



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104783252 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201510138850. 2

(22) 申请日 2015. 03. 27

(71) 申请人 阜阳市三恒味业有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区行流镇

(72) 发明人 王思伟

(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.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种柠檬风味胡柚果醋饮料及其制备工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种柠檬风味胡柚果醋饮料, 其特征在于, 由以下重量份的原料制成: 胡柚果肉 240-260、糯米 45-55、柠檬 40-45、蓝莓 15-20、丹参 10-12、薏苡仁 8-10、榛子 6-8、椴树蜜 12-16、蔗糖 14-20。本发明的产品营养丰富, 酸甜爽口, 具有柠檬和胡柚果醋酸应有的风味, 添加的丹参和薏苡仁等材料具有活血祛瘀、通经止痛、利水透湿、健脾止泻等保健功效, 同时能够提高胡柚加工业的技术含量与档次, 得到符合健康饮食观念的产品, 为胡柚资源的有效利用提供一条新的途径, 提高胡柚产业的经济与社会效益。

1. 一种柠檬风味胡柚果醋饮料,其特征在于,由以下重量份的原料制成:胡柚果肉 240-260、糯米 45-55、柠檬 40-45、蓝莓 15-20、丹参 10-12、薏苡仁 8-10、榛子 6-8、椴树蜜 12-16、蔗糖 14-20。

2. 根据权利要求 1 所述的一种柠檬风味胡柚果醋饮料的制备工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将糯米洗净至水中无白浊后放入蒸笼中蒸至半熟,取出后倒入温开水中放置一段时间至温度降低到 30 度以下,捞出滤干水后再重新放入蒸笼中,蒸熟后摊开,加入与糯米相同重量份的凉开水搅拌,待温度降到 25-35℃时,加入 0.3-0.5% 的糯米重量份的安琪甜酒曲,搅拌均匀后,进行搭窝处理,然后放入 28-32℃恒温培养箱中进行发酵,2-4 天后取出发酵物进行压榨,得到米酒汁;

(2) 将胡柚果肉榨汁后过滤得到胡柚果汁,然后加入步骤(1)中的米酒汁,使混合果汁的糖度在 16-20%,然后采用巴氏灭菌法对其进行灭菌处理,将活化好的安琪葡萄酒高活性干酵母按照 0.08-0.12% 的接种量加入到待发酵的胡柚果汁中搅拌均匀后进行发酵处理,在 26-30℃下发酵 2-4 天,过滤,得到胡柚果酒;

(3) 将醋酸菌活化后按 80-120mL/L 接种量接入步骤(2)的胡柚果酒中,采用浅层液体方式进行好氧发酵,在液面深度 1.5-7.5cm,25-35℃下培养 6-10 天,至酒精浓度低于 5mL/L 时结束发酵,过滤取滤液,得胡柚果醋;

(4) 取柠檬、蓝莓的果肉部分榨汁,取滤液,将丹参、薏苡仁、榛子粉碎后一起加入滤液中后放入高压均质机中,在压力 45-55Mpa、温度 85-95℃下进行超细化粉碎,再用 180-200 目的过滤布进行精滤,过滤后得到风味保健液;

(5) 向步骤(3)中的胡柚果醋中添加风味保健液、椴树蜜、蔗糖,加水稀释后经 70-75℃灭菌 6-10min 后灌装,即得柠檬风味胡柚果醋饮料。

一种柠檬风味胡柚果醋饮料及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种胡柚果醋饮料,具体是涉及一种柠檬风味胡柚果醋饮料及其制备工艺。

背景技术

[0002] 胡柚是源于浙江常山的地方柑桔良种,系柚子与其它柑桔天然杂交而成,已有一百余年的栽培历史。其果实外形美观,香气独特,果汁有机酸含量丰富,含糖量适宜,同时含有少量的柠檬苦素与柚皮苷,汁液甜酸适宜,略带苦味,食后非常爽口。胡柚果实中含有 18 种游离氨基酸,其中包括人体所需的 8 种必须氨基酸,黄酮含量丰富,此外还含有维生素 A、C、B1、B2 以及 Ca、P、K、Mg、Fe、Zn 等多种无机元素,具有镇咳化痰、清热解毒、生津止渴、解酒醒脑、消食舒胃、通便利尿、健肾润肺等作用,对维持人体健康有重要益处。

[0003] 由于胡柚本身丰产性较好,且近年来栽培与管理技术不断提高,胡柚连年丰产,但日益饱和的鲜食市场导致胡柚大量积压、腐烂,造成浪费,使果农增产不增收,苦不堪言。基于胡柚果实丰富的营养,较高的有机酸含量以及酸甜适宜的口感,开发出特色的胡柚果醋产品是一条新的出路。果醋及果醋饮料是健康饮品,将胡柚加工成果醋可保留胡柚的大部分营养成分,且加工过程温和,能耗低,与以往的罐头产品相比,产品档次与质量都有所提高,提高胡柚产业的经济效益与社会效益。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种柠檬风味胡柚果醋饮料及其制备工艺。

[0005] 为达到上述目的,本发明是通过以下的技术方案实现的:

一种柠檬风味胡柚果醋饮料,其特征在于,由以下重量份的原料制成:胡柚果肉 240-260、糯米 45-55、柠檬 40-45、蓝莓 15-20、丹参 10-12、薏苡仁 8-10、榛子 6-8、椴树蜜 12-16、蔗糖 14-20。

[0006] 所述的一种柠檬风味胡柚果醋饮料的制备工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将糯米洗净至水中无白浊后放入蒸笼中蒸至半熟,取出后倒入温开水中放置一段时间至温度降低到 30 度以下,捞出滤干水后再重新放入蒸笼中,蒸熟后摊开,加入与糯米相同重量份的凉开水搅拌,待温度降到 25-35℃时,加入 0.3-0.5% 的糯米重量份的安琪甜酒曲,搅拌均匀后,进行搭窝处理,然后放入 28-32℃恒温培养箱中进行发酵,2-4 天后取出发酵物进行压榨,得到米酒汁;

(2) 将胡柚果肉榨汁后过滤得到胡柚果汁,然后加入步骤(1)中的米酒汁,使混合果汁的糖度在 16-20%,然后采用巴氏灭菌法对其进行灭菌处理,将活化好的安琪葡萄酒高活性干酵母按照 0.08-0.12% 的接种量加入到待发酵的胡柚果汁中搅拌均匀后进行发酵处理,在 26-30℃下发酵 2-4 天,过滤,得到胡柚果酒;

(3) 将醋酸菌活化后按 80-120mL/L 接种量接入步骤(2)的胡柚果酒中,采用浅层液体方式进行好氧发酵,在液面深度 1.5-7.5cm,25-35℃下培养 6-10 天,至酒精浓度低于 5mL/L

时结束发酵,过滤取滤液,得胡柚果醋;

(4)取柠檬、蓝莓的果肉部分榨汁,取滤液,将丹参、薏苡仁、榛子粉碎后一起加入滤液中后放入高压均质机中,在压力 45-55Mpa、温度 85-95℃ 下进行超细化粉碎,再用 180-200 目的过滤布进行精滤,过滤后得到风味保健液;

(5)向步骤(3)中的胡柚果醋中添加风味保健液、椴树蜜、蔗糖,加水稀释后经 70-75℃ 灭菌 6-10min 后灌装,即得柠檬风味胡柚果醋饮料。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明的产品营养丰富,酸甜爽口,具有柠檬和胡柚果醋酸应有的风味,添加的丹参和薏苡仁等材料具有活血祛瘀、通经止痛、利水透湿、健脾止泻等保健功效,同时能够提高胡柚加工业的技术含量与档次,得到符合健康饮食观念的产品,为胡柚资源的有效利用提供一条新的途径,提高胡柚产业的经济与社会效益。

具体实施方式

[0008] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明。

[0009] 本发明所述的一种柠檬风味胡柚果醋饮料,其特征在于,由以下重量份(kg)的原料制成:胡柚果肉 250、糯米 50、柠檬 42.5、蓝莓 17.5、丹参 11、薏苡仁 9、榛子 7、椴树蜜 14、蔗糖 17。

[0010] 所述的一种柠檬风味胡柚果醋饮料的制备工艺,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将糯米洗净至水中无白浊后放入蒸笼中蒸至半熟,取出后倒入温开水中放置一段时间至温度降低到 30 度以下,捞出滤干水后再重新放入蒸笼中,蒸熟后摊开,加入与糯米相同重量份的凉开水搅拌,待温度降到 30℃ 时,加入 0.4% 的糯米重量份的安琪甜酒曲,搅拌均匀后,进行搭窝处理,然后放入 30℃ 恒温培养箱中进行发酵,3 天后取出发酵物进行压榨,得到米酒汁;

(2)将胡柚果肉榨汁后过滤得到胡柚果汁,然后加入步骤(1)中的米酒汁,使混合果汁的糖度在 18%,然后采用巴氏灭菌法对其进行灭菌处理,将活化好的安琪葡萄酒高活性干酵母按照 0.1% 的接种量加入到待发酵的胡柚果汁中搅拌均匀后进行发酵处理,在 28℃ 下发酵 3 天,过滤,得到胡柚果酒;

(3)将醋酸菌活化后按 100mL/L 接种量接入步骤(2)的胡柚果酒中,采用浅层液体方式进行好氧发酵,在液面深度 4.5cm,30℃ 下培养 8 天,至酒精浓度低于 5mL/L 时结束发酵,过滤取滤液,得胡柚果醋;

(4)取柠檬、蓝莓的果肉部分榨汁,取滤液,将丹参、薏苡仁、榛子粉碎后一起加入滤液中后放入高压均质机中,在压力 50Mpa、温度 90℃ 下进行超细化粉碎,再用 200 目的过滤布进行精滤,过滤后得到风味保健液;

(5)向步骤(3)中的胡柚果醋中添加风味保健液、椴树蜜、蔗糖,加水稀释后经 75℃ 灭菌 10min 后灌装,即得柠檬风味胡柚果醋饮料。