



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104928129 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 23

(21) 申请号 201510299980. 4

(22) 申请日 2015. 06. 05

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种补虚安神润肺荔枝酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种补虚安神润肺荔枝酒及其制备方法,由以下重量份的原料制成:荔枝150-160、薄荷3-4、猴头菇7-8、枣花蜜3-4、荸荠6-8、黄精1-2、枸杞1-2、食盐、蔗糖、酒石酸、果胶酶、DV10酵母、大孔树脂、谷氨酸、壳聚糖、水适量。本发明再将枣花蜜和薄荷涂抹在猴头菇片上,将猴头菇片放在蒸笼内蒸,再用炭火熏烤干,使猴头菇片带有香甜和清凉味道,营养丰富多样,炭火熏烤更能改善猴头菇的味道,将荔枝壳和荔枝核与其它中药磨成粉并喷洒盐水炒干,荔枝壳和荔枝核废物利用,减少浪费,喷洒盐水炒干,引药下行,增强疗效,在发酵前和发酵后均采用大孔树脂吸附,可有效延缓荔枝酒褐变,且不影响感官品质。

1. 一种补虚安神润肺荔枝酒,其特征在於由以下重量份的原料制成:

荔枝 150-160、薄荷 3-4、猴头菇 7-8、枣花蜜 3-4、荸荠 6-8、黄精 1-2、枸杞 1-2、食盐、蔗糖、酒石酸、果胶酶、DV10 酵母、大孔树脂、谷氨酸、壳聚糖、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种补虚安神润肺荔枝酒的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1) 将荔枝进行剥壳去核,荔枝壳和荔枝核留着待用,将荔枝果肉和荸荠混合压榨过滤得果汁;

(2) 将食盐放入 4-5 倍的水内化开得食盐水,将十分之一的(1)中的荔枝壳和荔枝核与黄精、枸杞混合烘干磨成粉,文火炒 2-3 分钟,再喷洒食盐水,炒干放凉;

(3) 将猴头菇切成片,再将枣花蜜涂抹在猴头菇片上,并将薄荷捣碎抹在猴头菇片上,将猴头菇片放在蒸笼内蒸 20-25 分钟后,再用炭火熏烤干,留着待用;

(4) 将 DV10 酵母制成发酵液并在发酵液内加入适量的谷氨酸,将大孔树脂进行预处理和装柱,将(1)中的果汁通过处理后的大孔树脂在 20℃ -30℃ 环境下进行吸附,吸附结束后再往果汁内加入 6% 的蔗糖,调匀后加入适量的酒石酸调节总酸至 6 g/L,再加入适量的果胶酶,再加入上述的发酵液,在 20℃ 温度下密封发酵 30-35 天,发酵结束,得发酵酒,将发酵酒通过处理后的大孔树脂在 20℃ -30℃ 环境下进行二次吸附,再往吸附后的发酵酒内持续通入氮气 10-15 分钟后,停止通入氮气;

(5) 将(4)中发酵酒与(2)(3)中所得物混合静置 1-2 天,加入 50 m g/L 的壳聚糖澄清,再过滤得荔枝酒。

## 一种补虚安神润肺荔枝酒及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种补虚安神润肺荔枝酒及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 荔枝 (*Litchi chinensis* Liquor) 为我国亚热带特有水果,营养价值高,风味独特,素有“果中之王”之美称。每 100g 荔枝果肉中含有水分 84g、含碳水化合物 14g(热量 64 千卡)、VC 36mg、蛋白质 0.7g、脂肪 0.6g、磷 32mg、钙 6mg、铁 0.5mg、硫胺素 0.02mg、核黄素 0.04mg 和尼克酸 0.4mg。由于荔枝采后极易褐变腐烂,所以荔枝的深加工迫在眉睫。目前荔枝的深加工产品主要有荔枝干、荔枝罐头、荔枝果冻、荔枝浓缩汁和荔枝酒。其中,酿酒提高了荔枝的商品价值,

对荔枝产业的持续发展有重要的意义。酿酒是消化荔枝的一条出路,同时荔枝糖酸适宜,果香浓郁,氨基酸种类齐全,总氨基酸中必需氨基酸达 44%,很适合酿酒。牛蕾等对不同荔枝品种进行了酿酒实验,认为“仙婆果”为酿造荔枝酒的最佳品种,“糯米糍”、“淮枝”和“妃子笑”为酿造荔枝酒的优良品种。但目前生产上还是使用价廉、量大的黑叶品种生产荔枝原汁和荔枝酒,本文以黑叶荔枝原汁为原料进行。

[0004] 近几年各企业纷纷推出 100% 荔枝汁发酵酒,其口感和工艺上都有较大的突破,但是由于技术储备不够完善,经验积累不够成熟,酿出来的酒会存在褐变和香气不够浓的问题。褐变是果蔬在贮藏、加工期间的一个突出问题,给生产造成较大损失。

### 发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种补虚安神润肺荔枝酒及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种补虚安神润肺荔枝酒,由以下重量份的原料制成:

荔枝 150-160、薄荷 3-4、猴头菇 7-8、枣花蜜 3-4、荸荠 6-8、黄精 1-2、枸杞 1-2、食盐、蔗糖、酒石酸、果胶酶、DV10 酵母、大孔树脂、谷氨酸、壳聚糖、水适量。

[0007] 一种补虚安神润肺荔枝酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将荔枝进行剥壳去核,荔枝壳和荔枝核留着待用,将荔枝果肉和荸荠混合压榨过滤得果汁;

(2) 将食盐放入 4-5 倍的水内化开得食盐水,将十分之一的(1)中的荔枝壳和荔枝核与黄精、枸杞混合烘干磨成粉,文火炒 2-3 分钟,再喷洒食盐水,炒干放凉;

(3) 将猴头菇切成片,再将枣花蜜涂抹在猴头菇片上,并将薄荷捣碎抹在猴头菇片上,将猴头菇片放在蒸笼内蒸 20-25 分钟后,再用炭火熏烤干,留着待用;

(4) 将 DV10 酵母制成发酵液并在发酵液内加入适量的谷氨酸,将大孔树脂进行预处理和装柱,将(1)中的果汁通过处理后的大孔树脂在 20℃ -30℃ 环境下进行吸附,吸附结束后再往果汁内加入 6% 的蔗糖,调匀后加入适量的酒石酸调节总酸至 6 g/L,再加入适量的果胶酶,再加入上述的发酵液,在 20℃ 温度下密封发酵 30-35 天,发酵结束,得发酵酒,将发酵酒通过处理后的大孔树脂在 20℃ -30℃ 环境下进行二次吸附,再往吸附后的发酵酒内持续通入氮气 10-15 分钟后,停止通入氮气;

(5) 将(4)中发酵酒与(2)(3)中所得物混合静置 1-2 天,加入 50 mg/L 的壳聚糖澄清,再过滤得荔枝酒。

[0008] 本发明的优点是:本发明再将枣花蜜和薄荷涂抹在猴头菇片上,将猴头菇片放在蒸笼内蒸,再用炭火熏烤干,使猴头菇片带有香甜和清凉味道,营养丰富多样,炭火熏烤更能改善猴头菇的味道,将荔枝壳和荔枝核与其它中药磨成粉并喷洒盐水炒干,荔枝壳和荔枝核废物利用,减少浪费,喷洒盐水炒干,引药下行,增强疗效,在发酵前和发酵后均采用大孔树脂吸附,可有效延缓荔枝酒褐变,且不影响感官品质,充入氮气,减少荔枝酒中的溶解氧,也在一定程度上延缓了褐变,在发酵前往发酵液中加入谷氨酸,改善了荔枝酒的风味,增加了香气,使荔枝酒香气浓郁,加入的中药具有补脾、润肺生津、补虚安神、明目祛风、滋肾润肺。

## 具体实施方式

[0009] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种补虚安神润肺荔枝酒,由以下重量份的原料制成:

荔枝 150、薄荷 3、猴头菇 7、枣花蜜 3、荸荠 6、黄精 1、枸杞 1、食盐、蔗糖、酒石酸、果胶酶、DV10 酵母、大孔树脂、谷氨酸、壳聚糖、水适量。

[0010] 一种补虚安神润肺荔枝酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将荔枝进行剥壳去核,荔枝壳和荔枝核留着待用,将荔枝果肉和荸荠混合压榨过滤得果汁;

(2) 将食盐放入 4 倍的水内化开得食盐水,将十分之一的(1)中的荔枝壳和荔枝核与黄精、枸杞混合烘干磨成粉,文火炒 2 分钟,再喷洒食盐水,炒干放凉;

(3) 将猴头菇切成片,再将枣花蜜涂抹在猴头菇片上,并将薄荷捣碎抹在猴头菇片上,将猴头菇片放在蒸笼内蒸 20 分钟后,再用炭火熏烤干,留着待用;

(4) 将 DV10 酵母制成发酵液并在发酵液内加入适量的谷氨酸,将大孔树脂进行预处理和装柱,将(1)中的果汁通过处理后的大孔树脂在 30℃ 环境下进行吸附,吸附结束后再往果汁内加入 6% 的蔗糖,调匀后加入适量的酒石酸调节总酸至 6 g/L,再加入适量的果胶酶,再加入上述的发酵液,在 20℃ 温度下密封发酵 35 天,发酵结束,得发酵酒,将发酵酒通过处理后的大孔树脂在 20℃ 环境下进行二次吸附,再往吸附后的发酵酒内持续通入氮气 15 分钟后,停止通入氮气;

(5) 将(4)中发酵酒与(2)(3)中所得物混合静置 1 天,加入 50 mg/L 的壳聚糖澄清,再过滤得荔枝酒。