

团 体 标 准

T/GFPU 100X—202X

古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺规程

Brewing technology of traditional fermented Chu Hou Paste with
earthenware

（征求意见稿）

（在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上）

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广东省食品行业协会 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省食品行业协会归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

本文件为首次发布。

古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺规程

1 范围

本文件规定了古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺技术要求。

本文件适用于古法瓦缸酿造工艺生产的酿造柱侯酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产卫生规范

LS/T 3220 芝麻酱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺 brewing technology of traditional fermented Chu Hou paste with earthenware

以黄豆、小麦粉为主要原料，通过薄层制曲、瓦缸日晒夜露发酵、翻酱等工序生产酱醪，磨制后辅以白砂糖、芝麻酱（或采用焙炒芝麻磨制）、食用油等其它辅料，煮制加工成柱侯酱的古法酿造工艺。

3.2

古法瓦缸发酵柱侯酱 traditional fermented Chu Hou paste with earthenware

以本文件中3.1规定的古法瓦缸酿造工艺生产的酱香麻香浓郁、体态浓稠、滋味鲜美的酿造酱。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。不应使用转基因黄豆。

4.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 食用油：植物油应符合 GB 2716 的规定，动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

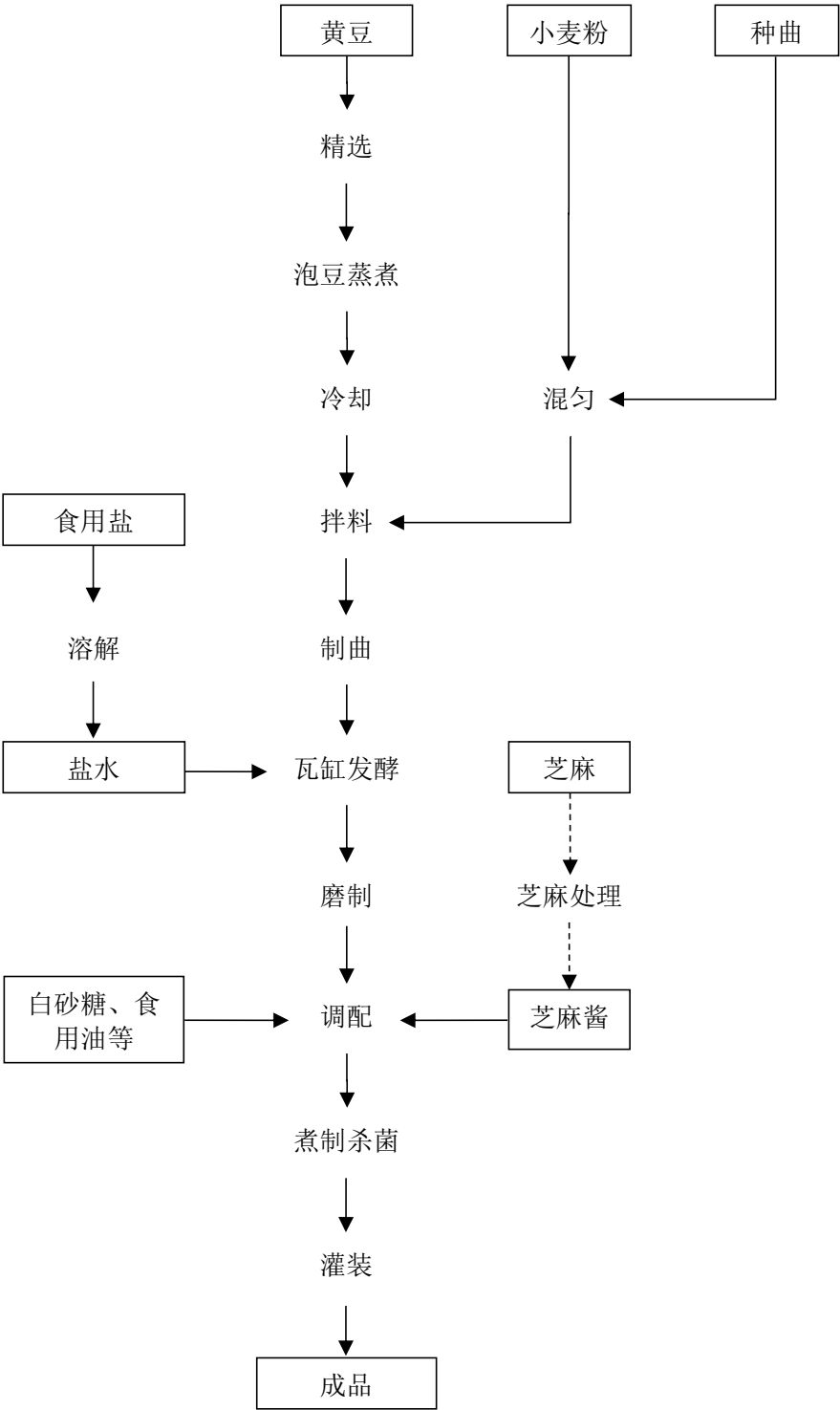
4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。

4.1.9 其它辅料：应符合相关标准和法规的规定。

4.1.10 除加工助剂外，产品加工过程中不应添加任何食品添加剂。

5 工艺流程



6 制作方法

6.1 种曲生产

6.1.1 菌种选用

选用AS 3.951（沪酿3.042）米曲霉等柱侯酱生产用霉菌或传统可用于柱侯酱生产的其他菌种。菌种应具有酶活力强、不产毒、不变异、酶系适合柱侯酱生产、适应环境能力强等特点，并定期纯化、复壮，以保持活力。

凡用于菌种培养的皿具应经彻底清洗和消毒灭菌。可采用试管种→锥形瓶种→种曲，逐级扩大培养。

6.1.2 种曲培养

6.1.2.1 种曲的培养形式

使用竹匾或其他适宜器具进行种曲培养。种曲培养房使用前需消毒处理，人员卫生要求应符合GB 14881中的相关规定。

6.1.2.2 原料配比及培养管理

培养基采用食用小麦麸 80%、豆饼粉 15%、小麦粉 5%。拌水量为原料重量的 100%~110%。

拌水后的培养基均匀平铺在竹匾上，厚度 1 cm~2 cm。

蒸煮可采用常压或加压蒸煮。常压蒸煮 30 min~60 min 或加压蒸煮（温度 110 °C~125 °C，时间 20 min~35 min），然后冷却至 38 °C~42 °C，人工搓散或机器打散曲料，接入菌种，接种比例宜为 0.3%~0.7%。

接种后曲料均匀平铺竹匾表面，厚度 1 cm~2 cm。竹匾品字型或柱型码放在曲房培养架。曲房温度前期控制 30 °C~35 °C，中后期控制 25 °C~30 °C。培养过程翻曲 1~2 次。

当曲料品温达到 36 °C~38 °C，菌丝呈微白色并结块时，可进行第 1 次翻曲，翻曲时将曲料搓散。当菌丝再次大量生长，曲料结满白色菌丝，品温回升至 36 °C~38 °C 时，可进行第 2 次翻曲。每次翻曲后把曲料摊平，并将竹匾位置上下左右调换。

培养过程应注意盖上纱布，曲房内可通过喷洒无菌水等方式进行控湿，保证曲房内干湿球温度相差 1 °C~2 °C 为宜，或使用经杀菌的洁净湿润纱布包裹培养架，培养全程可通过喷洒无菌水等方式确保纱布始终保持湿润。

种曲培养 2~3 天，至全部结满黄绿色孢子时，种曲成熟。

亦可根据菌种特性，选择其它合适的培养基及培养条件。

6.1.2.3 种曲的质量要求

培养成熟的种曲孢子丛生，健壮，黄绿色，无异味，无杂菌。孢子数应达到 100 亿/克曲（干基）以上，孢子发芽率不宜低于 85%。亦可结合实际，采购柱侯酱生产用的商品曲精。

6.2 原料处理

6.2.1 盐水配制

食用盐用水溶解后，按照工艺要求配制成 $16^{\circ}\text{Bé}/(28^{\circ}\text{C}\sim 36^{\circ}\text{C})\sim 23^{\circ}\text{Bé}/(28^{\circ}\text{C}\sim 36^{\circ}\text{C})$ 的盐水后使用。

6.2.2 黄豆处理

6.2.2.1 黄豆的处理要求

挑出破损豆、虫蚀豆，选取颗粒饱满完整、大小均匀一致、新鲜、无霉变的黄豆。

筛选后的黄豆放入容器中，清水浸泡4 h~10 h，冬季或环境温度偏低时可适当延长浸泡时间。浸至豆粒膨胀无皱纹，带弹性，两指挤捏时易压成二瓣，豆粒掰开无干心视为适度。浸豆后重量一般增重至1.7~2.2倍。

浸泡后的黄豆晾至无水滴出后常压或加压蒸煮。常压蒸煮时，蒸煮桶微沸闷蒸4 h~6 h；加压蒸煮时，蒸煮压力为0.01 MPa~0.02 MPa，保压100 min~140 min。蒸煮后黄豆含水量为45%~65%，需快速降温至 40°C 以下，避免蛋白质过度变性。

6.2.2.2 熟料质量要求

蒸熟后黄豆组织变柔软，呈淡黄褐色、红褐色或柿红色，有熟豆香气，颗粒完整，软而不烂，手感绵软。

6.2.3 芝麻处理

使用焙炒设备将芝麻炒至金黄色、香气浓郁有轻微焦香味、口感无明显苦涩味。

焙炒后的芝麻快速冷却后，使用石磨磨制成口感细腻呈浓稠状的芝麻酱。

亦可直接采购芝麻酱产品使用。

6.3 制曲

6.3.1 接种

制曲室相关用具必须经清洁和灭菌处理后方能使用。

宜先将种曲与10%~50%原料黄豆重量的小麦粉混合，然后与冷却后熟料混合拌料，以利于接种均匀。种曲用量为原料黄豆及小麦粉总重量的0.3%~0.7%。

采用对位拌料，一手铲底、一手内翻，来回拌料3~5次，以拌料后熟料与种曲、小麦粉充分混合，使种曲的孢子和小麦粉包裹在熟料表面为准。

6.3.2 制曲工艺条件

可选用竹匾或曲池制曲。

6.3.2.1 竹匾制曲

拌匀后曲料放入竹匾时水分不宜超过 50%。分匾完成后将曲料耙成垄畦状，垄高不宜超过 2 cm~3 cm，以易于散热。竹匾摆放层数宜为 5~8 层，呈品字形或柱形码放。

前期控制品温 28℃~33℃，随着菌丝发育，制曲 13 h~15 h 左右，曲料发白、紧实干爽时，进行一次翻曲，使曲料松散，翻曲后要将曲料拨平，使品温下降。当制曲时间达到 24 h~33 h，出现曲料表面开始发黄，再进行一次翻曲操作。培养过程中每隔 4 h~5 h，可将竹匾位置上下调换，以实现制曲温度控制的均匀性。

二次翻曲后控制制曲室温度为 28℃~30℃，当曲表面呈黄绿色，孢子全部成熟，培养结束。制曲周期一般为 2~3 天。

可通过在制曲室洒水或喷雾等方式，控制曲房相对湿度在 95%以上。

6.3.2.2 曲池制曲

曲池制曲时料层厚度不宜超过 20 cm，可通过曲池下部强制通风的方式控制菌种的繁殖和产酶温度，翻曲操作可通过翻曲机完成。

6.3.3 成曲质量要求

曲料疏松，柔软有弹性，菌丝丰满，黄绿色，具有成曲特有香气，无异味。

成曲水分为 22%~32%，中性蛋白酶活力（福林法）不宜低于 500 单位/克曲（干基），孢子数宜低于 5.0×10^8 CFU/g。

6.4 发酵

6.4.1 拌曲制醪

使用瓦缸发酵，瓦缸规格可结合实际需求进行调整。

制醪前注入适量 16℃~23℃ (28℃~36℃) 盐水，使浸没过瓦缸底部。成曲投入发酵瓦缸内，再补足所需盐水，制醪盐水用量为成曲量的 1.0~2.0 倍。

成曲落缸应尽量缩短时间，保证不烧曲、酸曲。落缸后使用曲耙润曲，确保整缸曲料均匀充足吸收盐水。润曲结束后使用少量盐水冲洗缸壁残留物料。

6.4.2 翻酱

发酵前期，每周进行一次翻酱操作，翻酱次数 3~4 次。每次翻酱时使用曲耙从酱缸底部开始，自下而上翻动整缸酱醪，确保整缸发酵均匀，同时避免产生白醭。翻酱后使用曲耙推平表层。

6.4.3 日晒夜露

发酵过程日晒夜露，充分酿晒。发酵过程中需保证发酵容器透气，同时做好防虫蝇等飞入的防护，可采用玻璃封缸或盖上缸盖、纱网等方式进行防护。纱网宜选用 40 目以上。

酱醪质量达到本文件 6.4.4 规定的成熟酱醪质量要求后，应及时结束发酵，以减少因发酵周期过长带来的酱醪发黑、发苦、发酸等问题。

6.4.4 成熟酱醪质量要求

酱醪呈半固态粘稠状，红棕褐色，口感鲜咸适口，具有浓郁的酱香、酯香，无其他异味。酱醪氨基酸态氮不宜低于0.50 g/100 g，水分不宜高于65.0 g/100 g。

6.5 酱醪磨制

发酵成熟后的酱醪，以石磨或其它磨制方式制成口感细腻、酱体浓稠的酱胚备用。

6.6 调配

磨制后的酱胚，按配方比例添加所需的其他辅料，混合搅拌均匀制成柱侯酱。

6.7 煮制杀菌

调配好的柱侯酱宜加热至80℃以上，维持一定的时间进行煮制生香和酱体杀菌。煮制过程中不能产生焦糊味。煮制杀菌后应符合产品出厂微生物指标控制要求。

6.8 灌装

将柱侯酱装入洁净的包装容器中，密封。

7 产品质量和标签标识要求

7.1 感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
滋味、气味	酱香及麻香浓郁，无异味，无异嗅	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
状态	体态细腻浓稠，无异物	

7.2 理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮（以氮计），g/100 g	≥ 0.50
水分，g/100 g	≤ 65.0

7.3 污染物限量和真菌毒素限量、微生物限量应符合 GB 2718 的规定。

7.4 标签标识应符合相关国家标准、产品执行标准及其他法律法规的要求。

《古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺规程》团体标准编制说明

一、任务来源及起草单位

2023年6月，根据《广东省食品行业协会团体标准管理办法（修订版）》的规定，经广东省食品工业标准化技术委员会秘书处立项审查后批准，联合柱侯酱生产企业、高校、检测机构等共同参与起草《古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺规程》团体标准。

二、标准制定的目的和意义

柱侯酱为广东岭南传统名特产品，据相关史料记载，其创制可以追溯到清代嘉庆年间（1796年-1820年），相传由厨师梁柱侯所创制，因而得名为柱侯酱。

柱侯酱鲜咸适口，具有独特的酱香，用于制作粤式名菜如柱侯鸡、柱侯鸭、柱侯牛腩等，气味特别香浓，深受广大消费者的喜爱，并在各大调味品企业广泛生产。柱侯酱经过多年的传承发展，虽然在生产工艺上已逐渐由机械化、现代化的设备设施开展和实施，但古法柱侯酱因其在工艺、风味上的特点，也仍然保留在调味品企业中作为特色酱料进行传承和生产。

为继续传承和发扬岭南传统饮食文化，规范古法柱侯酱的酿造工艺要求，亟需制定《古法瓦缸发酵柱侯酱酿造工艺规程》团体标准，体现和保护柱侯酱的产品特色工艺，引导行业中柱侯酱持续高质量、健康有序的发展。

三、编制过程

（一）2023年2月-5月，标准起草小组收集古法柱侯酱相关参考文献资料，开展相关分析调研，同时对我国广东、广西、江苏等主要

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/337154011104010043>