



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102429199 B

(45) 授权公告日 2013. 04. 03

(21) 申请号 201110443371. 3

(22) 申请日 2011. 12. 27

(73) 专利权人 广东江大和风香精香料有限公司
地址 510990 广东省广州市广东从化经济开发
区龙洞路 9 号

(72) 发明人 任艳艳 李卫华 黄伟科 王威

(74) 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司
44202

代理人 郝传鑫

(51) Int. Cl.

A23L 1/231 (2006. 01)

审查员 王佩兰

权利要求书 2 页 说明书 6 页

(54) 发明名称

一种耐高温猪肉膏体香精及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种耐高温猪肉膏体香精,所述猪肉膏体香精含有以下重量份的组分:热反应猪肉膏 90-98 份,猪肉香基 2-10 份;所述热反应猪肉膏由猪肉热反应物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠,琥珀酸二钠、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、 β -环状糊精和单甘油硬脂酸酯按照一定的质量比制备而成;所述热反应猪肉膏体由猪肉酶解物、酵母提取物、葡萄糖、木糖、老抽酱油、动物油脂、谷氨酸钠、氨基酸、生姜粉、桂皮粉和水按照一定的质量比制备而成。本发明所公开的猪肉膏体香精,经过高温处理后,仍具有香气浓郁、留香持久的特点,耐高温性能好。同时,本发明还公开了所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法。

1. 一种耐高温猪肉膏体香精,其特征在于,包含以下重量份的组分:

热反应猪肉膏 90-98 份,猪肉香基 2-10 份;

所述热反应猪肉膏由以下重量份的组分制备而成:猪肉热反应物 70-90 份,食用盐 3-6 份,白砂糖 1-5 份,谷氨酸钠 2-6 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.1-0.4 份,琥珀酸二钠 0.1-0.4 份,玉米淀粉 1-4 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 1-4 份、 β -环状糊精 1-4 份,单甘油硬脂酸酯 0.2-1 份;

所述热反应猪肉膏体中的猪肉热反应物由以下重量份的组分制备而成:猪肉酶解物 20-40 份,酵母提取物 3-8 份,葡萄糖 10-30 份,木糖 0.3-1 份,老抽酱油 0.02-0.1 份,动物油脂 5-10 份,谷氨酸钠 0.2-0.8 份,氨基酸 10-15 份,生姜粉 0.1-0.4 份,桂皮粉 10-15 份,水 2-8 份。

2. 如权利要求 1 所述的耐高温猪肉膏体香精,其特征在于,所述猪肉热反应物中的猪肉酶解物由以下重量份的组分制备而成:猪肉 50-60 份,复合蛋白酶 0.05-0.1 份,风味蛋白酶 0.05-0.1 份,水 10-40 份、食用盐 10-20 份。

3. 如权利要求 2 所述的耐高温猪肉膏体香精,其特征在于,所述猪肉酶解物中包含的复合蛋白酶与风味蛋白酶的质量比为:复合蛋白酶:风味蛋白酶=1:2。

4. 如权利要求 1 所述的耐高温猪肉膏体香精,其特征在于,所述猪肉热反应物中的氨基酸为甘氨酸、L-半胱氨酸、L-丙氨酸、L-谷氨酸中的至少一种。

5. 如权利要求 1 所述的耐高温猪肉膏体香精,其特征在于,所述猪肉香基含有以下香味成分:呋喃酮、二糠基硫醚、癸酸、2-甲基四氢呋喃-3-硫醇、2-甲基-3-甲硫基呋喃。

6. 一种如权利要求 1 所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法,其特征在于,包含以下步骤:

(1) 猪肉热反应物的制备:按照所述重量份数,将猪肉酶解物、酵母提取物、葡萄糖、木糖、老抽酱油、动物油脂、谷氨酸钠、氨基酸、生姜粉、桂皮粉和水混合均匀后投入反应罐中,反应后冷却,得猪肉热反应物;

(2) 热反应猪肉膏的制备:按照所述重量份数,将步骤(1)制备的猪肉热反应物,以及食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、玉米淀粉、羟丙基二淀粉硫酸酯、 β -环状糊精和单甘油硬脂酸酯混合均匀,升温,搅拌并保温一端时间后,降温,得热反应猪肉膏;

(3) 耐高温猪肉膏体香精的制备:按照所述重量份数,将步骤(2)得到的热反应猪肉膏和猪肉香基混合均匀,即得耐高温猪肉膏体香精。

7. 如权利要求 6 所述的耐高温猪肉膏体香精的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:以重量份数计,取猪肉 50-60 份,用切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 10-40 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温 50-60 $^{\circ}$ C,然后加入复合蛋白酶 0.05-0.1 份,风味蛋白酶 0.05-0.1 份,保温并搅拌 2-5 小时,再升温至 90-100 $^{\circ}$ C,保持 10-20 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 10-20 份,搅拌均匀后得猪肉酶解物。

8. 如权利要求 6 所述的耐高温猪肉膏体香精的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中,混合均匀后投入反应罐中的物料,在温度为 90-100 $^{\circ}$ C 下搅拌反应 1-2 小时,然后冷却至 70 $^{\circ}$ C,得猪肉热反应物。

9. 如权利要求 6 所述的耐高温猪肉膏体香精的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,原料混合后,升温至 85-95℃,搅拌并保温 10-20 分钟,然后降温至 65℃,得热反应猪肉膏。

10. 如权利要求 6 所述的耐高温猪肉膏体香精的制备方法,其特征在于,所述步骤(1)中猪肉热反应物中含有的氨基酸为甘氨酸、L-半胱氨酸、L-丙氨酸、L-谷氨酸中的至少一种;所述步骤(3)中,所述猪肉香基含有以下香味成分:呋喃酮、二糠基硫醚、癸酸、2-甲基四氢呋喃-3-硫醇、2-甲基-3-甲硫基呋喃。

一种耐高温猪肉膏体香精及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种猪肉膏体香精及其制备方法,尤其是一种耐高温的猪肉膏体香精及其制备方法。

背景技术

[0002] 咸味食品香精主要是由热反应香料、食品香料化合物、香辛料(或其提取物)等香味成分中的一种或多种与食品载体和其它食品添加剂构成的混合物。按照形状可分为液体、粉体和膏体三种,广泛应用于肉制品、方便面、调味品、休闲食品等行业。

[0003] 在食品的加工过程中,产品通常要经过高温、高湿的加工工序,耐温性是选用香精的重要指标。耐温一般分为 80~100℃ 及 121℃ 以上两个区段,有时是耐受 121℃ 以上高温的香精时高温肉制品和焙烤食品的主要风味添加物。目前,市场上现有技术所生产出的咸味香精,具有香气浓郁、肉味逼真等特点,但普遍存在耐高温性能较差的问题。其原因在于,热反应所选的原料比例不科学,香味物质的载体体系对香味成分的留香性所起作用甚微。因此,开发能够适应不同加工环境的要求,具有持久留香性及耐热性的热反应香精已变得越来越重要。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种香气浓郁、留香持久、耐高温性能较好的猪肉膏体香精;同时,本发明还提供一种所述耐高温猪肉猪肉膏体香精的制备方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明的采取的技术方案为:一种耐高温猪肉膏体香精,包含以下重量份的组分:

[0006] 热反应猪肉膏 90-98 份,猪肉香基 2-10 份;

[0007] 所述热反应猪肉膏由以下重量份的组分制备而成:猪肉热反应物 70-90 份,食用盐 3-6 份,白砂糖 1-5 份,谷氨酸钠 2-6 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.1-0.4 份,琥珀酸二钠 0.1-0.4 份,玉米淀粉 1-4 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 1-4 份、 β -环状糊精 1-4 份,单甘油硬脂酸酯 0.2-1 份;

[0008] 所述热反应猪肉膏体中的猪肉热反应物由以下重量份的组分制备而成:猪肉酶解物 20-40 份,酵母提取物 3-8 份,葡萄糖 10-30 份,木糖 0.3-1 份,老抽酱油 0.02-0.1 份,动物油脂 5-10 份,谷氨酸钠 0.2-0.8 份,氨基酸 10-15 份,生姜粉 0.1-0.4 份,桂皮粉 10-15 份,水 2-8 份。

[0009] 所述猪肉酶解物为猪肉经过酶解得到的物质,可自制也可直接从市场上购买;所述酵母提取物为通常意义所说的酵母提取物,是酵母经破壁后将其中蛋白质、核酸、维生素等抽提,再经生物酶解的富含小分子的氨基酸、肽、核苷酸、维生素等天然活性成分的物质,可直接从市场上购买;所述猪肉香基可直接从市场上购买。

[0010] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的优选实施方式,所述猪肉热反应物中的猪肉酶解物由以下重量份的组分制备而成:猪肉 50-60 份,复合蛋白酶 0.05-0.1 份,风味蛋白

酶 0.05-0.1 份,水 10-40 份、食用盐 10-20 份。采用复合蛋白酶和风味蛋白酶双酶酶解制备猪肉酶解物,在内切酶和外切酶的共同作用下,酶解产物氨基酸和呈味多肽含量丰富,口感醇厚。

[0011] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的优选实施方式,所述猪肉酶解物中包含的复合蛋白酶与风味蛋白酶的质量比为:复合蛋白酶:风味蛋白酶=1:2。

[0012] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的优选实施方式,所述猪肉热反应物中的氨基酸为甘氨酸、L-半胱氨酸、L-丙氨酸、L-谷氨酸中的至少一种。

[0013] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的优选实施方式,所述猪肉香基含有以下香味成分:呋喃酮、二糠基硫醚、癸酸、2-甲基四氢呋喃-3-硫醇、2-甲基-3-甲硫基呋喃。

[0014] 本发明所提供的如上所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法,包含以下步骤:

[0015] (1) 猪肉热反应物的制备:按照所述重量份数,将猪肉酶解物、酵母提取物、葡萄糖、木糖、老抽酱油、动物油脂、谷氨酸钠、氨基酸、生姜粉、桂皮粉和水混合均匀后投入反应罐中,反应后冷却,得猪肉热反应物;

[0016] (2) 热反应猪肉膏的制备:按照所述重量份数,将步骤(1)制备的猪肉热反应物,以及食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、玉米淀粉、羟丙基二淀粉硫酸纸、 β -环状糊精和单甘油硬脂酸酯混合均匀,升温,搅拌并保温一端时间后,降温,得热反应猪肉膏;

[0017] (3) 耐高温猪肉膏体香精的制备:按照所述重量份数,将步骤(2)得到的热反应猪肉膏和猪肉香基混合均匀,即得耐高温猪肉膏体香精。

[0018] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法的优选实施方式,所述步骤(1)中的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:以重量份数计,取猪肉 50-60 份,用切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 10-40 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温 50-60 $^{\circ}$ C,然后加入复合蛋白酶 0.05-0.1 份,风味蛋白酶 0.05-0.1 份,保温并搅拌 2-5 小时,再升温至 90-100 $^{\circ}$ C,保持 10-20 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 10-20 份,搅拌均匀后得猪肉酶解物。采用诺维信复合蛋白酶和诺维信风味蛋白酶双酶酶解制备猪肉酶解物,在内切酶和外切酶的共同作用下,酶解产物氨基酸和呈味多肽含量丰富,口感醇厚。以猪肉为原料制备猪肉香精符合“味料同源”的基本理论,即:畜禽肉、骨、脂肪、鱼、虾、蟹、贝以及香辛料是咸味香精的基础原料,制造哪种肉香味的咸味香精就要用哪种肉做原料,制造猪肉香精用猪肉作原料。用猪肉为主要原料制造的猪肉味食品香精,符合食品工业天然、营养、安全、回归自然的世界潮流。此酶解工艺,酶解温度及时间易于控制,条件温和。

[0019] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法的优选实施方式,所述步骤(1)中,混合均匀后投入反应罐中的物料,在温度为 90-100 $^{\circ}$ C 下搅拌反应 1-2 小时,然后冷却至 70 $^{\circ}$ C,得猪肉热反应物。

[0020] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法的优选实施方式,所述步骤(2)中,原料混合后,升温至 85-95 $^{\circ}$ C,搅拌并保温 10-20 分钟,然后降温至 65 $^{\circ}$ C,得热反应猪肉膏。

[0021] 作为本发明所述耐高温猪肉膏体香精的制备方法的优选实施方式,所述步骤(1)中猪肉热反应物中含有的氨基酸为甘氨酸、L-半胱氨酸、L-丙氨酸、L-谷氨酸中的至少一

种；所述步骤(3)中，所述猪肉香基含有以下香味成分：呋喃酮、二糠基硫醚、癸酸、2-甲基四氢呋喃-3-硫醇、2-甲基-3-甲硫基呋喃。

[0022] 本发明所述耐高温猪肉膏体香精，以猪肉酶解物、酵母提取物、还原糖、氨基酸、动物油脂以及香辛料为热反应原料，采用合理配比优化热反应条件，制备天然猪肉热反应物，然后通过添加增稠剂、乳化剂、增味剂、食用香料等食品添加剂，最终得到香气浓郁、留香持久、耐高温性能良好的猪肉膏体香精。与现有技术相比，本发明所述耐高温猪肉膏体香精具有以下技术效果：(1) 采用美拉德反应技术，主要是氨基化合物和还原糖或其他羰基化合物之间的反应，此反应广泛存在于食品加工和食品长期贮藏过程中，能赋予食品愉快的香味和诱人的色泽，使食品香气浓郁，口味醇和宜人，是食品特征风味的重要来源之一。反应型香精香料因其所用原料及加工过程类似于天然动植物的烘、烤、蒸、煮、炸，食品香料工业组织(IOFI) 指出，利用天然原料和加工条件类似于食品的烹调，所生产的食品香味萃取物、香味物质和反应食品香味料，不必经过进一步评价就可使用，因此将反应型香料列入天然香料范畴，可以作为天然香精安全地使用。通过选择还原糖和氨基酸的种类和比例，控制反应温度和时间，制备得到猪肉香气浓郁、风味逼真、留香持久的猪肉热反应物。(2) 选择对香味物质具有良好留香性和稳定性的增稠剂和乳化剂。我国《食品添加剂使用卫生标注》(GB2760-2007) 表 A. 3 (可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单) 中，羟丙基二淀粉磷酸酯和 β -环状糊精，功能均为增稠剂，未限定最高用量，可按需添加。羟丙基二淀粉磷酸酯糊化增稠后，对温度、酸度和剪切力的稳定性高。 β -环状糊精的疏水空腔具有生成包络物的能力，可使食品工业上许多活性成分与之生成复合物，来达到稳定被包络物物化性质，减少氧化、钝化光敏性及热敏性，降低挥发性的目的，因此环糊精可以用来保护香味物质的稳定。单甘油硬脂酸酯在《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2007) 表 A. 3 (可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单) 中功能为乳化剂，可按生产需要添加，单甘油硬脂酸酯可防止油水分离、分层等现象，提高产品稳定性。(3) 强化了猪肉香味特征成分。猪肉香基中含有大量已鉴定的天然存在的猪肉香味成分，如呋喃酮、二糠基硫醚，癸酸、2-甲基四氢呋喃-3-硫醇、2-甲基-3-呋喃等，这些香味成分作为猪肉香气的补充和强化，增强了猪肉膏体香精的香味浓度，降低产品的添加量，节约了生产成本。

具体实施方式

[0023] 为更好的说明本发明的目的、技术方案和优点，下面结合具体实施方式对本发明作进一步描述。

[0024] 实施例 1

[0025] 一种耐高温猪肉膏体香精，采用以下步骤制备而成：

[0026] (1) 按照重量份数计，称取猪肉酶解物 40 份，酵母提取物(购自安琪酵母股份有限公司) 6 份，葡萄糖 15 份，木糖 0.4 份，老抽酱油(购自海天调味食品有限公司) 0.04 份，动物油脂 7 份，谷氨酸钠 0.2 份，L-半胱氨酸 5 份，甘氨酸 5 份，生姜粉 0.3 份，桂皮粉 10 份，水 8 份，将称取的原料混合均匀后，投入反应罐中，在反应温度为 95℃ 下，搅拌反应 1 小时，冷却至 70℃，得猪肉热反应物；

[0027] (2) 按照重量份数计，称取步骤(1)制备得到的猪肉热反应物 70 份，然后称取食用盐 6 份，白砂糖 2 份，谷氨酸钠 6 份，5'-呈味核苷酸二钠 0.4 份，琥珀酸二钠 0.3 份，玉米

淀粉 1 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 1.5 份,β-环状糊精 1 份,单甘油硬脂酸酯 0.4 份,将称取的所述原料混合均匀后,升温至 90℃,搅拌并保温 15 分钟,降温至 65℃,得热反应猪肉膏;

[0028] (3)按照重量份数计,取步骤(2)制备得到的热反应猪肉膏 93 份,再称取猪肉香基(广东江大和风香精香料有限公司生产)7 份,混合均匀,过胶体磨后密封,包装,即得耐高温猪头膏体香精。

[0029] 其中,步骤(1)所用的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:按照质量份数计,取冷冻猪肉 60 份,常温解冻 1 小时,经切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 20 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温至 50-60℃,加入复合蛋白酶(购自诺维信公司)0.05 份,风味蛋白酶(购自诺维信公司)0.1 份,保温并搅拌 3 小时,再升温至 95℃,保持 20 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 20 份,搅拌均匀后即得猪肉酶解物。

[0030] 实施例 2

[0031] 一种耐高温猪肉膏体香精,采用以下步骤制备而成:

[0032] (1)按照重量份数计,称取猪肉酶解物 30 份,酵母提取物(购自安琪酵母股份有限公司)3 份,葡萄糖 10 份,木糖 0.3 份,老抽酱油(购自海天调味食品有限公司)0.03 份,动物油脂 8 份,谷氨酸钠 0.2 份,L-半胱氨酸 4 份,L-丙氨酸 6 份,生姜粉 0.4 份,桂皮粉 11 份,水 8 份,将称取的原料混合均匀后,投入反应罐中,在反应温度为 97℃下,搅拌反应 1.5 小时,冷却至 70℃,得猪肉热反应物;

[0033] (2)按照重量份数计,称取步骤(1)制备得到的猪肉热反应物 80 份,然后称取食用盐 5 份,白砂糖 1 份,谷氨酸钠 6 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.4 份,琥珀酸二钠 0.3 份,玉米淀粉 1.5 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 1 份,β-环状糊精 1 份,单甘油硬脂酸酯 0.2 份,将称取的所述原料混合均匀后,升温至 90℃,搅拌并保温 15 分钟,降温至 65℃,得热反应猪肉膏;

[0034] (3)按照重量份数计,取步骤(2)制备得到的热反应猪肉膏 90 份,再称取猪肉香基(广东江大和风香精香料有限公司生产)10 份,混合均匀,过胶体磨后密封,包装,即得耐高温猪头膏体香精。

[0035] 其中,步骤(1)所用的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:按照质量份数计,取冷冻猪肉 60 份,常温解冻 1 小时,经切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 10 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温至 50-60℃,加入复合蛋白酶(购自诺维信公司)0.05 份,风味蛋白酶(购自诺维信公司)0.1 份,保温并搅拌 3 小时,再升温至 95℃,保持 20 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 20 份,搅拌均匀后即得猪肉酶解物。

[0036] 实施例 3

[0037] 一种耐高温猪肉膏体香精,采用以下步骤制备而成:

[0038] (1)按照重量份数计,称取猪肉酶解物 35 份,酵母提取物(购自安琪酵母股份有限公司)5 份,葡萄糖 15 份,木糖 0.4 份,老抽酱油(购自海天调味食品有限公司)0.04 份,动物油脂 10 份,谷氨酸钠 0.7 份,L-谷氨酸 6 份,L-丙氨酸 4 份,甘氨酸 2 份,生姜粉 0.2 份,桂皮粉 10 份,水 3 份,将称取的原料混合均匀后,投入反应罐中,在反应温度为 100℃下,搅拌反应 1 小时,冷却至 70℃,得猪肉热反应物;

[0039] (2)按照重量份数计,称取步骤(1)制备得到的猪肉热反应物 80 份,然后称取食用

盐 5 份,白砂糖 4 份,谷氨酸钠 5 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.4 份,琥珀酸二钠 0.3 份,玉米淀粉 1.5 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 2 份, β -环状糊精 2 份,单甘油硬脂酸酯 0.8 份,将称取的所述原料混合均匀后,升温至 85℃,搅拌并保温 20 分钟,降温至 65℃,得热反应猪肉膏;

[0040] (3)按照重量份数计,取步骤(2)制备得到的热反应猪肉膏 95 份,再称取猪肉香基(广东江大和风香精香料有限公司生产)5 份,混合均匀,过胶体磨后密封,包装,即得耐高温猪头膏体香精。

[0041] 其中,步骤(1)所用的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:按照质量份数计,取冷冻猪肉 50 份,常温解冻 1 小时,经切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 15 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温至 50-60℃,加入复合蛋白酶(购自诺维信公司)0.05 份,风味蛋白酶(购自诺维信公司)0.1 份,保温并搅拌 5 小时,再升温至 90℃,保持 20 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 20 份,搅拌均匀后即得猪肉酶解物。

[0042] 实施例 4

[0043] 一种耐高温猪肉膏体香精,采用以下步骤制备而成:

[0044] (1)按照重量份数计,称取猪肉酶解物 20 份,酵母提取物(购自安琪酵母股份有限公司)8 份,葡萄糖 30 份,木糖 1 份,老抽酱油(购自海天调味食品有限公司)0.1 份,动物油脂 5 份,谷氨酸钠 0.8 份,L-谷氨酸 15 份,生姜粉 0.1 份,桂皮粉 15 份,水 2 份,将称取的原料混合均匀后,投入反应罐中,在反应温度为 90℃下,搅拌反应 2 小时,冷却至 70℃,得猪肉热反应物;

[0045] (2)按照重量份数计,称取步骤(1)制备得到的猪肉热反应物 90 份,然后称取食用盐 3 份,白砂糖 5 份,谷氨酸钠 2 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.1 份,琥珀酸二钠 0.1 份,玉米淀粉 4 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 4 份, β -环状糊精 4 份,单甘油硬脂酸酯 1 份,将称取的所述原料混合均匀后,升温至 95℃,搅拌并保温 10 分钟,降温至 65℃,得热反应猪肉膏;

[0046] (3)按照重量份数计,取步骤(2)制备得到的热反应猪肉膏 98 份,再称取猪肉香基(广东江大和风香精香料有限公司生产)2 份,混合均匀,过胶体磨后密封,包装,即得耐高温猪头膏体香精。

[0047] 其中,步骤(1)所用的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:按照质量份数计,取猪肉 55 份,经切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 40 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温至 50-60℃,加入复合蛋白酶(购自诺维信公司)0.1 份,风味蛋白酶(购自诺维信公司)0.05 份,保温并搅拌 2 小时,再升温至 100℃,保持 10 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 10 份,搅拌均匀后即得猪肉酶解物。

[0048] 实施例 5

[0049] 一种耐高温猪肉膏体香精,采用以下步骤制备而成:

[0050] (1)按照重量份数计,称取猪肉酶解物 25 份,酵母提取物(购自安琪酵母股份有限公司)4 份,葡萄糖 20 份,木糖 0.8 份,老抽酱油(购自海天调味食品有限公司)0.06 份,动物油脂 6 份,谷氨酸钠 0.5 份,甘氨酸 14 份,生姜粉 0.2 份,桂皮粉 13 份,水 5 份,将称取的原料混合均匀后,投入反应罐中,在反应温度为 92℃下,搅拌反应 2 小时,冷却至 70℃,得猪肉热反应物;

[0051] (2)按照重量份数计,称取步骤(1)制备得到的猪肉热反应物 85 份,然后称取食用

盐 4 份,白砂糖 3 份,谷氨酸钠 4 份,5'-呈味核苷酸二钠 0.2 份,琥珀酸二钠 0.2 份,玉米淀粉 2 份,羟丙基二淀粉磷酸酯 3 份, β -环状糊精 3 份,单甘油硬脂酸酯 0.6 份,将称取的所述原料混合均匀后,升温至 88℃,搅拌并保温 16 分钟,降温至 65℃,得热反应猪肉膏;

[0052] (3)按照重量份数计,取步骤(2)制备得到的热反应猪肉膏 96 份,再称取猪肉香基(广东江大和风香精香料有限公司生产)8 份,混合均匀,过胶体磨后密封,包装,即得耐高温猪头膏体香精。

[0053] 其中,步骤(1)所用的猪肉酶解物采用以下方法制备而成:按照质量份数计,取猪肉 56 份,经切片机切片后,过绞肉机搅碎,加入 30 份的饮用水,投入酶解罐,边搅拌边升温至 50-60℃,加入木瓜蛋白酶(购自南宁庞博生物工程有限公司)0.1 份,保温并搅拌 4 小时,再升温至 92℃,保持 15 分钟,使蛋白酶失去活性,酶解过程及灭酶过程中保持搅拌状态,灭酶后冷却至室温,加入食用盐 15 份,搅拌均匀后即得猪肉酶解物。

[0054] 实施例 6

[0055] 耐高温性能试验

[0056] 分别取实施例 1、2、3、4、5 制备的猪肉膏体香精,用于火腿肠的制备中,猪肉膏体在火腿肠中的添加量为 0.8-2%,制备的火腿肠经过 115℃、20 分钟的高温杀菌处理,经过 7 位经验丰富的感官品评工程师评定,现有产品的猪肉香味浓郁程度为“+”,而实施例 1-5 制备的猪肉膏体香精的猪肉香味浓郁程度为“+++”;现有产品经过上述高温处理后,留香持续时间为 8 小时,而实施例 1-5 制备的猪肉膏体香精的留香持续时间为 24 小时。

[0057] 分别取实施例 1、2、3、4、5 制备的猪肉膏体香精,用于火腿肠的制备中,猪肉膏体在火腿肠中的添加量为 0.8-2%,制备的火腿肠经过 121℃、15 分钟的高温杀菌处理,经过 7 位经验丰富的感官品评工程师评定,现有产品的猪肉香味浓郁程度为“+”,而实施例 1-5 制备的猪肉膏体香精的猪肉香味浓郁程度为“+++”;现有产品经过上述高温处理后,留香持续时间为 6 小时,而实施例 1-5 制备的猪肉膏体香精的留香持续时间为 20 小时。

[0058] 由本实施例可看出,本发明所述猪肉膏体香精,在经过 80-100℃和 121℃以上两个区段的高温处理后,仍具有浓郁的香味,留香性持久,因此,本发明所述猪肉膏体香精,具有较好的耐高温性能。

[0059] 以上所述仅是本发明的优选实施方式而非对本发明保护范围的限制,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,可以对本发明技术方案进行修改或等同替换,这些修改或等同替换也应视为本发明的保护范围。