# 一种中华绒螯蟹制备调味料的研究方法

## 方法

### 样品采集

河蟹废弃物采样于上海名轩餐饮楼公司，将煮制15min的河蟹进行采肉做蟹酱产品。而边角料（主要是河蟹背壳内表面的黑膜）收集冷冻贮存。

### 酶解

取500g河蟹废弃物，按料液比为1:3的比例加入1500ml的水，1000r/min下均质2min；之后放于55℃条件下酶解5h，其中加酶量为1%的碱性内切蛋白酶和0.5%的风味蛋白酶。待酶解完全之后进行110℃，5min灭酶。

### 美拉德反应

所得酶解液检测检测蛋白质含量为3.5g/100ml，按羰氨比为2:1的比例向200ml酶解液中加入3.5g蔗糖，混合液放于60℃下反应1h，取出冷却。

### 调味

按酶解液100ml加入1.2g食盐，0.08g味精，64mg酸（柠檬酸：苹果酸=3:1），2g料酒，0.5g姜粉。加入所有调味料之后混合搅拌1min。

### 喷雾干燥

将酶解液进行喷雾干燥制备粉末，喷雾条件为进样口220℃，出口85℃，抽气率80%，泵压20%。制备出的粉末状调料进行包装。

 