



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039126 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510341171. 5

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 何伍侠

地址 233000 安徽省蚌埠市龙子湖区长淮路
77 号

(72) 发明人 何伍侠

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

C12J 1/04(2006. 01)

A61K 36/9062(2006. 01)

A61P 29/00(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61K 35/644(2015. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种椰果清热保健醋

(57) 摘要

一种椰果清热保健醋,由以下重量份原料组成:山楂鲜果200-230、蔓越莓30-40、椰果40-50、酒曲3-5、纳豆粉6-8、葱白粉4-6、葡萄酒酒渣30-35、杏仁18-20、葵花子仁20-25、槐花粉5-6、辣木籽粉4-8、椰子汁20-25、紫苏子1-2等;本发明公开了一种椰果清热保健醋,添加椰果、杏仁等通过不同的制备工艺混合制备而成,具有丰富的营养和良好的口感,有椰果的香味,以及紫苏子、菊花、陈皮、苍术、桂枝等提取物的添加,有一定的清热养胃的保健功效。

1. 一种椰果清热保健醋, 其特征在于, 由以下重量份原料组成: 山楂鲜果 200-230、蔓越莓 30-40、椰果 40-50、酒曲 3-5、纳豆粉 6-8、葱白粉 4-6、葡萄酒酒渣 30-35、杏仁 18-20、葵花籽仁 20-25、槐花粉 5-6、辣木籽粉 4-8、椰子汁 20-25、紫苏子 1-2、菊花 1-3、陈皮 4-5、苍术 3-4、桂枝 2-3、白芨 2-3、高良姜 3-5、侧耳根 2-3、营养液 12-13、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、水适量;

所述营养液, 由以下重量份原料制成: 鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

所述营养液的制备方法: (1) 将鸡蛋洗净, 鸡蛋液打入容器中, 加入米酒, 充分搅拌, 搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟, 将容器中物料取出, 放入磨浆机中磨浆, 得到浆液备用;

(2) 将木瓜、香蕉洗净, 取其果肉, 搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中, 搅拌均匀后发酵 2-3 天, 得到发酵物后, 将发酵物放入锅中, 倒入青梅汁、蜂胶液, 加热煮沸, 冷却后过滤, 取滤液备用;

(3) 将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并, 混合均匀即得营养液。

2. 如权利要求 1 所述的一种椰果清热保健醋的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

(1) 将山楂鲜果、蔓越莓、椰果洗净, 取其果肉, 搅碎后与酒曲、纳豆粉、葱白粉混合, 放入容器中, 搅拌均匀后发酵 10-12 天, 得到发酵物备用;

(2) 将杏仁、葵花籽仁洗净, 放入锅中, 加入槐花粉、辣木籽粉, 适量水, 加热煮 40-50 分钟, 过滤, 取杏仁、葵花籽仁, 放入磨浆机中磨成浆液备用;

(3) 将紫苏子、菊花、陈皮、苍术、桂枝、白芨、高良姜、侧耳根用 5-9 倍量的水提取, 过滤, 得到提取液备用;

(4) 将菠萝洗净, 切成两半, 去掉部分菠萝肉, 取菠萝壳备用; 将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并, 搅拌均匀后放入菠萝壳中, 在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加, 取菠萝中所有物料, 过滤灭菌后与步骤 2 中浆液、步骤 3 中提取液合并, 搅拌均匀灌装即可。

一种椰果清热保健醋

技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种椰果清热保健醋。

背景技术

[0002] 醋是日常饮食的调味品,也有果醋饮料,大多以粮食和水果酿制而成,市场上保健醋的品种很少,且其保健功能少,口感不好,随着人们日常生活水平的提高,现有的保健醋种类不能够满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种椰果清热保健醋及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种椰果清热保健醋,由以下重量份原料组成:山楂鲜果 200-230、蔓越莓 30-40、椰果 40-50、酒曲 3-5、纳豆粉 6-8、葱白粉 4-6、葡萄酒酒渣 30-35、杏仁 18-20、葵花子仁 20-25、槐花粉 5-6、辣木籽粉 4-8、椰子汁 20-25、紫苏子 1-2、菊花 1-3、陈皮 4-5、苍术 3-4、桂枝 2-3、白芨 2-3、高良姜 3-5、侧耳根 2-3、营养液 12-13、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、水适量:

营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0005] 一种椰果清热保健醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将山楂鲜果、蔓越莓、椰果洗净,取其果肉,搅碎后与酒曲、纳豆粉、葱白粉混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 10-12 天,得到发酵物备用;

(2)将杏仁、葵花籽仁洗净,放入锅中,加入槐花粉、辣木籽粉,适量水,加热煮 40-50 分钟,过滤,取杏仁、葵花籽仁,放入磨浆机中磨成浆液备用;

(3)将紫苏子、菊花、陈皮、苍术、桂枝、白芨、高良姜、侧耳根用 5-9 倍量的水提取,过滤,得到提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中浆液、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

[0006] 发明优点:本发明公开了一种椰果清热保健醋,添加椰果、杏仁等通过不同的制备工艺混合制备而成,具有丰富的营养和良好的口感,有椰果的香味,以及紫苏子、菊花、陈

皮、苍术、桂枝等提取物的添加,有一定的清热养胃的保健功效。

具体实施方式

[0007] 一种椰果清热保健醋,由以下重量份(Kg)原料组成:山楂鲜果 200、蔓越莓 30、椰果 40、酒曲 3、纳豆粉 6、葱白粉 4、葡萄酒酒渣 30、杏仁 18、葵花子仁 20、槐花粉 5、辣木籽粉 4、椰子汁 20、紫苏子 1、菊花 1、陈皮 4、苍术 3、桂枝 2、白芨 2、高良姜 3、侧耳根 2、营养液 12、醋酸菌菌种 3、菠萝适量、水适量:

营养液,由以下重量份(Kg)原料制成:鸡蛋 50、米酒 20、木瓜 70、香蕉 45、乳粉 20、乳酸菌 2、青梅汁 100、蜂胶液 10、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0008] 一种椰果清热保健醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将山楂鲜果、蔓越莓、椰果洗净,取其果肉,搅碎后与酒曲、纳豆粉、葱白粉混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 10 天,得到发酵物备用;

(2)将杏仁、葵花籽仁洗净,放入锅中,加入槐花粉、辣木籽粉,适量水,加热煮 40 分钟,过滤,取杏仁、葵花籽仁,放入磨浆机中磨成浆液备用;

(3)将紫苏子、菊花、陈皮、苍术、桂枝、白芨、高良姜、侧耳根用 5 倍量的水提取,过滤,得到提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中浆液、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。