



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106177205 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610674145.9

A61P 9/10(2006.01)

(22)申请日 2016.08.16

A61P 1/14(2006.01)

(71)申请人 印江土家族苗族自治县宏杨食品有限公司

A61P 37/04(2006.01)

地址 555200 贵州省铜仁地区罗场乡谭下组

C12J 1/00(2006.01)

(72)发明人 卢宏 杨志贤

(74)专利代理机构 贵阳派腾阳光知识产权代理事务所(普通合伙) 52110

代理人 管宝伟

(51)Int.Cl.

A61K 36/85(2006.01)

A61P 3/06(2006.01)

A61P 3/10(2006.01)

A61P 9/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种养生醋及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及醋技术领域，尤其是一种养生醋及其制备方法，通过金银花、石榴皮、杜仲、当归、红花、大血藤、橙子皮、马鞭草等中药材的合理配伍，并再结合醋的加入浸泡，使得醋与中药材在浸泡过程中，实现发酵，达到改善口感，而且使得制备的养生醋具有降血脂、降血压、降胆固醇、调节血糖、软化血管的作用，并且在各味中药成分的相互协同作用下，使得对冠心病、脑血栓等心脑血管疾病具有防治效果，能够促进消化，增强食欲，促进新陈代谢，提高人体免疫力。

1. 一种养生醋，其特征在于，其原料成分以重量份计为醋50-60份、金银花1-3份、石榴皮1-3份、杜仲1-3份、当归1-3份、红花1-3份、大血藤1-3份、橙子皮1-3份、马鞭草1-3份。
2. 如权利要求1所述的养生醋，其特征在于，所述的原料成分以重量份计为醋55份、金银花2份、石榴皮2份、杜仲2份、当归2份、红花2份、大血藤2份、橙子皮2份、马鞭草2份。
3. 如权利要求1或2所述的养生醋，其特征在于，所述的原料成分还包括地黄连1-3份、苦参1-3份、刺黄连1-3份。
4. 如权利要求3所述的养生醋，其特征在于，所述的原料成分中，地黄连为2份，苦参为2份，刺黄连为2份。
5. 如权利要求1-4任一项所述的养生醋的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：
 - (1) 取除醋以外的原料成分，并将其混合后，干燥，粉碎，过80目筛；
 - (2) 将醋加入，浸泡，再采用200目的筛过滤处理，灭菌，灌装，即可。
6. 如权利要求5所述的养生醋的制备方法，其特征在于，所述的干燥温度为40-50℃，在真空环境下干燥，真空度为0.02-0.08MPa。
7. 如权利要求5所述的养生醋的制备方法，其特征在于，所述的浸泡，温度为50-60℃，密封浸泡。

一种养生醋及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及醋技术领域,尤其是一种养生醋及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着生活水平的不断提高,人们在食品安全的前提下,对食品的保健功效的要求也越来越急切。

[0003] 醋,作为调味品之一;传统的醋都是以粮食,如大麦、高粱、大米等为原料,经过发酵制备而成的,使得醋本身的保健功效有限,进而难以具有较高的保健功效,使得其难以满足现代人们的需求。鉴于此,现有技术中出现了大量的对保健醋、养生醋进行研究的技术文献,如专利号为201210207670.1的预防感冒的养生醋,精选优质高粱、糯米、大麦,配以绞股蓝、大蒜、黄连、薄荷、荆芥穗经过独特的发酵工艺精酿而成;再如专利号为201110176468.2的木瓜养生醋及其生产方法,其技术方案为:原料按重量份:发芽糙米为50-70份、木瓜为150份、野生灵芝为7-9份;再如专利号为201010293978.3的保健养生醋饮及其酿造工艺,属于发酵型保健饮料的制作技术领域,是在普通食醋或特制食醋里面主要添加灵芝、何首乌、人参、枸杞子、杏仁、红枣、大蒜、蜂蜜或白糖而成。

[0004] 尽管如此,随着人们对保健醋品质的不断追求,使得对养生醋的不断完善,成为了该领域所追求的重点,也是食品领域不断追求的目的,以达到食品品质改善的目的;基于此,本研究者通过对养生醋的配方进行调整,选取米醋作为基料,配合中药成分,使得制备的养生醋具有较优的保健功效,改善了保健醋的品质,为养生醋领域提供了一种新产品。

发明内容

[0005] 为了解决现有技术中存在的上述技术问题,本发明提供一种养生醋及其制备方法。

[0006] 具体是通过以下技术方案得以实现的:

[0007] 一种养生醋,其原料成分以重量份计为醋50-60份、金银花1-3份、石榴皮1-3份、杜仲1-3份、当归1-3份、红花1-3份、大血藤1-3份、橙子皮1-3份、马鞭草1-3份。

[0008] 所述的原料成分以重量份计为醋55份、金银花2份、石榴皮2份、杜仲2份、当归2份、红花2份、大血藤2份、橙子皮2份、马鞭草2份。

[0009] 所述的原料成分还包括地黄连1-3份、苦参1-3份、刺黄连1-3份。

[0010] 所述的原料成分中,地黄连为2份,苦参为2份,刺黄连为2份。

[0011] 本发明创造还提供上述的养生醋的制备方法,包括以下步骤:

[0012] (1)取除醋以外的原料成分,并将其混合后,干燥,粉碎,过80目筛;

[0013] (2)将醋加入,浸泡,再采用200目的筛过滤处理,灭菌,灌装,即可。

[0014] 所述的干燥温度为40-50℃,在真空环境下干燥,真空度为0.02-0.08MPa。

[0015] 所述的浸泡,温度为50-60℃,密封浸泡。

[0016] 上述的醋采用的是苹果醋、木瓜醋、粮食醋。

[0017] 与现有技术相比,本发明的技术效果体现在:

[0018] 通过金银花、石榴皮、杜仲、当归、红花、大血藤、橙子皮、马鞭草等中药材的合理配伍,并再结合醋的加入浸泡,使得醋与中药材在浸泡过程中,实现发酵,达到改善口感,而且使得制备的养生醋具有降血脂、降血压、降胆固醇、调节血糖、软化血管的作用,并且在各味中药成分的相互协同作用下,使得对冠心病、脑血栓等心脑血管疾病具有防治效果,能够促进消化,增强食欲,促进新陈代谢,提高人体免疫力。

[0019] 本发明创造通过醋与中药材原料进行浸泡处理,使得醋的理化指标和微生物指标均得到了改善,使得醋在于中药材浸泡过程中,发生再次发酵,改善了养生醋的口感和风味,提高了养生醋的营养价值,增强了养生醋的保健功效。

[0020] 本发明创造的研究者在对养生醋的游离氨基酸进行检测时,得出其游离氨基酸的含量大于286mg/100mL,比GB2719-2003中的指标更优。

具体实施方式

[0021] 下面结合具体的实施方式来对本发明的技术方案做进一步的限定,但要求保护的范围不仅局限于所作的描述。

[0022] 实施例1

[0023] 一种养生醋,其原料成分以重量计为醋50kg、金银花1kg、石榴皮1kg、杜仲1kg、当归1kg、红花1kg、大血藤1kg、橙子皮1kg、马鞭草1kg。

[0024] 上述的养生醋的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)取除醋以外的原料成分,并将其混合后,干燥,粉碎,过80目筛;

[0026] (2)将醋加入,浸泡,再采用200目的筛过滤处理,灭菌,灌装,即可。

[0027] 游离氨基酸的含量为286.3mg/100mL。

[0028] 实施例2

[0029] 在实施例1的制备方法上,一种养生醋,其原料成分以重量计为醋60kg、金银花3kg、石榴皮3kg、杜仲3kg、当归3kg、红花3kg、大血藤3kg、橙子皮3kg、马鞭草3kg。

[0030] 所述的原料成分还包括地黄连1kg、苦参1kg、刺黄连1kg。所述的干燥温度为40℃,在真空环境下干燥,真空度为0.02MPa。所述的浸泡,温度为50℃,密封浸泡。

[0031] 游离氨基酸的含量为287.1mg/100mL。

[0032] 实施例3

[0033] 在实施例1的制备方法上,一种养生醋,其原料成分以重量计为醋55kg、金银花2kg、石榴皮2kg、杜仲2kg、当归2kg、红花2kg、大血藤2kg、橙子皮2kg、马鞭草2kg。

[0034] 所述的原料成分还包括地黄连3kg、苦参3kg、刺黄连3kg。

[0035] 所述的干燥温度为50℃,在真空环境下干燥,真空度为0.08MPa。所述的浸泡,温度为60℃,密封浸泡。

[0036] 游离氨基酸的含量为286.9mg/100mL。

[0037] 实施例4

[0038] 在实施例1的制备方法上,一种养生醋,其原料成分以重量计为醋50kg、金银花1kg、石榴皮2kg、杜仲3kg、当归2kg、红花1kg、大血藤3kg、橙子皮2kg、马鞭草3kg。

[0039] 所述的原料成分还包括地黄连1kg、苦参3kg、刺黄连2kg。

[0040] 所述的干燥温度为45℃,在真空环境下干燥,真空度为0.05MPa。所述的浸泡,温度为55℃,密封浸泡。

[0041] 游离氨基酸的含量为286.5mg/100mL。

[0042] 实施例5

[0043] 在实施例1的制备方法上,一种养生醋,其原料成分以重量计为醋57kg、金银花2kg、石榴皮1kg、杜仲3kg、当归2kg、红花1kg、大血藤3kg、橙子皮1kg、马鞭草1kg。

[0044] 所述的原料成分还包括地黃连2kg、苦參2kg、刺黃連3kg。所述的干燥温度为50℃,在真空环境下干燥,真空度为0.068MPa。所述的浸泡,温度为57℃,密封浸泡。

[0045] 游离氨基酸的含量为287.5mg/100mL。