



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102578544 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 18

---

(21) 申请号 201210055709. 2

(22) 申请日 2012. 03. 06

(71) 申请人 李连成

地址 116023 辽宁省大连市高新园区爱贤街  
22 号

(72) 发明人 李连成

(74) 专利代理机构 大连科技专利代理有限责任  
公司 21119

代理人 龙锋

(51) Int. Cl.

A23L 1/23(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

---

(54) 发明名称

一种调味品及其制备方法和使用方法

(57) 摘要

本发明涉及一种可提高鱼、肉、蔬菜等色香味的调味品及其制备方法和使用方法。本发明的调味品的特征在于含有酒曲、食盐和水,是一种提高食材色香味效果显著而且老少皆宜的健康型调味品,适合于家庭、饭店、食堂等在烹饪时使用。

1. 一种调味品,其特征在于,所述调味品含有酒曲、食盐和水。
2. 根据权利要求1所述的调味品,其中,所述调味品的盐度为8-10质量%,固形物含量为38-42质量%,pH为4.3-4.7。
3. 根据权利要求1或2所述的调味品,其中,所述调味品中含有的水为山楂的水提取物。
4. 一种调味品的制备方法,其特征在于,所述制备方法包括如下工序:
  - (1) 在蒸煮后的粮食中加入种曲菌进行发酵来制备种酒曲的工序;
  - (2) 将由工序(1)得到的种酒曲与食盐均匀混合后,再加入水混合的工序;
  - (3) 将由工序(2)得到的混合物进行发酵、熟化的工序。
5. 根据权利要求4所述的制备方法,其中,在工序(2)中,相对于1质量份的种酒曲,食盐的加入量为0.2-0.3质量份,水的加入量为1-1.5质量份。
6. 根据权利要求4所述的制备方法,其中,在工序(1)中,发酵温度保持在30-35℃,发酵时间为48小时以下;在工序(3)中,发酵温度保持在20-30℃,发酵时间为5-10天。
7. 根据权利要求4-6中任意一项所述的制备方法,其中,在工序(2)中加入的水为山楂的水提取物。
8. 一种调味品的使用方法,其特征在于,将食材与权利要求1-3中任意一项所述的调味品混合、放置后,再对食材进行烹制或直接食用。
9. 根据权利要求8所述的使用方法,其中,将附着在食材上的调味品去除后再进行烹制或直接食用。
10. 根据权利要求8或9所述的使用方法,其中,所述食材选自鱼、肉或蔬菜。

## 一种调味品及其制备方法和使用方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种调味品及其制备方法和使用方法,具体而言是涉及一种可提高鱼、肉、蔬菜等色香味的调味品及其制备方法和使用方法,属于食品技术领域。

### 背景技术

[0002] 目前市场上有很多种类的调味品,如化学调味品、天然香辛调味品、复合调味品等。

[0003] 味精是人们常用的增鲜增味调味品。但使用味精有很多限制,使用不当甚至会对人体产生危害。味精为碱性物质,在酸性环境中不易溶解,因此在烹制糖醋、醋熘等酸性强的菜肴时,不宜使用。在含碱性原料的菜肴中也不宜使用味精,因为味精遇碱会化合成谷氨酸二钠,产生氨水臭味。而且,由于味精在高温下会分解为焦谷氨酸钠,危害人体健康,因此也不宜长时间高温加热。另外,还有研究表明,味精可能会引起胎儿缺陷,因此婴幼儿和正在哺乳期的母亲不宜吃味精。

[0004] 嫩肉粉也是人们所熟悉的调味品,它主要用于提高动物性食材的嫩度,并增鲜增味。但在嫩肉粉中通常都含有作为防腐剂和肉类发色剂的亚硝酸盐,过量食用将会导致亚硝酸盐中毒。亚硝酸盐是剧毒物质,它能使血液中正常携氧的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白,因而失去携氧能力而引起组织缺氧,成人摄入 0.2-0.5 克即可引起中毒,3 克即可致死。亚硝酸盐同时还是一种致癌物质,据研究,食道癌与患者摄入的亚硝酸盐量呈正相关性。

[0005] 随着人们生活水平的不断提高和对食品安全的不断重视,人们对健康型调味品的渴求越来越强烈。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种用于提高鱼、肉、蔬菜等色香味的健康型调味品及其制备方法和使用方法。

[0007] 本发明的调味品含有酒曲、食盐和水。其中,调味品的盐度优选为 8-10 质量%,固形物含量优选为 38-42 质量%,pH 优选为 4.3-4.7。另外,本发明的调味品中含有的水优选为山楂的水提取物。

[0008] 酒曲中含有各种酶,不但可适当分解动物性食材的结缔组织、肌纤维中的胶原蛋白及弹性蛋白等,也可适当分解植物性食材的植物蛋白和纤维等,并将之部分水解为氨基酸等增鲜物质,因而使用本发明的调味品可获得嫩而不韧、味道鲜美的效果,提高食材的“香”和“味”。而且本申请的发明人发现,使用本发明的调味品还可改善食材外观,提高食材的“色”。另外,本发明的调味品中不含亚硝酸盐等有害物质,含有的食盐可起到防腐作用。因此,本发明的调味品是一种提高食材色香味效果显著而且老少皆宜的健康型调味品。

[0009] 本发明的调味品的制备方法包括如下工序:

(1) 在蒸煮后的粮食中加入种曲菌进行发酵来制备各种酒曲的工序;

(2) 将由工序(1)得到的种酒曲与食盐均匀混合后,再加入水混合的工序;

(3) 将由工序(2)得到的混合物进行发酵、熟化的工序。

[0010] 在工序(1)中,发酵温度优选保持在 30-35℃,发酵时间优选为 48 小时以下。在工序(2)中,相对于 1 质量份的种酒曲,食盐的加入量优选为 0.2-0.3 质量份,水的加入量优选为 1-1.5 质量份;另外,加入的水优选为山楂的水提取物。在工序(3)中,发酵温度优选保持在 20-30℃,发酵时间优选为 5-10 天。

[0011] 本发明的制备方法工艺简单,不但适合小型生产,也适合大规模化生产。

[0012] 本发明的调味品的使用方法是將食材与本发明的调味品混合、放置后,再对食材进行烹制或直接食用的方法。其中,优选將附着在食材上的调味品去除后再进行烹制或直接食用,所述食材优选为鱼、肉或蔬菜。

[0013] 本发明的使用方法非常简单易操作,只需將本发明的调味品与食材混合即可做出味美且健康的菜肴来,适合于家庭、饭店、食堂等在烹饪时使用。

## 具体实施方式

### [0014] 调味品]

本发明的调味品含有酒曲、食盐和水。

[0015] 由于酒曲中含有大量微生物分泌产生的蛋白酶、淀粉酶等,当使用本发明的调味品调制鱼、肉、蔬菜等食材时,不但可适当分解鱼、肉的结缔组织、肌纤维中的胶原蛋白及弹性蛋白等,也可适当分解蔬菜的纤维和植物蛋白等,因此可以软化肉质,大大提高食材的嫩度,特别是对肉质较老的食材效果更为显著。另外,由于食材中一部分淀粉、纤维和蛋白质被水解为糖和氨基酸(增鲜物质),因此可以达到味道鲜美的效果,提高食材的“香”和“味”。

[0016] 此外,虽然原理并不清楚,但本申请的发明人发现,使用本发明的调味品还可改善食材外观,使鱼类食材看起来更为鲜亮,肉类食材看起来更为红润,蔬菜类食材看起来更为鲜嫩,提高食材的“色”,促进食欲。

[0017] 对本发明的调味品中的盐度没有特别限制,但优选为 8-10 质量%。当盐度保持在上述范围时,可以得到保存性良好且咸度适中的调味品。本发明的调味品中不必另外添加作为防腐剂的亚硝酸盐等有害物质。

[0018] 对本发明的调味品中的固形物含量也没有特别限制,但优选为 38-42 质量%。当固形物含量保持在上述范围时,可以得到酒曲浓度和盐度合适的调味品。

[0019] 由于本发明的调味品是经发酵得到的,而发酵一般是在酸性条件下进行的,因此本发明的调味品的 pH 一般在 4.3-4.7 的范围内。

[0020] 另外,本发明的调味品中含有的水优选为山楂的水提取物。山楂味酸、甘、性温,不仅营养价值丰富,还有助消化、增食欲、消积食等药用价值。而且,山楂还具有软化肉质、去除肉类异味的的作用,与肉同食有很好的效果。

[0021] 综上所述,本发明的调味品是一种提高食材色香味效果显著而且老少皆宜的健康型调味品,具有良好的社会和经济效益,市场前景广阔。

### [0022] [制备方法]

本发明的调味品的制备方法包括如下工序:

(1) 在蒸煮后的粮食中加入种曲菌进行发酵来制备种酒曲的工序;

(2) 将由工序(1)得到的种酒曲与食盐均匀混合后,再加入水混合的工序;

(3) 将由工序(2)得到的混合物进行发酵、熟化的工序。

[0023] 工序(1)是制备种酒曲的传统方法,具体是在蒸煮后的粮食中加入种曲菌,通过发酵来制备种酒曲。

[0024] 对用于制备种酒曲的粮食没有特别限制,可列举稻类(水稻等)、麦类(小麦、大麦、燕麦等)、谷类(粟、黍等)、豆类(大豆、蚕豆、豌豆、绿豆等)、薯类(红薯、马铃薯、山药等)、玉米、高粱等。其中的稻类、麦类等带壳的粮食需经脱壳处理后再进行蒸煮。

[0025] 对于使用的种曲菌没有特别限制,只要是制酒用的种曲菌即可,可自制,也可买市售的商品。其用量可根据使用的粮食种类、发酵温度和时间等适当调节,一般为 2g 种曲菌/kg 蒸煮后的粮食。

[0026] 在工序(1)中,发酵温度优选保持在 30-35℃,发酵时间优选为 48 小时以下。通过将发酵温度和时间保持在上述范围,可得到微生物含量高且代谢能力强的种酒曲。发酵过程中还要适当翻动发酵物,以保证发酵均匀、完全。

[0027] 工序(2)将由工序(1)得到的种酒曲与食盐均匀混合后,再加入水混合的工序。要注意在盛装该混合物及发酵该混合物的过程中避免使用不锈钢或其他金属制容器,例如可以使用塑料容器。

[0028] 首先将种酒曲搅拌开,加入食盐后,使二者均匀混合。食盐在酒曲发酵过程中可以抑制杂菌生长,并在调味品中起到调味的作用。对于食盐用量没有特别限制,但如果食盐用量过少,在工序(3)的发酵过程中杂菌生长难以得到抑制而导致得不到所需的酒曲,从而造成发酵失败。如果过高,对酒曲的发酵也会产生不良影响,而且得到的调味品会过咸。因此,从保存性和调味性二者来看,相对于 1 质量份的种酒曲,食盐的加入量优选为 0.2-0.5 质量份,更优选为 0.2-0.3 质量份。

[0029] 接下来,在种酒曲和盐的混合物中加入水,并充分混合。虽然对水的用量没有特别限制,但以刚刚没过种酒曲和盐的混合物为宜,一般来讲,相对于 1 质量份的种酒曲,水的加入量优选为 1-2 质量份,更优选为 1-1.5 质量份。如果水量过少,处于表面的种酒曲有可能暴露在空气中,造成发酵不完全。如果水量过多,则会造成盐度降低,使保存性下降。

[0030] 另外,在工序(2)中加入的水优选为山楂的水提取物。山楂的水提取物可按常规方法制备,例如将鲜山楂洗净去核后加入适量水,文火熬煮至山楂烂熟后,再用过滤设备将山楂肉和皮等过滤掉,得到的汁液即可作为山楂的水提取物。对山楂的水提取物的浓度没有特别限制,可依口味适当调节。

[0031] 工序(3)是将由工序(2)得到的混合物进行发酵、熟化的工序。

[0032] 在工序(3)中,发酵温度优选保持在 20-30℃,更优选保持在 25-30℃。发酵时间优选为 5-10 天,更优选为 7-10 天。通过将发酵温度和时间保持在上述范围,可得到充分发酵和熟化的酒曲。

[0033] 在发酵、熟化过程中,最好大概以每日 1-2 次的频度翻动发酵物,使之与空气接触,以保证发酵、熟化充分。另外,在发酵、熟化的初期阶段,由于种酒曲吸水而造成水量减少,可以适当添加水,使水总保持为刚刚没过发酵物的程度,并充分混合。

[0034] 本发明的制备方法具有工艺简单、配方简单的特点,不但适合小型生产,也适合大规模化生产。

### [0035] [使用方法]

本发明的调味品的使用方法是將食材与调味品混合、放置后,再对食材进行烹制或直接食用的方法。所述食材可使用鱼、肉或蔬菜。

[0036] 对混合方法没有特别限制,可依食材大小而定,当为体积较大的食材时,一般采用將调味品涂抹在食材上的方法。当为体积较小的食材时,一般采用將食材包埋在调味品中的方法、或者取适量的调味品加到食材中后搅拌均匀的方法。

[0037] 对放置时间也没有特别限制,一般为 2 小时以上,优选为 3 小时以上。

[0038] 调味品用量可依口味适当调节,但一般以食材重量的 7-10% 为宜。

[0039] 经调制后的食材可直接进行烹制或食用,也可先将附着在食材上的调味品去除后再进行烹制或食用。例如,使用本发明的调味品拌制蔬菜沙拉时,先将蔬菜切成小块,加入本发明的调味品搅拌均匀,放置 2 小时后,可直接食用,也可从菜肴美观性的角度出发,將附着在食材上的调味品去除后再直接食用。另外,由于酒曲在高温下容易变焦,因此在煎炸食材时,优选將食材上的调味品去除后再进行烹制。

[0040] 本发明的使用方法非常简单易操作,只需將食材与本发明的调味品混合、放置即可做出味美且健康的菜肴来,适合于家庭、饭店、食堂等在烹饪时使用。

## 实施例

[0041] 下面通过实施例和比较例对本发明进行详细说明,但本发明不受这些实施例的限制,在符合前后宗旨的范围内,可作适当变化。

### [0042] 实施例 1

在煮好的大米饭中加入自制的种曲菌(2g 种曲菌 /kg 大米饭),在 35℃ 的条件下发酵 48 小时,并在发酵过程中每日翻动发酵物,得到种酒曲(工序(1))。取塑料盒,向其中加入 300g 制得的种酒曲,將酒曲搅拌开后,向其中加入 60g 食盐均匀混合,再加入 300g 温水(30℃)充分混合(工序(2))。將得到的混合物在 25℃ 的条件下发酵 1 星期,每天搅拌 1-2 次,并在初期阶段适当添加水,使水总保持为刚刚没过发酵物的程度,得到调味品 1 (工序(3))。调味品 1 的盐度为 9 质量%,固形物含量为 40 质量%,pH 为 4.5。

[0043] 取鳕鱼、牛肉切成小块,芹菜切成小段,以食材重量 10% 的比例,將调味品 1 分别加到各个食材中搅拌均匀,放置 2 小时后,经厨师烹制,烹制的菜肴请 10 个志愿者进行品尝。按照菜肴鲜美、软嫩程度,分为 +、++、+++、++++ 四个级别(6 人以上均一致评价的级别作为最后结果),结果如表 1 所示。

### [0044] 实施例 2

將 100g 鲜山楂洗净去核后加入 100g 水,文火熬煮至山楂烂熟后,再用硅藻土过滤器(青岛光大装备科技有限公司制造)將山楂肉和皮等过滤掉,得到的汁液即为山楂的水提取物。除了將制备调味品 1 的工序(2)中使用的水替换为该山楂的水提取物以外,其余的制备工序与实施例 1 同样,得到调味品 2。调味品 2 的盐度为 9 质量%,固形物含量为 39 质量%,pH 为 4.3。

[0045] 除了將调味品 1 换成调味品 2 之外,其他与实施例 1 同样,菜肴的其他辅料相同,并经同一厨师对各个食材进行烹制,請同样的志愿者进行品尝,评价结果如表 1 所示。

### [0046] 比较例 1

除了不使用调味品 1 之外,其他与实施例 1 同样,菜肴的其他辅料相同,并经同一厨师对各个食材进行烹制,请同样的志愿者进行品尝,评价结果如表 1 所示。

[0047] 比较例 2

除了将调味品 1 换成味精并将其用量调整为食材重量的 0.5% 之外,其他与实施例 1 同样,菜肴的其他辅料相同,并经同一厨师对各个食材进行烹制,请同样的志愿者进行品尝,评价结果如表 1 所示。

[0048] [表 1]

实施例或比较例	实施例 1			实施例 2			比较例 1			比较例 2		
食材	鳕鱼	牛肉	芹菜	鳕鱼	牛肉	芹菜	鳕鱼	牛肉	芹菜	鳕鱼	牛肉	芹菜
鲜美程度	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+	+	+	++	++	++
软嫩程度	+++	+++	+++	+++	++++	+++	+	+	+	+	+	+

从表 1 的结果可以看出,与未使用本发明的调味品的菜肴(比较例 1)和仅使用了味精的菜肴(比较例 2)相比,使用了本发明的调味品的菜肴(实施例 1 和 2)不但味道鲜美,而且肉质软嫩,口感非常好。此外,使用了本发明的调味品的菜肴(实施例 1 和 2)色彩更为鲜亮,很有食欲。