“竹野清酸酱”研发报告书

——爱上吃饭的感觉



目录

摘要 ····· 1
第一部分 设计理念 ····· 2
一、传统寻新味
二、闪亮登场
第二部分 产品生产 ····· 3
一、配料表
二、工艺流程
三、添加方法
四、营养配方评价
五、添加目的
第三部分 市场分析 ····· 5
一、市场潜力分析
二、成本核算

李錦記 LEE KUM KEE

摘要

现如今，快节奏的生活不免让人们的吃饭时间减少，使得人们的饮食质量下降。而人们现在又好像对辛辣这种味道较重的食物爱不释口，这难免会让人们上火，食欲降低。“竹野清酸酱”中加入的酸菜所呈现的清新酸味不同于市场上各种甜酱、辣酱、咸酱的口感，给吃惯重口味酱的人们增加了一种新的选择。“竹野清酸酱”可以增加人们的食欲，而且竹笋和杏仁的加入不但增加了酱的清香气，也增加了本酱的营养价值。相信这款清香营养的酸酱，会让人们爱上吃饭的感觉。

Abstract

Now, fast-paced life makes people's dinner time reduced, making the quality of people's diet decreased. As more and more people like the spicy taste of the heavier food, it will make body get inflamed, reducing appetite. Takeno sour sauce added sauerkraut presented the fresh sour taste which is different from the sweet sauce, chili sauce, salty sauce on the market, adding a new choice to the people accustomed to strong flavors. The Takeno sour sauce can increase people's appetite, and bamboo shoots and almonds will not only increase the clear aroma of the sauce, and also increases the nutritional value of the sauce. We believe that this fragrance nutrition sour sauce would make people fall in love with a meal feeling.

关键词：酸味，底酱，酸菜，笋，杏仁，清香

Key words: sour, bottom sauce, bamboo shoot, almonds, fragrance

第一部分　设计理念

一、传统寻新味

- 满世界的“重口味”中难寻一抹“小清新”，你还在发愁吗？
- 快节奏的生活导致食欲逐渐下降，你还在苦恼吗？
- 酱中的单调味道和不均衡营养，你还在伤脑筋吗？

别愁了，换换新口味吧！

调查显示，市场上的酱普遍的口味是甜、辣、咸，很少有酸味的酱。酸甜味酱可以给人带来一种难以忘怀的独特味道，所以我们这次就是以甜酱为底酱，以酸味为主导，创新出一种与众不同的酱。

李錦記
LEE KUM KEE

二、闪亮登场

竹林深处行　野境寻踪影

清新若故友　酸爽似食苹

这首藏头诗包含我们创新酱名字，此酱可以带给你不一样的感觉，就像当你行走在竹林深处，碰到一个许久没见的老友时的那一抹清新。

此酱以李锦记京式甜酱为底酱，加入了酸菜，呈现出自然的酸味，同时加入了竹笋和杏仁，在酸味的基础上，使得味感更加丰富可口。

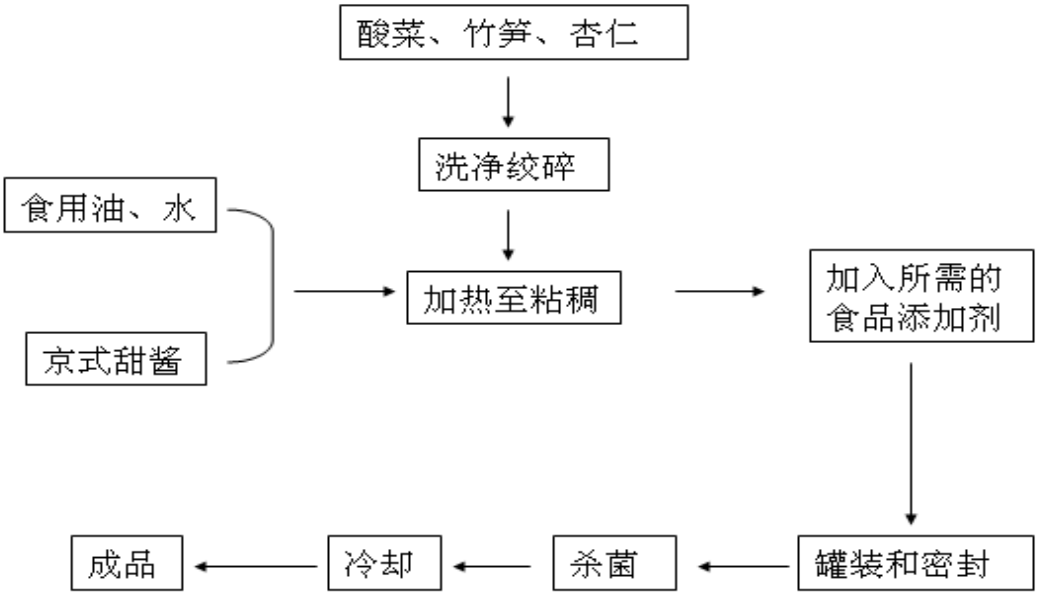
李锦记一直坚持通过美味、安全、品质卓越的各式蚝油、酱油、酱料为消费者送上关爱与健康，坚持以‘妈妈的标准’关怀每一位消费者。我们秉承着这一理念，以消费者的健康作为第一要务，制作出了这款清新营养丰富的酸味酱。

第二部分　产品生产

一、 配料表 (g/170g)

配料	京式甜酱	腌制酸菜	竹笋	杏仁	
含量	45	35	45	15	
配料	食用油	水	味精	食品添加剂	
含量	10	18	2	山梨酸钾	柠檬酸
				0.085	适量添加

二、 工艺流程



三、 添加方法

1、 选取组织紧密、质地嫩脆、肉质肥厚而不易软化的优质大白菜制作成酸菜，洗净切碎备用

2、 选用鲜嫩的细笋，和即食杏仁。将笋和杏仁洗净切碎备用

3、 严格控制食品添加剂的用量，以 GB2760-2011 为标准

4、 灭菌方法为罐装好的酱在 121℃灭菌锅加热 20min[1]

四、营养配方评价

1、 笋：竹笋除了含有丰富的钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素 B1、B2 和维生素 C，还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点，食用竹笋不仅能促进肠道蠕动，帮助消化，去积食，防便秘，并有预防大肠癌的功效。

2、 杏仁：具有润肺、止咳、滑肠等功效。杏仁中所含的脂肪是高不饱和脂肪[2]，适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量，还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险。

3、 酸菜：主要是富含乳酸菌（乳酸菌是人体肠道内的正常菌群，有保持胃肠道正常生理功能之功效）、膳食纤维等营养物质；还可以促进人体对铁元素的吸收，还有它保有原料如白菜的蛋白质、醣类、无机盐等营养成分。

五、添加目的

1、丰富口感

酱所呈现出的酸爽口感是由于酸菜，而笋丁和杏仁丁的加入会缓和酸味；此外笋和杏仁以丁的形式加入，会使得酱的口感较为脆嫩，唇齿留香。

2、营养价值全面

酸菜、笋和杏仁中含有丰富的营养，搭配在一起更是绝妙的组合。此酱中人体所需的营养素齐全，是佐餐的不二选择。

六、品质与安全的控制步骤

按绿色食品标准严格控制原料品质，确保购进高品质、无污染且农药残留、重金属、硝酸盐检测合格的绿色原料；加工时生产设备经消毒清洗检测合格，制定生产加工设备、车间人员的日常清洗卫生消毒规程。经高温瞬时灭菌，无菌灌装，在通风、干燥、阴凉的条件下储存。以保证产品的品质与安全。

李錦記 LEE KUM KEE

七、包装方法和保质方法

使用净含量 170g 的塑料盒装密封包装。发酵的酸菜和酱中本身就含有少量的亚硝酸盐，具有防腐作用；且本酱呈酸性，本身也有较好的抑制微生物生长的作用。本品中还加入了食品防腐剂山梨酸钾[3]，也可延长本品保质期。

第三部分　市场分析

一、市场潜力分析

随着生活质量的提高，人们在对食品的要求不再仅仅局限于饱腹和美味，而是更多的追求营养和健康。根据都市人群健康调查资料表明：城市中的胃肠疾病的发病率正在逐年上升，而发病人群主要集中在白领阶层。这可能与白领阶层经常吃重口味的食品和不规律的作息有关。

本品是将竹笋，杏仁，精制酸菜，精制酱料结合到一起制成。口感酸爽清新而且营养丰富，既可以开胃还可以让你保持健康的身体，何乐而不为呢。

从市场调研看，在中国市场上销售较多的是辣味酱，但是酸味清爽的酱还是个很大的空白，竹野清酸酱能够填补这一方面的空白。

二、成本核算及包装（规格　170g；单位　元）

基本生产成本	辅助生产成本	包装制造	人工管理	成本	价格
1.275	0.1	0.65	0.12	2.145	4．30



参考文献:

【1】 Dennis R.Heldman，Richard W.Hartel，夏文水译，《食品加工原理》，中国轻工业出版社，2001，48-49

【2】 孙远明，《食品营养学》，科学出版社，2006，196

【3】 孙宝国，《食品添加剂》，化学工业出版社，2008，162-164

李錦記
LEE KUM KEE