



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102422905 A

(43) 申请公布日 2012. 04. 25

(21) 申请号 201110428225. 3

(22) 申请日 2011. 12. 20

(71) 申请人 金利油脂(苏州)有限公司

地址 215215 江苏省苏州市吴江市汾湖镇金
家坝杨文头村

(72) 发明人 赵雪梅

(74) 专利代理机构 南京纵横知识产权代理有限
公司 32224

代理人 董建林

(51) Int. Cl.

A23D 9/04 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种麻香调味油

(57) 摘要

本发明涉及一种麻香调味油,其特征在于:胡麻油按重量百分比计,占 70% 以上,配以花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油中的一种或几种调配而成。本发明的调味油,以胡麻油为绝对主要成分,含有极高比例的 α -亚麻酸,营养价值高,加入花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油中的一种或几种,调和胡麻油的口味,赋予其香料特有的香味,掩盖胡麻油本身特殊的气味,使得本发明的调味油适于作为调味油拌入菜肴食用,可口开胃,并可调整不同香料油比例,以开发适应不同人群需要的产品。有利于消费者长期食用以更好发挥胡麻油降血脂,血压,保护视力等功效。

1. 一种麻香调味油,其特征在于:胡麻油按重量百分比计,占 70% 以上,配以花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油中的一种或几种调配而成。
2. 根据权利要求 1 所述的一种麻香调味油,其特征在于:由胡麻油,花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油调配而成。
3. 根据权利要求 2 所述的一种麻香调味油,其特征在于:所述调味油中,以重量百分比计,花椒油 8 ~ 12%,辣椒油 3 ~ 5%,姜油 2 ~ 5%,八角茴香油 0.1 ~ 0.5%,麝香草油 1 ~ 5%,胡麻油 73 ~ 86%。

一种麻香调味油

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用调和油,尤其涉及一种以胡麻油为主要成分,调香调味的食用油。

背景技术

[0002] 近年来,随着科学技术的进步,胡麻油(即亚麻籽油)的营养价值和保健功能引起了医疗、食品、农业等许多领域科学家的关注。胡麻油中含有大量的 ω -3脂肪酸,其中 α -亚麻酸占到总体的48%,为植物油中最高。 α -亚麻酸是维系人类脑进化的生命核心物质。是构成人体组织细胞的重要成分,是维系人体进化,保持身体健康的人体必须脂肪酸,在体内参与磷脂的合成、代谢、转化为人体必需的生命活性因子DHA(docosahexaenoic acid,二十二碳六烯酸)和EPA(eicosapentanoic acid,二十碳五烯酸),DHA是神经系统细胞生长及维持的一种主要元素,是大脑和视网膜的重要构成成分,在人体大脑皮层中含量高达20%,在眼睛视网膜中所占比例最大,约占50%,因此,对胎婴儿智力和视力发育至关重要。EPA具有帮助降低胆固醇和甘油三酯的含量,促进体内饱和脂肪酸代谢。从而起到降低血液粘稠度,增进血液循环,提高组织供氧而消除疲劳。防止脂肪在血管壁的沉积,预防动脉粥样硬化的形成和发展、预防脑血栓、脑溢血、高血压等心血管疾病。同时DHA和EPA也是鱼油的有效成分,因此胡麻油是一种经济实用的“深海鱼油”。

[0003] 现有的调和油通常以菜籽油、大豆油、玉米胚芽油、葵花籽油、花生油等为主要成分,即使含有胡麻油也占比不大,且由于胡麻油中亚麻酸含量高,亚麻酸为多不饱和脂肪酸,不稳定,不耐热,易产生油烟,所以比较适合作为凉拌时使用的调味油。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术的不足,提供一种以胡麻油为绝对主要成分,既具有极高的保健价值,又具有浓郁香味和极佳口感的调和油。

[0005] 为达到上述目的,本发明采用的技术方案为:一种麻香调味油,其特征在于:胡麻油按重量百分比计,占70%以上,配以花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油中的一种或几种调配而成。

[0006] 本发明一个较佳实施例中,进一步包括所述调味油由胡麻油,花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油调配而成。

[0007] 本发明一个较佳实施例中,进一步包括所述调味油中,以重量百分比计,花椒油8~12%,辣椒油3~5%,姜油2~5%,八角茴香油0.1~0.5%,麝香草油1~5%,胡麻油73~86%。

[0008] 本发明解决了背景技术中存在的缺陷,本发明的调味油,以胡麻油为绝对主要成分,含有极高比例的 α -亚麻酸,营养价值高,加入花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油中的一种或几种,调和胡麻油的口味,赋予其香料特有的香味,掩盖胡麻油本身特殊的气味,使得本发明的调味油适于作为调味油拌入菜肴食用,可口开胃,营养保留较好,并可

调整不同香料油比例,以开发适应不同人群需要的产品。有利于消费者长期食用以更好发挥胡麻油降血脂,血压,保护视力等功效。

具体实施方式

[0009] 选用精炼的胡麻油,按表 1 给出的用量,添加花椒油,辣椒油,姜油,八角茴香油,麝香草油,加入配料罐内,维持在 5℃ -25℃,慢速搅拌 10 分钟 -15 分钟,即得 100L 本发明调味油成品。

[0010] 表 1:

[0011]

	各成分油体积/L			各成分油重量百分比/%		
	实施例 1	实施例 2	实施例 3	实施例 1	实施例 2	实施例 3
胡麻油	81.7	74.6	78.5	81.7	74.6	78.5
花椒油	9	12	8	9	12	8
辣椒油	4	5	3	4	5	3
姜油	3	3	5	3	3	5
八角茴香油	0.3	0.4	0.5	0.3	0.4	0.5
麝香草油	2	5	5	2	5	5

[0012] 其中,实施例 1 为最佳实施例,口味香辣适中,实施例 2 为麻辣味较重型,实施例 3 为微麻辣型。调制出不同口味的调味油成品能够适应不同的人群需要。

[0013] 本发明已经通过具体的实施例进行了描述。本领域技术人员可以借鉴本发明的内容适当改变原料、工艺条件等环节来实现相应的其它目的,其相关改变都没有脱离本发明的内容,所有类似的替换和改动对于本领域技术人员来说是显而易见的,都被视为包括在本发明的范围之内。