

# 复合调味品姜酱的研制与保鲜防腐处理

许峻东<sup>1</sup> 曹培义<sup>2</sup>

(1. 山东农业大学食品科学与工程学院, 山东 泰安 271018;

2. 淄博市淄川区疾病预防控制中心, 山东 淄博 255100)

**摘要:** 现阶段随着食品生产企业的发展和进步, 复合调味品的研发能力也在不断地加强。很多复合调味品都具有极大的性能优势, 被众多食品加工企业和餐饮服务企业广泛的需求, 同时也通过优良的品质走进了千家万户。姜酱就是复合调味品中的重要组成部分, 具有很好的调色增香作用。在生产的过程中, 生产企业也要提升生产的工艺流程, 通过有效的研制办法, 提升整体的酱料品质; 同时还要实施有效的保鲜防腐技术, 进而促进产品具有品质的稳定性, 便于使用过程汇中的有效存储, 减少腐败变质的实际可能, 进而提升用户的使用体验, 抢占更大的市场份额, 促进企业的长远发展。

**关键词:** 复合调味品 姜酱 研制 保鲜防腐处理

中图分类号: TS264.9

文献标识码: A

文章编号: 1003-9082 (2022) 10-0281-03

姜 (ZingierofficinalRosc) 是姜科姜属多年生草本植物, 生姜味道辛辣, 性微温, 具有温中止呕, 化痰止咳的作用。通过FAO调查显示, 我国生姜栽培面积维持在48万公顷左右, 产量在110万吨浮动。姜酱是一种常用的调味品, 常为生姜打浆制成, 这种产品可以发挥去腥和调味的作用, 姜酱具备着营养健康的品质特点, 受到了很多行业和个人用户的喜爱。因此, 姜酱生产厂家必须提升自身的研发能力, 促进产品品质的不断提升; 同时还要实施科学的保鲜和防腐技术, 促进对于产品品质的有效维护, 必须结合新的生产研发技术, 不断地促进产品的升级和优化, 提升产品的使用感觉和客户的满意度, 进而促进产品质量的进一步提档升级, 为后续的生产 and 认可度的提升做出实际的保障。

郭俊华<sup>[1]</sup>研究了生姜加工的工艺, 配制了一种复合型姜酱。所设计制备的姜酱使用了新型生物食品防腐剂和植物防腐剂, 将抑菌率提高了2.19%, 提高了姜酱产品的稳定性, 延长了保质期。赵祥中通过将产品姜进行两次腌制、两次酱制后再进行加卤调配制成姜酱。鲜姜经过腌制、酱制、加卤处理后, 其风味和口感都有了很大改善。

## 一、复合调味品姜酱的研制要点

### 1. 保障姜酱原料的品质, 具备良好的调味效果

在姜酱研制的过程中, 相关的生产企业要兼顾多方面的设计和研发因素, 进而提升产品的整体品质, 实现较好的使用感受, 进而提升客户的满意度, 具备较好的市场竞争力, 促进企业获得更大的市场份额。消费者越来越意识到食品质量和营养方面以及用于加工食品的技术对产品营养

风味的影响, 和无添加剂的新鲜产品表现出更高的偏好, 因此各地研究人员更侧重于挑战是开发能够实现微生物安全、保持新鲜度和提供环境友好型产品的替代技术。如今的姜酱生产技术较为稳定, 针对于这一阶段的产品来看, 普遍具有良好的外观和品质表现。姜酱的色泽金黄、鲜亮; 同时它的气味芬芳, 在烹饪过程中可以做到一料多用, 也具备较好的使用性能。在进行研发的时候, 生产部门就要立足于客户良好的使用体验, 在此基础上不断的实施技术调整和改良。通过锁鲜、保鲜、防腐技术的处理, 促进整体品质和稳定性的进一步提升, 进而具备较好的使用效果, 获得消费者的普遍好评。同时, 也要依靠较好的产品品质, 提升产品的竞争实力, 抢占更多的市场份额, 最终打造出一流的复合调味品, 促进企业的发展和进步。

### 2. 提升姜酱的保鲜程度, 具备稳定的存储质量

如今, 很多复合调味品的稳定性也是一个实际问题。在生产企业开展技术研发的同时, 必须结合先进的技术, 提升产品的保鲜程度。如今很多产品在生产中, 过度关注防腐剂的效果, 盲目加大使用剂量, 甚至超出了国家标准, 不仅影响国家的相关法律法规的落实, 同时也会造成产品风味的巨大改变, 影响消费者对于产品的评价。因此, 研制的相关部门就要兼顾保鲜和防腐效果, 同时也关注产品的品质, 通过全新的保鲜防腐技术进行融合, 突出生态化的技术改进, 进而打造良好的产品品质, 实现复合调味品“一料多用”的整体生产技术优势, 大大的提升姜酱的使用效果和应用范围。复合调味料的技术研发中, 就要注重保鲜和防腐技术的应用, 不仅强调实际的保鲜防腐效果, 还

要注重口感和风味的保留,以及相关技术的设计,综合考虑其健康性和营养价值。

## 二、复合调味品姜酱的保鲜防腐处理

### 1. 加入保鲜原材料,提升保鲜防腐的效果

在进行产品研发的基础上,相关生产企业不仅仅需要关注新产品的迭代,还要结合实际的研发进程,提升原材料的新鲜程度和优秀品质,通过新鲜的生姜和一系列辅材进行加工,提升产品的新鲜度,具备较好的口感。同时还要结合生物防腐技术,减少过度的防腐剂添加,进而最大限度地维护产品的生态品质,控制整体化学产品的使用,也符合现今生产技术中的全新理念,促进整体品质和口感的提升。在实际的保鲜和防腐处理过程中,可以融合全新的生态理念和原料,进行生态技术的改进和提升。例如在进行保鲜技术应用和技术的改进过程中,就可以积极的实践全新的生态技术,添加酵母抽提物进行观测和试验<sup>[2]</sup>。这一生态技术是一种理念的革新和进步,它可以通过自身的生物性能实现产品的保鲜作用,极大地抑制产品中有害菌繁衍的速度;同时它还有调节口味的作用,不仅能抑制有害细菌的滋生,避免姜酱品质的改变和破坏,同时还能增强产品的口感和新鲜程度,促进姜酱具备鲜美可口的实际味觉,增加产品本身具备的醇厚感;同时这一生态技术还具有较好的调节性,可以有效地缓和产品中过重的咸味、酸味,让整体的气味更加的浓厚芬芳。因此,就要结合这些生态原料的使用,进行积极的尝试和观测,最终探索出生态保鲜防腐技术的新途径,促进产品品质的提升,也增加消费者的认可度,促进企业生产能力的提升以及质量的保障。

### 2. 利用防腐保鲜剂,提高姜酱的稳定性质

姜酱是一种性能良好的综合调味品,但是由于酱料本身特殊的物理特性,极为容易在存储的过程中发生品质的改变,会造成消费者使用体验感的降低,甚至失去对于产品的信任度,导致产品销量的下滑。郭俊华<sup>[4]</sup>研究生姜加工的工艺,并配制出了一款复合型姜酱,该复合型姜酱使用了新型生物食品防腐剂和植物防腐剂,将抑菌率提高了2.19%,提高了姜酱产品的稳定性,延长了保质期。生产企业必须具备较好的保鲜防腐技术,进而在生产中通过先进的技术,利用科学的保鲜和防腐技术,有效地延长产品的保质期,同时维护较好的新鲜程度,避免产品由于保存期的延续,发生变质或者异味等问题。因此,研发部门就要结合酱料的保存特点,实施相关的存储技术,通过保鲜剂和防腐剂的作用,达到良好的保护作用,提升姜酱的稳

定性<sup>[3]</sup>;同时还要关注保鲜剂和防腐剂的类型选择,既能够维护产品的稳定性,还要兼具对于姜酱口感的保护,落实现代人们对于健康生活的追求,以及健康理念的诠释。复合调味品的性能和研发价值,受到全社会的瞩目,这不仅代表着烹饪便捷程度的提升,同时也是未来调味品行业的发展方向。因此,就要促进复合调味料能够提升性能和品质,具备耐储存、稳定性能高、使用简单快捷的实际特点,进而提升消费者的使用体验和认可程度,推动产品的社会需求不断提升,为后续企业的发展和产品的升级,提供较为充足的技术保障作用。

### 3. 进行抑菌性实验,检测保鲜防腐的指标

在进行产品研发和生产的过程中,还要结合实验进行技术的提升和变革,进而提升整体的科技保障作用。自20世纪,Hirosue等发现生姜具有很强的抗氧化作用,对生姜抗氧化性的研究就一直进行,并随研究的不断深入,发现生姜姜油具有一定的保鲜作用<sup>[4]</sup>。现今随着生产技术和工艺水平的提升,很多新的技术层出不穷,任何一个企业都必须具备创新意识和革新能力,避免因循守旧,固步自封,这些都会降低企业的生产效能,导致产品品质的下滑。因此,就要结合姜酱的生产工艺和流程,进行全盘的技术升级和改良,通过实验室的抑菌性实验,综合鉴定各种技术的实践效果,进而提升实验数据的参考价值和意义,为后续的保鲜防腐技术的革新,提供切实的参考依据。范紫焯等人通过试验,验证了从生姜中提取的姜油具有明显的抑菌性;谢玮<sup>[5]</sup>等人则在测定姜油对改性葛根淀粉膜的制备改进的实验中,验证了姜油对大肠杆菌具有一定的抑菌作用。如今随着餐饮行业的发展,以及居民日常烹饪品质的提升,日常生活中对于复合调味品的需求不断加大。但是同时也要求生产企业具备自身的提升能力,才能符合新时期消费者的需求,不仅提供相关的符合调味产品,更具备与日俱增的良好品质,辅助消费者方便快捷地做出美味佳肴,同时还能够有效地节约烹饪时间成本。复合调味品的抑菌性试验至关重要,必须结合样品的提取进行细菌培养,观测在室温存储环境下菌群的变化,进而综合评定现阶段保鲜和防腐技术的实践效果,综合评测产品的实际品质。在进行菌群培养以后,就要结合实际的超标菌群进行突破性的研究,结合技术解决问题,避免对于产品品质造成实际影响。食品安全问题,责任重于泰山,必须具备严谨的科学管理能力,同时具有技术研发的精神和行为,才能用优秀的产品品质占领一定分量的市场格局,完成复合调味料研发工作,提升整体的产品品质,经受住市场和消

费者的考验(图1)。



图1 精准化的实验甄别和数据提取流程

#### 4.调整加工的方式,增加技术的保障作用

与此同时,还要落实生产的技术环节,避免因这一环节的疏漏,造成产品品质的降低。例如:要保障生产车间及贮藏空间的洁净程度,避免对于原材料造成污染,甚至造成细菌数量的超标;还要做好温度和湿度的控制,避免过于潮湿的空气环境,导致霉菌的滋生;同时还要控制好生产工艺流程,避免因生产环节衔接不够紧密,造成产品灌装前的暴露时间过长,产生品质的降低,甚至发生变质现象。因此,就要严格把控生产环节,降低外界环境微生物活动,避免生产环境中温度、含水量、空气质量等影响因素导致姜酱的腐败;要结合生产环节的研究和落实,采用多种方法抑制微生物的生长和繁殖。在生产过程中,还要结合一系列的物理措施和方法,例如加热杀菌、冷藏冷冻等温度控制,降低有害细菌的存活率;同时还要维护环境的保障作用,建立相对干燥通风的生产环境,同时为产品建立真空包装,有效的隔绝外部空气,适度的通过保鲜剂和防腐剂等,维护较好的保险和防腐效果。因此,通过生产环节的优化,有效的消灭微生物;同时通过冷藏等降低温度的具体措施,抑制微生物的繁殖和生长过程,达到保鲜的作用、延长保鲜时间。干燥的环境也是尤为重要的,这样能够做到大大地减少微生物需要的水分,破坏微生物的整体繁衍周期,使其不具备生存条件。酱料的储存较为特殊,由于本身具有较为湿润的特质,极为容易成为细菌

的滋生源头。因此,必须做好具体的生产环境的管理,降低有害细菌的生命活力,进而防止微生物的存续,避免微生物引起姜酱的腐烂、变质,减少产品的营养损耗和品质下降。因此,必须构建较好地生产和运行环境,进而做到对于产品全方位的保护。

#### 结语

因此,生产企业必须进行有效的产品研发,提升产品的品质和保存效果。在这一进程中,研发部门可以通过一系列的生物技术和创新理念,开展有效的实验和观测,进而提升技术的保障作用;同时要积极纠正生产中的不利因素,通过适当调整生产环境,有效地降低储藏温度等途径,为生产营造较好的环境,延长姜酱的储藏期,实现较好的品质保障。因此,就要结合保鲜和防腐技术的实施,系统的发展储藏保鲜技术,延长姜酱的储藏期限,降低微生物和生物病害的侵袭,提升企业自身的市场竞争能力,避免生产技术不善造成的损失,维护较好的产品品质,最终在市场竞争中占据一席之地。

#### 参考文献

- [1]郭俊华.复合调味品姜酱的研制与保鲜防腐处理[J].中国调味品,2013,38(06):55-57.
- [2]熊建,覃先武,李丽娜,等.酵母抽提物减盐功能及在高汤调味粉中应用研究[J/OL].食品工业科技:1-18[2022-08-02]. DOI:10.13386/j.issn1002-0306.2021120158.
- [3]于君娜,罗崇辉.食品防腐剂在食品中应用研究[J].食品安全导刊,2021(30):125-126.
- [4]张鲁明.生姜姜油的提取、成分分析及其抑菌活性研究[D].长沙:湖南农业大学,2010.
- [5]谢玮,东莎莎,司婷婷.姜油-改性葛根淀粉复合膜的制备及抑菌性研究[J].中国果菜,2019,39(07):12-16.

作者简介:许峻东(1998.10—),男,汉,山东淄博人,山东农业大学,硕士在读,研究方向:农产品加工工程。