



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104140922 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201410376123. 5

种”“1. 5 工艺流程”“1. 6 操作要点”。

(22) 申请日 2014. 08. 02

审查员 李聪聪

(73) 专利权人 六安市三江生物科技有限公司

地址 237000 安徽省六安市经济技术开发区
东侧(科创中心 502#)

(72) 发明人 王冬冬

(51) Int. Cl.

C12J 1/00(2006. 01)

C12R 1/02(2006. 01)

C12R 1/865(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103224865 A, 2013. 07. 31, 说明书第
6-11 段.

CN 1587370 A, 2005. 03. 02, 权利要求 1.
李占奎. 果渣酿醋的方法. 《河北农业科技》. 1995, (第 11 期), 第 31 页.

南亚. 桑葚保健果醋工艺研究. 《食品科技》. 2008, (第 3 期), 第 82-84 页, 参见“1. 1 菌

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桑椹果醋饮料的制作方法

(57) 摘要

一种桑椹果醋饮料的制作方法涉及一种饮料的制作方法, 特别是一种桑椹果醋饮料的制作方法。先制备桑椹发酵液和桑椹浸提液, 将桑椹发酵液与桑椹浸提液按体积比 1:1 的比例混合均匀, 然后经过滤、稀释、调配、装瓶、灭菌即得成品。本发明的桑椹果醋饮料, 以桑椹为原料, 将桑椹果汁和桑椹果渣都进行了有效地利用, 与普通果醋相比, 不仅增加了大量的可溶性膳食纤维, 还提高了产量、降低了成本。

1. 一种桑椹果醋饮料的制作方法,其特征是经过如下加工工艺过程制备而成:

(1)称取 3 克葡萄糖、1 克酵母膏,加水搅拌溶解并定容至 100 毫升, 121℃湿热灭菌 15-20 分钟,冷却至室温后再用无菌吸管加入 4 毫升 95% 食用乙醇,搅拌均匀即得醋酸杆菌液体培养基,从斜面上接种一环醋酸杆菌到液体培养基中,在 28-32℃、160-200rpm 的条件下摇床培养 48 小时即得醋酸杆菌种子液;

(2)将桑椹洗净、榨汁后得果汁和果渣两部分,在果汁中加入 3 倍质量的清水进行稀释,再加入白砂糖将稀释果汁浓度调整到 7-9° Bx,加入 0.03-0.05% 的葡萄酒活性干酵母,在 26-28℃条件下厌氧发酵 4-5 天,再按 10% 的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在 28-32℃、160-200rpm 的条件下通风发酵 6-8 天,即得桑椹发酵液;

(3)将果渣加入 5-6 倍质量的 8-10% 浓度的食用醋酸进行浸泡,浸泡时间为 10-12 天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释 1 倍,即得桑椹浸提液;

(4)将桑椹发酵液与桑椹浸提液按体积比 1:1 的比例混合均匀,然后经过滤、稀释、调配、装瓶、灭菌即得成品。

一种桑椹果醋饮料的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料的制作方法,特别是一种桑椹果醋饮料的制作方法。

背景技术

[0002] 桑葚为桑科落叶乔木桑树的成熟果实,桑葚又叫桑果、桑枣,可食用,味甜汁多,是人们常食的水果之一。现代研究证实,桑葚果实中含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质等成分,营养是苹果的5~6倍,是葡萄的4倍,被医学界誉为“二十一世纪的最佳保健果品”。常吃桑葚能显著提高人体免疫力,具有延缓衰老,美容养颜的功效,桑葚还可以明目,缓解眼睛疲劳干涩的症状。另外,桑葚对脾脏有增重作用,对溶血性反应有增强作用,可防止人体动脉硬化、骨骼关节硬化,促进新陈代谢。桑葚可以促进红细胞的生长,防止白细胞减少,并对治疗糖尿病、贫血、高血压、高血脂、冠心病、神经衰弱等病症具有辅助功效。桑葚还具有生津止渴、促进消化、帮助排便等作用,适量食用桑葚还能促进胃液分泌,刺激肠蠕动及解除燥热。

[0003] 由于桑葚突出的保健功效,近年来越来越受到广大消费者的喜爱,但是桑葚一般每年春天成熟,采摘期较短,果实也不易贮存,上市受季节限制,人们很难一年四季都能品尝到新鲜的桑葚。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对桑葚不易贮存、上市受季节限制的不足而提供的一种成本低廉、营养丰富的桑椹果醋饮料的制作方法。

[0005] 本发明的目的是这样实现的:

[0006] 将桑葚洗净、榨汁后得果汁和果渣两部分,在果汁中加入3倍质量的清水进行稀释,再加入白砂糖将稀释果汁浓度调整到7-9° Bx,加入0.03-0.05%的葡萄酒活性干酵母,在26-28℃条件下厌氧发酵4-5天,再按10%的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在28-32℃、160-200rpm的条件下通风发酵6-8天,即得桑葚发酵液。

[0007] 将果渣加入5-6倍质量的8-10%浓度的食用醋酸进行浸泡,浸泡时间为10-12天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释1倍,即得桑葚浸提液。

[0008] 将桑葚发酵液与桑葚浸提液按体积比1:1的比例混合均匀,然后经过滤、稀释、调配、装瓶、灭菌即得成品。

[0009] 本发明还包括这样的特征:所述的醋酸杆菌种子液的制作方法为:称取3克葡萄糖、1克酵母膏,加水搅拌溶解并定容至100毫升,121℃湿热灭菌15-20分钟,冷却至室温后再用无菌吸管加入4毫升95%(v/v)食用乙醇,搅拌均匀即得醋酸杆菌液体培养基,从斜面上接种一环醋酸杆菌到液体培养基中,在28-32℃、160-200rpm的条件下摇床培养48小时。

[0010] 本发明的桑椹果醋饮料,以桑葚为原料,将桑葚果汁和桑葚果渣都进行了有效地利用,与普通果醋相比,不仅增加了大量的可溶性膳食纤维,还提高了产量、降低了成本。

具体实施方案

[0011] 称取 3 克葡萄糖、1 克酵母膏,加水搅拌溶解并定容至 100 毫升, 121℃湿热灭菌 20 分钟,冷却至室温后再用无菌吸管加入 4 毫升 95% (v/v)食用乙醇,搅拌均匀即得醋酸杆菌液体培养基,从斜面上接种一环醋酸杆菌到液体培养基中,在 30℃、180rpm 的条件下摇床培养 48 小时即得醋酸杆菌种子液。

[0012] 将桑椹洗净、榨汁后得果汁和果渣两部分,在果汁中加入 3 倍质量的清水进行稀释,再加入白砂糖将稀释果汁浓度调整到 8° Bx,加入 0.05% 葡萄酒活性干酵母,在 26℃条件下厌氧发酵 5 天,再按 10% 的接种量接入醋酸醋杆菌种子液,混合均匀,在 30℃、160rpm 的条件下通风发酵 8 天,即得桑椹发酵液。

[0013] 将果渣加入 6 倍质量的 10% 的食用醋酸进行浸泡,浸泡时间为 12 天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释 1 倍,即得桑椹浸提液。

[0014] 将桑椹发酵液与桑椹浸提液按体积比 1:1 的比例混合均匀,然后经过滤、稀释、调配、装瓶、灭菌即得成品。