



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104911057 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201510321312. 7

(22) 申请日 2015. 06. 06

(71) 申请人 江西农业大学

地址 330045 江西省南昌经济技术开发区志敏大道 1101 号

(72) 发明人 牛丽亚 肖建辉 黄占旺

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种咖啡芡实保健酒的生产方法

(57) 摘要

本发明提供一种咖啡芡实保健酒的生产方法,属于酿造酒生产领域。本发明以咖啡、芡实、麦胚和糯米为原料,采用共同发酵的方式生产,具体包括原料粉碎、浸泡、蒸煮、发酵、过滤等过程。本发明生产工艺简单,所得产品澄清透明、有咖啡色,且具有典型的咖啡香味和酒香味,并兼具了芡实、麦胚和咖啡的功效,属保健酒,适量饮用,有益健康。

1. 本发明提供一种咖啡芡实保健酒的制作方法,其特征在于原料的重量份数为:咖啡粉 1 份,麦胚粉 1 份,芡实粉 5-10 份,糯米 5-10 份,酵母粉 0.06-0.1 份,水 2.5-5 份;其制作方法为:

(1) 选取形状整齐、个头丰硕、色泽光亮的生咖啡豆烘焙至浅棕色,并用粉碎机粉碎至 60-80 目。

(2) 将糯米漂洗干净,浸泡 24h 后,滤干。

(3) 将芡实和麦胚分别用粉碎机粉碎至 60-80 目。

(4) 将经过步骤 (1)、(2) 和 (3) 得到的咖啡粉、糯米、芡实和麦胚粉按照质量比混合,在 121℃ 下,灭菌 30min 后,取出,冷却至室温。

(5) 称取酵母粉,用 35℃ 温水活化后,均匀拌入步骤 (4) 所得产品中,于 32℃ 连续静置发酵 5d。

(6) 待发酵结束后,离心,取上清液,即为咖啡芡实保健酒。

一种咖啡芡实保健酒的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酿造酒领域,具体涉及一种咖啡芡实保健酒的生产方法。

背景技术

[0002] 咖啡是世界三大饮品之一,又是医药、食品和轻化工的重要原料,经过几百多年发展已遍布世界的每一个角落。《中华本草》中记载,咖啡药性:微苦、涩、平;功效:醒神、利尿、健胃;主治:精神倦怠、食欲不振;作为醒神药、“利尿药”、健胃药应用。

[0003] 基于咖啡的这些功效,现在已开发出各式各样的以咖啡为原料的产品,主要包括:咖啡核桃饼干、咖啡酸奶、咖啡化妆品、咖啡“药片”、咖啡酒等等。其中咖啡酒在国内,是一种比较新潮的营养酒,属酒中奇葩。咖啡酒兼具咖啡香和酒香,风味独特,营养丰富,含有十多种氨基酸、多种维生素和矿质元素。研究表明,适量摄入咖啡酒,可刺激人体交感神经系统,从而起提神和减除疲劳的作用;同时咖啡酒还可以扩张人体的动脉血管,增加血液流量及缓解偏头痛等。

[0004] 传统的咖啡酒酿造主要分为两种:一种是以咖啡豆为原料,食用酒精或蒸馏酒为酒基,加入糖、香料,并经勾兑、澄清、过滤等生产工艺配制而成;另外一种是将咖啡果肉洗净脱皮后打碎,装入大缸或大罐,用二氧化硫灭菌,加入适量糖酸水,接入酵母菌进行主发酵七天后,取出新酒液进行后发酵一个月酿制而成。传统酿造方式酿造的咖啡酒,酒精度较高,咖啡味浓,呈现出苦味,影响了其在我国的接受程度。

[0005] 芡实俗称鸡头米,在中国、印度、俄罗斯和日本等国家均有分布,富含淀粉、蛋白质、胡萝卜素、维生素 B₁、B₂、C、E 等以及丰富的矿物元素,此外,还含有 18 种氨基酸,其中以谷氨酸、天冬氨酸、组氨酸和精氨酸含量较高,是一种很好的药食同源材料,其组成非常适宜于作为酿酒原料。

[0006] 麦胚是小麦籽粒的生命源泉,虽仅占小麦籽粒的 1.5% -3% 左右,但却蕴含着丰富的营养成分,是整个小麦籽粒的营养价值最高的部分。研究表明,麦胚不仅含有丰富的脂肪、蛋白质,还含有多种微量元素和矿物质,被营养学家们誉为“人类天然的营养宝库”和“人类的生命之源”。

[0007] 本专利采用咖啡、芡实、麦胚、糯米共同发酵的方式酿酒,在呈现咖啡酒特殊香味和功效的同时,兼具芡实和麦胚的功效。该生产工艺简单,所得产品澄清透明、有咖啡色,且具有典型的咖啡香味和酒香味,属保健酒,适量饮用,有益健康。

发明内容

[0008] 本发明的目的在于提供一种咖啡芡实保健酒的生产方法,为咖啡资源的进一步利用提供思路。

[0009] 本发明提供一种咖啡芡实保健酒的制作方法,其特征在于原料的重量份数为:咖啡粉 1 份,麦胚粉 1 份,芡实粉 5-10 份,糯米 5-10 份,酵母粉 0.06-0.1 份,水 2.5-5 份;其制作方法为:

[0010] (1) 选取形状整齐、个头丰硕、色泽光亮的生咖啡豆烘焙至浅棕色,并用粉碎机粉碎至 60-80 目。

[0011] (2) 将糯米漂洗干净,浸泡 24h 后,滤干。

[0012] (3) 将芡实和麦胚分别用粉碎机粉碎至 60-80 目。

[0013] (4) 将经过步骤 (1)、(2) 和 (3) 得到的咖啡粉、糯米、芡实和麦胚粉按照质量比混合,在 121℃下,灭菌 30min 后,取出,冷却至室温。

[0014] (5) 称取酵母粉,用 35℃温水活化后,均匀拌入步骤 (4) 所得产品中,于 32℃连续静置发酵 5d。

[0015] (6) 待发酵结束后,离心,取上清液,即为咖啡芡实保健酒。

[0016] 本发明方法的优点:

[0017] 本发明将咖啡的香味和功能成分,与芡实和麦胚的功能成分相结合,采用与糯米共发酵的方式生产咖啡保健酒,本发明生产工艺简单,所得产品澄清透明、有咖啡色,且具有典型的咖啡香味和酒香味,酒精度低,并兼具了芡实和咖啡的功效,属保健酒,适量饮用,有益健康。

附图说明

[0018] 附图为总工艺流程图

具体实施方式

[0019] 以下通过具体实施方式的描述对本发明作进一步说明,但这并非是对本发明的限制,本领域技术人员根据本发明的基本思想,可以做出各种修改或改进,但是只要不脱离本发明的基本思想,均在本发明的范围之内。

[0020] 本发明中选用的所有试剂和仪器都为本领域熟知选用的,但不限制本发明的实施,其他本领域熟知的一些试剂和设备都可适用于本发明以下实施方式的实施。

[0021] 实施例 1:咖啡芡实保健酒的生产方法,它包括如下步骤:

[0022] (1) 称取咖啡生咖啡豆 5g,烘焙至浅棕色,并用粉碎机粉碎至 60 目。

[0023] (2) 称取糯米 50g,浸泡 24h 后,滤干。

[0024] (3) 各称取芡实 50g、麦胚 5g,分别用粉碎机粉碎至 60 目。

[0025] (4) 将 (1)、(2) 和 (3) 步骤所得的样品混合,在 121℃蒸煮灭菌 30min,取出后冷却至室温。

[0026] (5) 称取酵母 0.5g,用 25g 35℃温水活化后,均匀拌入步骤 (4) 所得产品中,于 32℃连续静置发酵 5d。

[0027] 所得产品酒精度为 10.2%,咖啡味香醇,口感适宜。

[0028] 实施例 2:咖啡芡实保健酒的生产方法,它包括如下步骤:

[0029] (1) 称取咖啡生咖啡豆 5g,烘焙至浅棕色,并用粉碎机粉碎至 60 目。

[0030] (2) 称取糯米 25g,浸泡 24h 后,滤干。

[0031] (3) 各称取芡实 25g、麦胚 5g,分别用粉碎机粉碎至 60 目。

[0032] (4) 将 (1)、(2) 和 (3) 步骤所得的样品混合,在 121℃蒸煮灭菌 30min,取出后冷却至室温。

[0033] (5) 称取酵母 0.3g, 用 25g 35℃ 温水活化后, 均匀拌入步骤 (4) 所得产品中, 于 32℃ 连续静置发酵 5d。

[0034] 所得产品酒精度为 10.6%, 咖啡味香醇, 口感适宜。

