

权 利 要 求 书

~~1. 一种高品质花椒油，其特征在于，通过以下步骤萃取而成：~~

~~步骤 1、鲜花椒除杂：将新鲜花椒的进行除杂，得到干净、新鲜的花椒原料备用；~~

~~步骤 2、盐水热漂烫：先将 5%-15% 的盐水加热至 80°C-100°C，再加入鲜花椒漂烫 5-30 分钟；~~

~~步骤 3、清水浸泡：将步骤 2 中热漂烫的花椒放在清水中浸泡 1-2 小时，使花椒充分吸水膨胀，捞出花椒备用；~~

~~步骤 4、微波加热萃取：将步骤 3 中浸泡后的花椒，加入 2-3 倍花椒体积分的色拉油搅拌均匀，然后置于微波反应罐内进行加热萃取，萃取完毕后得到花椒油毛油；~~

~~步骤 5、沉降去粗：将毛油经过沉降、粗滤去除花椒渣，再经过蝶式离心机除去水分得到高纯度的花椒精制油。~~

~~2. 根据权利要求 1 所述的的花椒油，其特征在于，所述萃取步骤 2 中的加热温度为 90°C，漂烫时间为 5-10 分钟。~~

~~3. 根据权利要求 1 所述的花椒油，其特征在于，所述萃取步骤 4 中的微波加热萃取，控制微波频率为 2400-2500MHz，温度范围为 150-250°C，时间为 5-15min。~~

41. 一种高品质花椒油的萃取工艺，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、鲜花椒除杂：将新鲜花椒的进行除杂，得到干净、新鲜的花椒原料备用；

步骤 2、盐水热漂烫：先将 5%-15% 的盐水加热至 80°C-100°C，再加入鲜花椒漂烫 5-30 分钟；

步骤3、清水浸泡：将步骤2中热漂烫的花椒放在清水中浸泡1-2小时，使花椒充分吸水膨胀，捞出花椒备用；

步骤4、微波加热萃取：将步骤3中浸泡后的花椒，加入2-3倍花椒体积分的色拉油搅拌均匀，然后置于微波反应罐内进行加热萃取，萃取完毕后得到花椒油毛油；

步骤5、沉降去粗：将毛油经过沉降、粗滤去除花椒渣，再经过蝶式离心机除去水分得到高纯度的花椒精制油；

所述步骤4中的微波加热萃取，控制微波频率为2400-2500MHz，温度范围为150-250℃，时间为5-15min。

52. 根据权利要求41所述的花椒油的萃取工艺，其特征在于，所述步骤2中的加热温度为90℃，漂烫时间为5-10分钟。

63. 根据权利要求41所述的花椒油的萃取工艺，其特征在于，~~所述步骤4中的微波加热萃取，控制微波频率为2400-2500MHz，温度范围为150-250℃，时间为5-15min。~~

4、一种由权利要求1-3任一权利要求所述的花椒油的萃取工艺制备得到的花椒油。