



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103275845 A

(43) 申请公布日 2013.09.04

(21) 申请号 201310202638.9

(22) 申请日 2013.05.28

(71) 申请人 贵州苗都酒业有限公司

地址 556000 贵州省黔东南苗族侗族自治州  
凯里经济开放区第一工业园区

(72) 发明人 毕朝章

(74) 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务  
所 52106

代理人 王蕊

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蓝莓饮料的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蓝莓饮料的制作方法,该方法将糯米和5药材按比例接入甜酒曲发酵,制得甜酒酿;然后将甜酒酿经离心机过滤除曲药渣,滤液杀菌;同时将新鲜蓝莓清洗后打浆;将蓝莓浆与甜酒滤液按质量比1:1混合;然后杀菌,冷却后装瓶。本发明方法制作的蓝莓饮料是具有保健作用的天然无公害食品,直接食用。该蓝莓饮料风格独特、营养丰富、口感鲜美,适合大多数人长期饮用。

1. 一种蓝莓饮料的制作方法,其特征在于它包括以下步骤:
  - (1) 将糯米淘洗干净,加水混匀、浸泡,滤出后采用常规方法蒸熟,冷却,备用;
  - (2) 取以下 5 味等质量药材:当归、枸杞、山药、大枣、银杏按常规方法预先处理干净,粉碎,备用;
  - (3) 将上述药材粉末和糯米按 25 : 1000 的质量比例混合,搅拌均匀,得到混合料;
  - (4) 在上述混合料中接入甜酒曲,发酵 5-15 天,得到甜酒酿;
  - (5) 将发酵好的甜酒酿经离心机过滤除曲药渣,滤液杀菌备用;
  - (6) 新鲜蓝莓清洗后打浆,冷藏备用;
  - (7) 将蓝莓浆与甜酒滤液按质量比 1:1 混合;
  - (8) 杀菌,冷却后装瓶,检验合格,即为蓝莓饮料成品。
2. 如权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于所述糯米是新鲜、无霉变的优质糯米;所述的浸泡时间为 2 小时。
3. 如权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于所述药材粉碎后的过 20 目筛。
4. 如权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于所述发酵的温度控制在 40℃~ 45℃。
5. 如权利要求 1 所述的制作方法,其特征在于所述将杀菌的温度控制在 85℃~ 95℃。

## 一种蓝莓饮料的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮品,具体是一种蓝莓饮料的制作方法。

### 背景技术

[0002] 甜酒,主要原料是糯米,酿制工艺简单,口味香甜醇美,乙醇含量极少,因此深受人们喜爱。在一些菜肴的制作上,糯米酒还常被作为重要的调味料。农家自酿的糯米酒,味醇而香甜,少刺激性;饮量适当,能舒筋活络、强壮体魄。蓝莓果实中含有丰富的营养成分,它不仅具有良好的营养保健作用,还具有防止脑神经老化、强心、抗癌软化血管、增强人机体免疫等功能。发明人经过试验,总结出了一种蓝莓饮料的制作方法,该方法尚无相关记载。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种蓝莓饮料的制作方法,该方法综合了甜酒与蓝莓的口感,而且还添加了中药成分,极具营养价值和保健功能。

[0004] 本发明提供的蓝莓饮料的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 将糯米淘洗干净,加水混匀、浸泡,滤出后采用常规方法蒸熟,冷却,备用;
- (2) 取以下 5 味等质量药材:当归、枸杞、山药、大枣、银杏按常规方法预先处理干净,粉碎,备用;
- (3) 将上述药材粉末和糯米按 25 : 1000 的质量比例混合,搅拌均匀,得到混合料;
- (4) 在上述混合料中接入甜酒曲,发酵 5-15 天,得到甜酒酿;
- (5) 将发酵好的甜酒酿经离心机过滤除曲药渣,滤液杀菌备用;
- (6) 新鲜蓝莓清洗后打浆,冷藏备用;
- (7) 将蓝莓浆与甜酒滤液按质量比 1:1 混合;
- (8) 杀菌,冷却后装瓶,检验合格,即为蓝莓饮料成品。

[0005] 所述糯米是新鲜、无霉变的优质糯米;所述的浸泡时间为 2 小时。

[0006] 所述中草药粉碎后的过 20 目筛。

[0007] 所述发酵的温度控制在 40℃~45℃。

[0008] 所述将杀菌的温度控制在 85℃~95℃。

[0009] 本方法生产的蓝莓饮料常温下可保质 2 年。

[0010] 本发明方法制作的蓝莓饮料是具有保健作用的天然无公害食品,直接食用。该蓝莓饮料风格独特、营养丰富、口感鲜美,适合大多数人长期饮用。

### 具体实施方式

#### 实施例

[0011] 一种蓝莓饮料的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 将新鲜、无霉变的优质糯米淘洗干净,加水混匀、浸泡 2 小时,滤出后采用常规方法

蒸熟,冷却,备用;

(2)取以下 5 味等质量药材:当归、枸杞、山药、大枣、银杏按常规方法预先处理干净,粉碎,过 20 目筛,备用;

(3)将上述药材粉末和糯米按 25 : 1000 的质量比例混合,搅拌均匀,得到混合料;

(4)在上述混合料中接入甜酒曲,发酵 5-15 天,温度控制在 40℃~45℃得到甜酒酿;

(5)将发酵好的甜酒酿经离心机过滤除曲药渣,滤液杀菌备用;杀菌的温度控制在 85℃~95℃;

(6)新鲜蓝莓清洗后打浆,冷藏备用;

(7)将蓝莓浆与甜酒滤液按质量比 1:1 混合;

(8)温度控制在 85℃~95℃杀菌,冷却后装瓶,检验合格,即为蓝莓饮料成品。

[0012] 本方法生产的蓝莓饮料常温下可保质 2 年。