



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105273969 A

(43) 申请公布日 2016.01.27

(21) 申请号 201510792037.7

*A61P 39/06*(2006.01)

(22) 申请日 2015.11.17

*A61K 35/644*(2015.01)

(71) 申请人 姚婷婷

地址 537299 广西壮族自治区贵港市桂平市  
西山镇县府街 192 号

(72) 发明人 姚婷婷

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理  
有限公司 51214

代理人 陈科恒

(51) Int. Cl.

*C12J 1/04*(2006.01)

*A61K 36/815*(2006.01)

*A61P 9/12*(2006.01)

*A61P 9/00*(2006.01)

*A61P 27/02*(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种阿胶香草果醋及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种食用醋,具体地说是一种阿胶香草果醋,属于食品加工技术领域。其原料成份及质量比如下:生醋 11-22 份、香草汁 95-105 份、酒曲 2-4 份、蜂胶 16-28 份、枸杞 8-12 份、苹果香精 0.4-0.8 份、白糖 5-14 份、裸燕麦 20-25 份、醋酸菌菌种 3-5 份、甘蔗 5-20 份等;采用上述的原料成份及质量比后,以由于其成分搭配合理,各种成分之间的比例选择合理,不但使其口味好且提高了营养价值,添加阿胶,有补血滋阴的功效,更重要的是保健养生、改善疲劳、美容养颜功能等到了进一步的提升,具有一定的调节血脂、延缓衰老等功效,有一定的保健功效。

1. 一种阿胶香草果醋,其特征在于,由以下重量份原料制成:

生醋	11-22 份,
香草汁	95-105 份,
酒曲	2-4 份,
蜂胶	16-28 份,
枸杞	8-12 份,
苹果香精	0.4-0.8 份,
白糖	5-14 份,
裸燕麦	20-25 份,
醋酸菌菌种	3-5 份,
甘蔗	5-20 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种阿胶香草果醋的制备方法,其特征在于,包括以下步骤。

1) 将甘蔗去皮切成小块,放入榨汁机中榨汁,得到果汁备用;将裸燕麦放入锅中,加入香草汁、苹果香精、生醋、白糖,加热焖煮 30-50 分钟,取锅中所有物料与果汁、酒曲混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 10-15 天,得到发酵物备用;

(2) 将枸杞洗净与阿胶一起用 2-3 倍量的水放入锅中,加热 5-10 分钟后过滤,得到提取液备用;

(3) 将步骤 1 中的发酵物与醋酸菌菌种合并,搅拌均匀后分装在鲜竹筒中,发酵至酸度不再增加,将鲜竹筒密封好放在锅中,加适量水,加热焖煮 20-30 分钟,取出鲜竹筒中所有物料,置于蒸馏器中蒸馏,将所得醋与剩余原料中除水、鲜竹筒外的其他物料、步骤 2 中的滤液合并,搅拌均匀后灌装即可。

## 一种阿胶香草果醋及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种阿胶香草果醋及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 醋是人们日常生活中的调味品,也有果醋饮料,果醋因口味美好,喝起来非常爽口所以在人们日常生活中越来越受欢迎,然而现在市场上果醋的品种很少,且其保健功能少,口感不够细腻,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] 本发明针对目前果醋制作过程及口感过于单一,不细腻,果香味不浓厚等问题,提供一种阿胶香草果醋及其制备方法,能够快速有效的制备出具有香草味和酒香、口感醇正的阿胶香草果醋。

[0004] 本发明的方案是通过这样实现的:

[0005] 一种阿胶香草果醋,由以下重量份原料制成:

[0006]

生醋	11-22份
香草汁	95-105份
酒曲	2-4份
蜂胶	16-28份
枸杞	8-12份
苹果香精	0.4-0.8份
白糖	5-14份
裸燕麦	20-25份
醋酸菌菌种	3-5份

[0007] 由上所述的一种阿胶香草果醋的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 将甘蔗去皮切成小块,放入榨汁机中榨汁,得到果汁备用;将裸燕麦放入锅中,加入香草汁、苹果香精、生醋、白糖,加热焖煮 30-50 分钟,取锅中所有物料与果汁、酒曲混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 10-15 天,得到发酵物备用;

[0009] (2) 将枸杞洗净与阿胶一起用 2-3 倍量的水放入锅中,加热 5-10 分钟后过滤,得到提取液备用;

[0010] (3) 将步骤 1 中的发酵物与醋酸菌菌种合并,搅拌均匀后分装在鲜竹筒中,发酵至酸度不再增加,将鲜竹筒密封好放在锅中,加适量水,加热焖煮 20-30 分钟,取出鲜竹筒中所有物料,置于蒸馏器中蒸馏,将所得醋与剩余原料中除水、鲜竹筒外的其他物料、步骤 2

中的滤液合并,搅拌均匀后灌装即。

[0011] 本发明的有益效果为:

[0012] 本发明制作流程简单,原料广且价格低廉,其口味独特,口感细腻,具有香草独特的香味;其内添加阿胶,有补血滋阴的功效;枸杞具有明目的功效;而且产品质量稳定,保质期长。

### 具体实施方式

[0013] 下面通过具体实施例进一步说明本发明,以使本发明的优点和特征更易于被理解,应该理解的是,本发明的实施例仅仅是用于本发明,而不是对本发明的限制。阿胶的主要成分是蛋白质,阿胶味甘、性平、归肺、肝、肾经。药食两用,其功效:滋阴、补血、润肺、止血。长期服用可补血养血、美白养颜、抗衰老、抗疲劳、提高免疫力等。枸杞可补气强精、止消渴、明目、调节血糖血压、等功效。本发明和现有技术相比其先进之处在于,该果醋,具有调整人体机能、调节血压、软化毛细血管、消除眼睛疲劳、改善视力、减缓衰老等作用,从而克服了现有果醋饮品,营养功能单一,有些饮品还含防腐剂、色素等对人体有害物质的不足之处。

[0014] 实施例 1:

[0015] 一种阿胶香草果醋,包括以下原料按照重量份数计:

[0016]

生醋	11份
香草汁	95份
酒曲	2份
蜂胶	16份
枸杞	8份
苹果香精	0.4份
白糖	5份
裸燕麦	20份
醋酸菌菌种	3份
甘蔗	5份

[0017] 按照上述原料比例用来制备一种阿胶香草果醋的方法,包括以下步骤

[0018] (1) 将甘蔗去皮切成小块,放入榨汁机中榨汁,得到果汁备用;将裸燕麦放入锅中,加入香草汁、苹果香精、生醋、白糖,加热焖煮 30 分钟,取锅中所有物料与果汁、酒曲混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 10 天,得到发酵物备用;

[0019] (2) 将枸杞洗净与阿胶一起用 2 倍量的水放入锅中,加热 5 分钟后过滤,得到提取液备用;

[0020] (3) 将步骤 1 中的发酵物与醋酸菌菌种合并,搅拌均匀后分装在鲜竹筒中,发酵至酸度不再增加,将鲜竹筒密封好放在锅中,加适量水,加热焖煮 20 分钟,取出鲜竹筒中所有

物料,置于蒸馏器中蒸馏,将所得醋与剩余原料中除水、鲜竹筒外的其他物料、步骤 2 中的滤液合并,搅拌均匀后灌装即可。

[0021] 实施例 2:

[0022] 一种阿胶香草果醋,包括以下原料按照重量份数计:

[0023]

生醋	22份
香草汁	105份
酒曲	4份
蜂胶	28份
枸杞	12份
苹果香精	0.8份
白糖	14份
裸燕麦	25份
醋酸菌菌种	5份
甘蔗	20份

[0024] 2. 根据权利要求 1 所述的一种阿胶香草果醋的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0025] (1) 将甘蔗去皮切成小块,放入榨汁机中榨汁,得到果汁备用;将裸燕麦放入锅中,加入香草汁、苹果香精、生醋、白糖,加热焖煮 50 分钟,取锅中所有物料与果汁、酒曲混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵 15 天,得到发酵物备用;

[0026] (2) 将枸杞洗净与阿胶一起用 3 倍量的水放入锅中,加热 10 分钟后过滤,得到提取液备用;

[0027] (3) 将步骤 1 中的发酵物与醋酸菌菌种合并,搅拌均匀后分装在鲜竹筒中,发酵至酸度不再增加,将鲜竹筒密封好放在锅中,加适量水,加热焖煮 30 分钟,取出鲜竹筒中所有物料,置于蒸馏器中蒸馏,将所得醋与剩余原料中除水、鲜竹筒外的其他物料、步骤 2 中的滤液合并,搅拌均匀后灌装即可。

[0028] 实施例 3:

[0029] 一种阿胶香草果醋,包括以下原料按照重量份数计:

[0030]

生醋	16份
香草汁	99份
酒曲	3份
蜂胶	22份
枸杞	10份
苹果香精	0.6份
白糖	11份
裸燕麦	23份
醋酸菌菌种	4份
甘蔗	15份

[0031] 2. 根据权利要求1所述的一种阿胶香草果醋的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0032] (1) 将甘蔗去皮切成小块,放入榨汁机中榨汁,得到果汁备用;将裸燕麦放入锅中,加入香草汁、苹果香精、生醋、白糖,加热焖煮40分钟,取锅中所有物料与果汁、酒曲混合,放入容器中,搅拌均匀后发酵12天,得到发酵物备用;

[0033] (2) 将枸杞洗净与阿胶一起用1.5倍量的水放入锅中,加热7分钟后过滤,得到提取液备用;

[0034] (3) 将步骤1中的发酵物与醋酸菌菌种合并,搅拌均匀后分装在鲜竹筒中,发酵至酸度不再增加,将鲜竹筒密封好放在锅中,加适量水,加热焖煮25分钟,取出鲜竹筒中所有物料,置于蒸馏器中蒸馏,将所得醋与剩余原料中除水、鲜竹筒外的其他物料、步骤2中的滤液合并,搅拌均匀后灌装即可。

[0035] 对实施例1-3进行感官和理化检测的结果如下:

[0036] 1. 感官评价:

[0037]

感官指标	实施例1	实施例2	实施例3
色泽	琥珀色	棕红色	棕红色
气味	具有香草果醋的特有气味	具有香草果醋的特有气味	具有香草果醋的特有气味
口味	酸味柔和、略甜、不涩	酸味优雅、略甜、不涩	酸味和谐、略甜、不涩
体态	澄清透明、无悬浮物、不生白醭	澄清透明、无沉淀物悬浮物、无醋鳃	澄清透明、无悬浮物、无醋虱

## [0038] 2. 卫生指标

[0039]

项目	要求	实施例 1	实施例 2	实施例 3
砷 (以砷计)mg/L	< 0.5	0.25	0.27	0.26
铅 (以钱计)mg/L	< 1	0.24	0.3	0.32
游离无机酸	不得检出	无	无	无
杂菌总数 (个/mL)	< 5000	3570	4320	3795
大肠菌群数 (个)	≤ 30	20	21	19
致病菌	不得检出	无	无	无
致病菌	不得检出	无	无	无