 392 份、食盐 25 份、SP-L 果胶水解酶 13 份、柠檬酸 20 份。

[0034] 上述的浓缩洋葱汁是通过以下步骤来实现的:

[0035] (1) 选取辛辣味足、可溶性固形物达到 8% 以上、无杂色酶变的洋葱 392 份,然后用摩擦法去皮,用蔬菜多功能机切去根盘、纤维老皮及根须;

[0036] (2) 将洋葱切成厚度为 0.5cm 的圆片或丝,然后将破碎筛网孔调整为 0.8cm,胶磨间隙调整为 30 μ m 进行破碎和胶磨;

[0037] (3) 调整加酸:用质量分数为 0.3% 柠檬酸液调整洋葱的 PH 值到 4.8,加入食盐 25 份,在 90 $^{\circ}$ C 温度下,加热洋葱浆 8min;

[0038] (4) 酶解、浓缩:添加柠檬酸调节洋葱浆的 PH 值为 4.5,再往洋葱浆中添加 SP-L 果胶水解酶,添加量为 0.2%,酶解温度 45 $^{\circ}$ C,时间 15min;

[0039] (5) 打浆:采用双道打浆机对步骤(4)中的洋葱浆进行打浆,头道筛孔为 0.8mm,二道筛孔为 0.6mm;然后经过胶体磨,磨胶间隙头道为 10 μ m,二道为 5 μ m;

[0040] (6) 浓缩:加入柠檬酸,调节洋葱浆的 PH 值为 4.2,然后将洋葱浆放进真空浓缩锅中进行二次浓缩,温度为 68 $^{\circ}$ C,真空度为 0.077Mpa;

[0041] (7) 预热、装罐、封口:预热温度为 95 $^{\circ}$ C,时间为 6s;然后用 198g 马口铁罐,顶隙 8mm,酱温为 88 $^{\circ}$ C;

[0042] (8) 杀菌冷却:在 5min 升温到 85 $^{\circ}$ C,然后保持 25min,然后在 5min 内冷却至 45 $^{\circ}$ C;

[0043] (9) 检验:30 $^{\circ}$ C 下保温 10d,按商业无菌标准检验。

[0044] 实施例 3

[0045] 一种浓缩洋葱汁,以重量份计,其组份为:洋葱 354 份、食盐 21 份、SP-L 果胶水解酶 11 份、柠檬酸 16 份。

[0046] 上述的浓缩洋葱汁是通过以下步骤来实现的:

[0047] (1) 选取辛辣味足、可溶性固形物达到 8% 以上、无杂色酶变的洋葱 354 份,然后用摩擦法去皮,用蔬菜多功能机切去根盘、纤维老皮及根须;

[0048] (2) 将洋葱切成厚度为 0.4cm 的圆片或丝,然后将破碎筛网孔调整为 0.8cm,胶磨间隙调整为 30 μ m 进行破碎和胶磨;

[0049] (3) 调整加酸:用质量分数为 0.28% 柠檬酸液调整洋葱的 PH 值到 4.7,加入食盐 21 份,在 88 $^{\circ}$ C 温度下,加热洋葱浆 9min;

[0050] (4) 酶解、浓缩:添加柠檬酸调节洋葱浆的 PH 值为 4.4,再往洋葱浆中添加 SP-L 果胶水解酶,添加量为 0.18%,酶解温度 42 $^{\circ}$ C,时间 17min;

[0051] (5) 打浆:采用双道打浆机对步骤(4)中的洋葱浆进行打浆,头道筛孔为 0.8mm,二道筛孔为 0.6mm;然后经过胶体磨,磨胶间隙头道为 10 μ m,二道为 5 μ m;

[0052] (6) 浓缩:加入柠檬酸,调节洋葱浆的 PH 值为 4.0,然后将洋葱浆放进真空浓缩锅中进行二次浓缩,温度为 66 $^{\circ}$ C,真空度为 0.078Mpa;

[0053] (7) 预热、装罐、封口:预热温度为 92 $^{\circ}$ C,时间为 7s;然后用 198g 马口铁罐,顶隙 7mm,酱温为 87 $^{\circ}$ C;

[0054] (8) 杀菌冷却:在 5min 升温到 85 $^{\circ}$ C,然后保持 25min,然后在 5min 内冷却至 45 $^{\circ}$ C;

[0055] (9) 检验 :30℃下保温 10d,按商业无菌标准检验。

[0056] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。