



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103262884 B

(45) 授权公告日 2014. 10. 22

(21) 申请号 201310217623. X

(22) 申请日 2013. 06. 04

(73) 专利权人 山西大学

地址 030006 山西省太原市小店区坞城路  
92 号

(72) 发明人 武鑫 董川 双少敏 周叶红

(74) 专利代理机构 山西五维专利事务所(有限  
公司) 14105

代理人 杨耀田

(51) Int. Cl.

A23B 4/10(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102613660 A, 2012. 08. 01, 说明书第  
[0005]-[0006] 段、第 [0009]-[0010] 段、[0013]  
段.

CN 102977414 A, 2013. 03. 20, 权利要求 1.

US 6348226 B1, 2002. 02. 19, 全文.

KR 10-2012-0126786 A, 2012. 11. 21, 全文.

孔祥建, 等. 冷却肉天然保鲜剂研究进

展. 《中国食品添加剂》. 2008, (第 3 期), 全文.  
钱奇峰. 复合保鲜剂对两种散装熟食的应用研究. 《中国优秀硕士学位论文全文数据库》. 2012, (第 11 期), 第 2-5 页.

审查员 王慧林

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种百叶保鲜剂

(57) 摘要

本发明公开了一种百叶保鲜剂。该保鲜剂由壳聚糖、醋酸、双乙酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、异抗坏血酸钠组成。本发明保鲜剂针对不同微生物菌群, 采用安全、无毒、高效的天然食品抗氧化和防腐成分复配制成, 配制简单, 原料使用量少, 使用安全, 可与食品一起食用。该保鲜剂不仅能使食品保持原有的新鲜度、风味和水分, 还具备抗氧化、防腐等功能, 使用方法简单, 对人体无任何危害, 可大大有效延长其新鲜度。

1. 一种百叶保鲜剂, 其特征在于, 各组分按重量百分比计: 壳聚糖 1.7-1.9%, 醋酸 0.94-1.15%, 双乙酸钠 0.1-0.2%, 乳酸钠 2.66%, 乳酸链球菌素 0.04%, 异抗坏血酸钠 0.04%, 余量为水。

2. 按照权利要求 1 所述的一种百叶保鲜剂, 其特征在于, 各组分按重量百分比计: 壳聚糖 1.7%, 醋酸 1.05%, 双乙酸钠 0.1%, 乳酸钠 2.66%, 乳酸链球菌素 0.04%, 异抗坏血酸钠 0.04%, 余量为水。

## 一种百叶保鲜剂

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品保鲜剂,具体是一种百叶保鲜剂。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,人们对食品新鲜度的要求越来越高,不仅注重其营养价值,更关心其卫生与安全。然而,市场上的食品在加工、储存等各环节中很容易被微生物污染而腐败变质,不仅失去其食用价值,而且很不安全。目前牛羊类反刍动物的瓣胃——毛肚,又名百叶(主要是牛百叶),深受广大消费者的喜爱,常用于火锅涮食、生拌凉菜等。前人对其脱色工作已基本完善,但对后期的贮藏保鲜工作做的还不够好。当前保鲜的方法是将百叶冷冻保存,食用时再解冻。这种方法保鲜的百叶食用时嚼不动、口感差。CN101999440A 专利文献使用木瓜蛋白酶对毛肚浸泡后再急冻的方法来保存。虽然这种方法保存时间长,但对不具有冷冻条件的远距离运输以及销售商来说很不方便。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种安全无毒、方便储运的功能性百叶保鲜剂。

[0004] 本发明提供的一种百叶保鲜剂,该保鲜剂为壳聚糖、醋酸、双乙酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、异抗坏血酸钠的混合水溶液,其中,各组分按重量百分比计:壳聚糖 1.7-1.9%,醋酸 0.94-1.15%,双乙酸钠 0.1-0.2%,乳酸钠 2.66%,乳酸链球菌素 0.04%,异抗坏血酸钠 0.04%,余量为水。

[0005] 优选配比为:壳聚糖 1.7%,醋酸 1.05%,双乙酸钠 0.1%,乳酸钠 2.66%,乳酸链球菌素 0.04%,异抗坏血酸钠 0.04%,余量为水。

[0006] 百叶保鲜剂制备:先用醋酸将壳聚糖溶解,再用少量水将双乙酸钠、异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素溶解,合并,加入乳酸钠和其余的水,混匀即可。

[0007] 保鲜剂采用的原料均为食品级,保鲜的百叶可连同保鲜剂一起食用,对人体无任何危害。

[0008] 本发明针对不同微生物菌群,采用安全、无毒、高效的天然抗氧化和防腐成分复配而成,配制简单,使用方便。该保鲜剂在食品表面可形成一层保护膜,有效减少细菌的侵染,抑制微生物生长、减慢空气氧化。使用过该保鲜剂的食物与对照相比,不仅有效的维持了食物原有的风味和水分,而且大大延长了其新鲜度。该保鲜剂使用原料量少,使用方法简单,设备投资少,易实现工业化生产。使用过该保鲜剂的食物既能满足远距离运输,也能满足广大消费者的要求。

### 具体实施方式

[0009] 下面结合实施例对本发明做进一步说明。

[0010] 实施例 1

[0011] 百叶保鲜剂配比:

[0012]	壳聚糖	1.7g
[0013]	醋酸 (1.05g/mL)	1mL
[0014]	双乙酸钠	0.1g
[0015]	乳酸钠 (1.33g/mL)	2mL
[0016]	异抗坏血酸钠	0.04g
[0017]	乳酸链球菌素	0.04g
[0018]	水	94.41mL

[0019] 百叶保鲜剂制备：先用醋酸将壳聚糖溶解，再用少量水将双乙酸钠、异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素溶解，合并，加入乳酸钠和其余的水，混匀即可。

[0020] 使用时将洗净的百叶切块，放在保鲜剂中浸渍 2-3min，取出稍微沥干后，即在百叶表面形成一层保鲜膜，将此百叶装入保鲜袋中，于 4℃ 的冰箱中贮藏即可。在该条件下贮藏 30 天时，闻上去味道不变，表面与原来一样，没有发粘，只是有些发干现象，而没有使用该保鲜剂的百叶在相同条件下贮藏 6 天时发现表面发粘，味道变臭。

[0021] 实施例 2

[0022] 百叶保鲜剂配比：

[0023]	壳聚糖	1.8g
[0024]	醋酸 (1.05g/mL)	1mL
[0025]	双乙酸钠	0.15g
[0026]	乳酸钠 (1.33g/mL)	2mL
[0027]	异抗坏血酸钠	0.04g
[0028]	乳酸链球菌素	0.04g
[0029]	水	94.26mL

[0030] 百叶保鲜剂制备同实施例 1。

[0031] 使用时将洗净的百叶切块，放在保鲜剂中浸渍 2-3min，取出稍微沥干后，即在百叶表面形成一层保鲜膜，将此百叶装入保鲜袋中，于 4℃ 的冰箱中贮藏即可。在该条件下贮藏 28 天，闻上去味道不变，表面与原来一样，没有发粘，只是有些发干现象，而没有使用该保鲜剂的百叶在相同条件下贮藏 6 天时发现表面发粘，味道变臭。

[0032] 实施例 3

[0033] 百叶保鲜剂配比：

[0034]	壳聚糖	1.9g
[0035]	醋酸 (1.05g/mL)	1mL
[0036]	双乙酸钠	0.1g
[0037]	乳酸钠 (1.33g/mL)	2mL
[0038]	异抗坏血酸钠	0.04g
[0039]	乳酸链球菌素	0.04g
[0040]	水	94.21mL

[0041] 百叶保鲜剂制备同实施例 1。

[0042] 使用时将洗净的百叶切块，放在保鲜剂中浸渍 2-3min，取出稍微沥干后，即在百叶表面形成一层保鲜膜，将此百叶装入保鲜袋中，于 4℃ 的冰箱中贮藏即可。在该条件下贮藏

29 天时, 闻上去味道不变, 表面与原来一样, 没有发粘, 只是有些发干现象, 而没有使用该保鲜剂的百叶在相同条件下贮藏 6 天时发现表面发粘, 味道变臭。