



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103740571 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 23

(21) 申请号 201310687062. X

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 山西禾木源食品有限公司

地址 044500 山西省运城市永济市旅游路西
厢中都渔村

(72) 发明人 宁苏虎 宁晓勇 宁晓娟

(74) 专利代理机构 太原高欣科创专利代理事务
所(普通合伙) 14109

代理人 崔雪花

(51) Int. Cl.

C12J 1/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种芦笋醋及其制备工艺

(57) 摘要

本发明一种芦笋醋及其制备工艺,属于食品加工技术领域;所要解决的技术问题是提供一种以芦笋为主要原料制成的食醋,经常食用能调节人体机体代谢和增强免疫能力;采用的技术方案是:一种芦笋醋的制备工艺,按照如下工艺步骤制作:第一步,将芦笋放在水中,在常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 25-40 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却;第二步,在芦笋水中添加醋曲;第三步,将混有醋曲的芦笋水倒入发酵器中,在 35~40℃ 的温度下发酵 80-100 天;第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋;本发明制成的芦笋醋经常食用对高血压、心脏病和癌症的预防和治疗有特殊的药理作用。

1. 一种芦笋醋的制备工艺,其特征在于按照如下工艺步骤制作:

第一步,将芦笋放在水中,在常压下煮芦笋,芦笋和水的重量比为 3 ~ 5:1,待水沸腾后,继续煮 25-40 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 45 ~ 50℃;

第二步,在芦笋水中添加醋曲,醋曲的重量为芦笋水总重的 7 ~ 10%;

第三步,将混有醋曲的芦笋水倒入发酵器中,在 35 ~ 40℃的温度下发酵 80-100 天;

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芦笋醋的制备工艺,其特征在于:第二步所述的醋曲为红曲霉素。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种芦笋醋的制备工艺,其特征在于:在所述第二步中的芦笋水中加入重量为芦笋水重量 5-15%的疏松材料,所述疏松材料为砉糠,或为小米壳,或为高粱壳,或为麸皮。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种芦笋醋的制备工艺,其特征在于:在所述第四步中的过滤是用硅藻土过滤机过滤。

5. 一种芦笋醋,其特征在于:根据权利要求 1-4 任意一项所述的工艺步骤制成。

一种芦笋醋及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明一种芦笋醋及其制备工艺,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 食醋是我国传统的调味品之一,不仅含有丰富的营养成分,还具有独特的药理作用,医学研究表明:食醋具有相当强的杀菌、抑菌作用,是生活中不可少的食品之一。食醋通常是以粮食为主料经发酵酿造而成。近年来随着生活水平的逐步提高,水果醋和蔬菜醋也悄然走入人们的饭桌,食用水果和蔬菜制成的醋后,其本身所含有的一些营养及药理元素也会通过食醋被人体吸收。

发明内容

[0003] 本发明克服现有技术存在的不足,所要解决的技术问题是提供一种以芦笋为主要原料制成的食醋,经常食用能调节人体机体代谢和增强免疫能力,对高血压、心脏病和癌症的预防和治疗有特殊的药理作用。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是:一种芦笋醋的制备工艺,按照如下工艺步骤制作:

第一步,将芦笋放在水中,在常压下煮芦笋,芦笋和水的重量比为 3 ~ 5:1,待水沸腾后,继续煮 25-40 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 45 ~ 50℃;

第二步,在芦笋水中添加醋曲,醋曲的重量为芦笋水总重的 7 ~ 10%;

第三步,将混有醋曲的芦笋水倒入发酵器中,在 35 ~ 40℃ 的温度下发酵 80-100 天;

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0005] 第二步所述的醋曲为红曲霉素。

[0006] 在所述第二步中的芦笋水中加入重量为芦笋水重量 5-15% 的疏松材料,所述疏松材料为麸糠,或为小米壳,或为高粱壳,或为麸皮。

[0007] 在所述第四步中的过滤是用硅藻土过滤机过滤。

[0008] 一种芦笋醋,根据上述工艺步骤制成。

[0009] 本发明同现有技术相比所具有的有益效果是:本发明通过简单的工艺步骤将芦笋酿造成人们经常食用的食醋,具有较高的营养和保健功能,经常食用能调节人体机体代谢和增强免疫能力,对高血压、心脏病和癌症的预防和治疗有特殊的药理作用,工艺简单,制作成本低。

[0010] 芦笋是一种低热量,低脂肪、高氨基酸的营养食品,被誉为“蔬菜之王”,现代营养学分析,芦笋含有黄酮类化合物、皂苷、甾体、氨基酸、多种维生素、硒、锌、铁及蛋白质、多糖等多种营养成分。芦笋蛋白质组成具有人体所必需的各种氨基酸,含量比例恰当,无机盐元素中有较多的硒、钼、镁、锰等微量元素,还含有大量以天门冬酰胺为主体的非蛋白质含氮物质和天门冬氨酸,对心血管病、水肿、膀胱炎、白血病均有疗效,也有抗癌的效果,因此长期食用芦笋制成的食醋可以增进食欲,帮助消化,缓解疲劳,有益脾胃,对人体许多疾病

有很好的治疗效果,而且还具有降血脂、降血压、软化血管、利尿镇静、补精强体和美容之功效。芦笋醋也对心脏病、肾炎、肝硬化等患者有益,可有效抑止细胞的异常生长,促使细胞生长正常化。

[0011] 芦笋醋对膀胱癌、肺癌、皮肤癌等有特殊疗效,并且几乎对所有的癌症都有一定的疗效。对于怀孕的女性来说,芦笋醋内含叶酸较多,经常食用有助于胎儿大脑发育。

[0012] 芦笋老茎中富含的芦丁也具有多种药用、生理活性作用,临床上用于治疗各种因毛细血管脆性增加而引起的出血性疾病,如便血、尿血、子宫出血等,以上述制备工艺制成的芦笋醋内富含芦丁,经常食用也可治疗高血压,脑溢血和老年气管炎等。

[0013] 在发酵过程中由于添加了砉糠、小米壳、高粱壳或麸皮等疏松材料,使得醋香浓郁、口味醇厚且色泽明亮。

具体实施方式

[0014] 实施例一

第一步,取 300 公斤芦笋和 100 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 40 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 45℃;

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 10% 的红曲霉素添加在芦笋水中;

第三步,将混有红曲霉素的芦笋水倒入发酵器中,在 40℃ 的温度下发酵 100 天;

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0015] 实施例二

第一步,取 200 公斤芦笋和 50 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 30 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 50℃;

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 8% 的红曲霉素添加在芦笋水中;

第三步,将混有红曲霉素的芦笋水倒入发酵器中,在 38℃ 的温度下发酵 90 天;

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0016] 实施例三

第一步,取 100 公斤芦笋和 20 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 25 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 50℃;

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 7% 的红曲霉素添加在芦笋水中;

第三步,将混有红曲霉素的芦笋水倒入发酵器中,在 35℃ 的温度下发酵 80 天;

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0017] 根据上述实施例一至实施例三的三种工艺步骤制成的芦笋醋,富含多种氨基酸、蛋白质和维生素,其含量均高于一般水果和蔬菜,特别是芦笋醋中富含的天冬酰胺和微量元素硒、钼、铬、锰等,具有调节机体代谢,提高身体免疫力的功效,在对高血压、心脏病、白血病、血癌、水肿、膀胱炎等的预防和治疗中,具有很强的抑制作用和药理效应,长期食用芦笋醋有益脾胃,对人体许多疾病有很好的治疗效果。

[0018] 实施例四

第一步,取 300 公斤芦笋和 100 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 40 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 45℃;

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 10% 的红曲霉素添加在芦笋水中,取重量为芦

笋水重量 15% 的砗糠添加在芦笋水中；

第三步,将混有红曲霉素和砗糠的芦笋水倒入发酵器中,在 40℃ 的温度下发酵 100 天；

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0019] 实施例五

第一步,取 200 公斤芦笋和 50 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 30 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 50℃；

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水重量 8% 的红曲霉素添加在芦笋水中,取重量为芦笋水重量 10% 的麸皮添加在芦笋水中；

第三步,将混有红曲霉素和麸皮的芦笋水倒入发酵器中,在 38℃ 的温度下发酵 90 天；

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0020] 实施例六

第一步,取 100 公斤芦笋和 20 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 25 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 50℃；

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 7% 的红曲霉素添加在芦笋水中,取重量为芦笋水重量 5% 的小米壳和高粱壳添加在芦笋水中；

第三步,将混有红曲霉素、小米壳和高粱壳的芦笋水倒入发酵器中,在 35℃ 的温度下发酵 80 天；

第四步,将发酵完成的芦笋醋过滤后装瓶或装袋。

[0021] 根据上述实施例四到实施例六的三种工艺步骤制备出的芦笋醋,不仅拥有实施例一、二、三所制备芦笋醋的食用和药用功能,而且由于添加了砗糠、麸皮、小米壳和高粱壳等疏松材料,使得制备出的芦笋醋的醋香浓郁、口味醇厚且色泽明亮。

[0022] 实施例七

第一步,取 200 公斤芦笋和 50 公斤水,将芦笋放入水中常压下煮芦笋,待水沸腾后,继续煮 30 分钟,捞出芦笋,将剩余的芦笋水冷却至 50℃；

第二步,对芦笋水称重,取重量为芦笋水 8% 的红曲霉素添加在芦笋水中；

第三步,将混有红曲霉素的芦笋水倒入发酵器中,在 38℃ 的温度下发酵 90 天；

第四步,将发酵完成的芦笋醋用硅藻土过滤器过滤后装瓶或装袋。

[0023] 按照本实施例的工艺步骤制备出的芦笋醋,不仅拥有实施例一、二、三所制备芦笋醋的食用和药用功能,而且由于用硅藻土过滤器过滤过,确保了芦笋醋的澄清度和透明度。

[0024] 本发明可用其他的不违背本发明的精神或主要特征的具体形式来概述。因此,无论从那一点来看,本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,权利要求书指出了本发明的范围,而上述的说明并未指出本发明的范围,因此,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。