



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103275846 A

(43) 申请公布日 2013. 09. 04

(21) 申请号 201310204187. 2

(22) 申请日 2013. 05. 23

(71) 申请人 彭常安

地址 241000 安徽省芜湖市镜湖区康复路  
111 号 5 幢 2 户

(72) 发明人 彭常安

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种桑椹忍冬果酒的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑椹忍冬果酒的加工方法,筛选出成熟、新鲜、无病害的桑椹经清洗后、打浆、复合酶处理、榨汁、过滤;忍冬清洗、干燥、粉碎、熬制、与桑椹汁混合、酵母发酵、陈酿、包装、杀菌、成品。本发明采用复合酶酶解技术,有效提高桑椹纤维素、半纤维素的分解率,提高了桑椹的出汁率,进而更好的保留桑椹的营养物质,忍冬经过干燥粉碎熬制等步骤,能够全面析出忍冬的营养成分、提高了原料的利用率,与桑椹汁混合后,提高了果酒的营养,且果酒口感醇厚、果香浓郁、色泽稳定,并具有延缓衰老、免疫促进等作用。

1. 一种桑椹忍冬果酒的加工方法,其特征在于:采用以下步骤:

A、原料预处理:挑选新鲜、无病害的桑椹经清洗,作为备用原料;

B、打浆、复合酶处理:向打浆处理后的浆液中添加按一定比例混合的果胶酶、纤维素酶和半纤维素酶,添加比例为1-2%、温度控制为45-55℃、时间为4-6小时;

C、榨汁、过滤:将复合酶处理后的浆液榨汁,并过滤制得桑椹果汁,备用;

D、忍冬预处理:挑选完整的忍冬经清洗、烘干、粉碎成忍冬末,备用;

E、熬制:向忍冬末中加入100-150份的水放入锅中熬制,将温度升至70-80℃,保持10-15分钟,熄火30-40分钟,制得忍冬液;

F、混合:将步骤C中的桑椹果汁与步骤E中的忍冬液混合,其中桑椹果汁75-85份、忍冬液15-25份;

G、发酵:取酵母菌按重量比1-2%的比例加入步骤F中的混合液中,发酵温度为30-40℃,时间为30-35天;

H、陈酿:采用微波辅助冷处理加速桑椹忍冬果酒陈酿,微波功率500-800MHz,冷处理时间5-10天,温度5-10℃;

I、包装、杀菌后制得桑椹忍冬果酒。

2. 根据权利要求1所述的桑椹忍冬果酒的加工方法,其特征在于:所述的步骤B中一定比例为以下组份:果胶酶为40-50重量份、纤维素酶为25-30重量份,半纤维素酶25-30重量份。

## 一种桑椹忍冬果酒的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种果酒的加工方法,尤其是涉及一种桑椹忍冬果酒的加工方法。

### 背景技术

[0002] 桑椹是桑科植物桑树的果实,性寒、味甘酸,具有滋阴补血、明目安神、生津止渴、补肝益肾、解酒等功效。现代技术研究表明,桑椹含有维生素 A、维生素 B、维生素 C、类胡萝卜素、游离酸、糖类、芦丁、矢车菊素、磷脂等营养物质。《纲目》记载:捣汁饮,解酒中毒,酿酒服,利水气,消肿,现代医学研究表明,桑椹含有多种活性成分,具有降血糖、降血脂、降血压、促进造血细胞生长、调整机体免疫功能、护肝等作用。忍冬,又名忍冬,具有降血脂、抗内毒素、加强免疫机能、抗炎和解热等作用,《神农本草经》载:“忍冬性寒味甘,具有清热解毒、凉血化淤之功效,主治外感风热、瘟病初起、疮疡疔毒、红肿热痛、便脓血”等。忍冬广泛的药用价值和保健用途,给商家带来无限的商机,开发出“忍冬啤酒”、“忍冬晶”、“忍冬露”、“忍冬茶”等忍冬产品,如申请号为 200410010148. x 的发明专利公布了忍冬酒的制备方法,所采用的为清洗晾干切片、浸泡、过滤等步骤,这种方法存在着原料利用率低、营养物质不能充分析出等缺陷。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是现有桑椹果酒在生产方法中存在的桑椹出汁率低、果酒陈酿时间长、原料利用率低等缺陷,提供一种营养丰富、口感浓郁、果味香醇且陈酿时间短、酶解效果好的桑椹忍冬果酒的加工方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:一种桑椹忍冬果酒的加工方法,按如下步骤进行:

[0005] A、原料预处理:挑选新鲜、无病害的桑椹经清洗,作为备用原料;

[0006] B、打浆、复合酶处理:向打浆处理后的浆液中添加按一定比例混合的果胶酶、纤维素酶和半纤维素酶,添加比例为 1-2%、温度控制为 45-55℃、时间为 4-6 小时;

[0007] C、榨汁、过滤:将复合酶处理后的浆液榨汁,并过滤制得桑椹果汁,备用;

[0008] D、忍冬预处理:挑选完整的忍冬经清洗、烘干、粉碎成忍冬末,备用;

[0009] E、熬制:向忍冬末中加入 100-150 份的水放入锅中熬制,将温度升至 70-80℃,保持 10-15 分钟,熄火 30-40 分钟,制得忍冬液;

[0010] F、混合:将步骤 C 中的桑椹果汁与步骤 E 中的忍冬液混合,其中桑椹果汁 75-85 份、忍冬液 15-25 份;

[0011] G、发酵:取酵母菌按重量比 1-2% 的比例加入步骤 F 中的混合液中,发酵温度为 30-40℃,时间为 30-35 天;

[0012] H、陈酿:采用微波辅助冷处理加速桑椹忍冬果酒陈酿,微波功率 500-800MHz,冷处理时间 5-10 天,温度 5-10℃;

[0013] I、包装、杀菌后制得桑椹忍冬果酒。

[0014] 所述的步骤 B 中一定比例为以下组份：果胶酶为 40-50 重量份、纤维素酶为 25-30 重量份，半纤维素酶 25-30 重量份。

[0015] 相较于现有技术，本发明在桑椹打浆时采用多种混合酶处理，不仅提高了桑椹的出汁率，而且能够全面分解桑椹中的营养物质；忍冬经过粉碎熬制，大大减小了营养成分的流失，提高了原料的利用率；陈酿中采用微波辅助冷处理的方法，减小了陈酿的时间，同时改善了桑椹忍冬果酒的风味，并具有延缓衰老、免疫促进等作用。

### 具体实施方式

[0016] 实施例 1：

[0017] A、原料预处理：挑选新鲜、无病害的 50kg 桑椹经清洗，作为备用原料；

[0018] B、打浆、复合酶处理：按 1% 的添加比例向打浆处理后的浆液中添加混合的果胶酶 0.25kg、纤维素酶 0.125kg 和半纤维素酶 0.125kg，温度控制为 45℃、时间为 6 小时；

[0019] C、榨汁、过滤：将复合酶处理后的浆液榨汁，并过滤制得桑椹果汁，备用；

[0020] D、忍冬预处理：挑选完整的忍冬经清洗、烘干、粉碎成忍冬末，备用；

[0021] E、熬制：向忍冬末中加入 100 份的水放入锅中熬制，将温度升至 70℃，保持 15 分钟，熄火 30 分钟，制得忍冬液；

[0022] F、混合：将步骤 C 中的桑椹果汁与步骤 E 中的忍冬液混合，其中桑椹果汁 37.5kg、忍冬液 12.5kg；

[0023] G、发酵：按重量比 1% 的比例向步骤 F 中的混合液中加入酵母菌 0.5kg，发酵温度为 30℃，时间为 35 天；

[0024] H、陈酿：采用微波辅助冷处理加速桑椹忍冬果酒陈酿，微波功率 500MHz，冷处理时间 5 天，温度 10℃；

[0025] I、包装、杀菌后制得桑椹忍冬果酒。

[0026] 实施例 2：

[0027] A、原料预处理：挑选新鲜、无病害的 50kg 桑椹经清洗，作为备用原料；

[0028] B、打浆、复合酶处理：按 2% 的添加比例向打浆处理后的浆液中添加混合的果胶酶 0.4kg、纤维素酶 0.3kg 和半纤维素酶 0.3kg，温度控制为 55℃、时间为 4 小时；

[0029] C、榨汁、过滤：将复合酶处理后的浆液榨汁，并过滤制得桑椹果汁，备用；

[0030] D、忍冬预处理：挑选完整的忍冬经清洗、烘干、粉碎成忍冬末，备用；

[0031] E、熬制：向忍冬末中加入 150 份的水放入锅中熬制，将温度升至 80℃，保持 10 分钟，熄火 40 分钟，制得忍冬液；

[0032] F、混合：将步骤 C 中的桑椹果汁与步骤 E 中的忍冬液混合，其中桑椹果汁 40kg、忍冬液 10kg；

[0033] G、发酵：按重量比 2% 的比例向步骤 F 中的混合液中加入酵母菌 1kg，发酵温度为 40℃，时间为 30 天；

[0034] H、陈酿：采用微波辅助冷处理加速桑椹忍冬果酒陈酿，微波功率 800MHz，冷处理时间 10 天，温度 5℃；

[0035] I、包装、杀菌后制得桑椹忍冬果酒。

[0036] 以上所述仅为本发明的较佳实施例，凡依本发明权利要求范围所做的均等变化与

修饰,皆应属本发明权利要求的涵盖范围。

[0037] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。