



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106360226 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610931964.7

(22)申请日 2016.10.24

(71)申请人 牛保仁

地址 236500 安徽省阜阳市界首市砖集镇
政府家属院64号

(72)发明人 牛保仁

(74)专利代理机构 合肥广源知识产权代理事务
所(普通合伙) 34129

代理人 李显锋

(51)Int.Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 2/84(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种葎草醋饮料

(57)摘要

本发明主要涉及食品加工领域,公开了一种葎草醋饮料,由以下原料制成:葎草、麦瓶草、猪殃殃、山药、白砂糖、低聚半乳糖、安琪葡萄酒酵母、醋酸菌、枣花蜜、复合酶、黄鹌菜提取物;原料丰富,配伍科学,营养丰富,口感酸甜,色泽鲜绿,具有多种保健功能,能够抗菌消炎,增强免疫力,协调机体各器官的功能,强身健体,美容护肤,延缓衰老;向酶解葎草浆中加入山药汁,去除中药生涩味,经安琪葡萄酒酵母发酵,可以促使有效成分浸出,避免进行有效成分的提取;加入糖后进行醋酸菌低温发酵,使发酵产物香味浓郁,色泽鲜绿;最后加入枣花蜜和黄鹌菜提取物进行勾兑,口感丰满,香味浓郁,较醋饮料的平均销量提高9.2%,经济收入提高17.3%。

1. 一种葎草醋饮料,其特征在于,由以下重量份的原料制成:葎草76~78、麦瓶草24~26、猪殃殃17~19、山药12~14、白砂糖5~7、低聚半乳糖14~16、安琪葡萄酒酵母2~4、醋酸菌3~5、枣花蜜1.3~1.5、复合酶0.03~0.05、黄鹌菜提取物0.04~0.06。

2. 根据权利要求1所述葎草醋饮料,其特征在于,所述的葎草,为结果期的葎草全草。

3. 根据权利要求1所述葎草醋饮料,其特征在于,所述的山药,为紫山药。

4. 根据权利要求1所述葎草醋饮料,其特征在于,所述的复合酶,由以下重量份的原料组成:纤维素酶22~24、半纤维素酶17~19、果胶酶8~10、淀粉酶5~7。

5. 根据权利要求1所述葎草醋饮料,其特征在于,所述的黄鹌菜提取物,将黄鹌菜洗净,置于热水中漂烫3~5秒,取出,打浆,加入黄鹌菜重量6~8倍量的体积分数为62~64%的酒精溶液,混合均匀,密封,置于57~59℃、33~35kHz超声提取20~25分钟,过滤,向滤渣中加入滤渣重量2~4倍量的体积分数为69~71%的酒精溶液,置于2~4℃静置10~12小时,过滤,合并所有提取液,置于43~45℃、62~64转/分钟旋转蒸发浓缩至原体积的1/4,置于67~69℃烘干含水量为8~10%,得黄鹌菜提取物。

6. 一种权利要求1所述葎草醋饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将葎草、麦瓶草和猪殃殃洗净,粉碎至100~120目,加入葎草重量4~6倍量的水,混合均匀,加入复合酶,置于37~39℃恒温酶解4~5小时,得酶解葎草浆;

(2) 将山药洗净,去皮,打浆,过120~180目筛,得山药浆;

(3) 将山药浆加入酶解葎草浆,混合均匀,置于121℃灭菌20~25分钟,冷却至45~50℃,加入安琪葡萄酒酵母,搅拌均匀,置于22~24℃恒温发酵42~44小时,得一次发酵浆;

(4) 将白砂糖和低聚半乳糖加入一次发酵浆,搅拌至完全溶解,加入醋酸菌,置于27~29℃恒温发酵22~24小时,将温度降至17~19℃,恒温发酵6~8天,得二次发酵浆;

(5) 将二次发酵浆进行过滤,除去滤渣,加入枣花蜜和黄鹌菜提取物,搅拌至完全溶解,置于7~9℃静置34~36小时,取上清,得葎草醋饮料;

(6) 灌装,27~28kGy辐射灭菌,检验,得成品。

7. 一种权利要求1~6任一项所述葎草醋饮料的饮用方法,其特征在于,餐后1~2小时内饮用,一次饮用量小于500ml。

一种葎草醋饮料

技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工领域,尤其涉及一种葎草醋饮料。

背景技术

[0002] 葎草,又称拉拉秧、拉拉藤、五爪龙等,在我国分布广泛,幼嫩时可作饲草,成株因有倒刺多数牲畜不喜食用,但是葎草具有较高的保健功能,能够清热解毒,抗菌杀虫,利尿消肿,益肺保肾,保护泌尿系统,促进胃肠功能,增强抵抗力。

[0003] 但是,目前我国还将分布广泛的葎草作为有害的杂草,不能进行充分利用,造成了极大的浪费,目前市场上销售的醋饮料的品牌很多,但是还没有出现葎草醋饮料。

发明内容

[0004] 为了弥补已有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种葎草醋饮料。

[0005] 一种葎草醋饮料,由以下重量份的原料制成:葎草76~78、麦瓶草24~26、猪殃殃17~19、山药12~14、白砂糖5~7、低聚半乳糖14~16、安琪葡萄酒酵母2~4、醋酸菌3~5、枣花蜜1.3~1.5、复合酶0.03~0.05、黄鹌菜提取物0.04~0.06。

[0006] 所述的葎草,为结果期的葎草全草,活性成分含量较多。

[0007] 所述的山药,为紫山药。

[0008] 所述的复合酶,由以下重量份的原料组成:纤维素酶22~24、半纤维素酶17~19、果胶酶8~10、淀粉酶5~7。

[0009] 所述的黄鹌菜提取物,将黄鹌菜洗净,置于热水中漂烫3~5秒,取出,打浆,加入黄鹌菜重量6~8倍量的体积分数为62~64%的酒精溶液,混合均匀,密封,置于57~59℃、33~35kHz超声提取20~25分钟,过滤,向滤渣中加入滤渣重量2~4倍量的体积分数为69~71%的酒精溶液,置于2~4℃静置10~12小时,过滤,合并所有提取液,置于43~45℃、62~64转/分钟旋转蒸发浓缩至原体积的1/4,置于67~69℃烘干含水量为8~10%,得黄鹌菜提取物。

[0010] 一种葎草醋饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将葎草、麦瓶草和猪殃殃洗净,粉碎至100~120目,加入葎草重量4~6倍量的水,混合均匀,加入复合酶,置于37~39℃恒温酶解4~5小时,得酶解葎草浆;

(2) 将山药洗净,去皮,打浆,过120~180目筛,得山药浆;

(3) 将山药浆加入酶解葎草浆,淡化酶解葎草浆的生涩味,混合均匀,置于121℃灭菌20~25分钟,冷却至45~50℃,加入安琪葡萄酒酵母,搅拌均匀,置于22~24℃恒温发酵42~44小时,促进有效成分的浸出,使酒精含量达到9~10%,得一次发酵浆;

(4) 将白砂糖和低聚半乳糖加入一次发酵浆,搅拌至完全溶解,加入醋酸菌,置于27~29℃恒温发酵22~24小时,将温度降至17~19℃,恒温发酵6~8天,使醋酸含量达到,低温长时发酵,增加发酵香味,保持鲜绿色泽,吸引消费者的注意力,得二次发酵浆;

(5) 将二次发酵浆进行过滤,除去滤渣,加入枣花蜜和黄鹌菜提取物,搅拌至完全溶解,置于7~9℃静置34~36小时,使醋酸的质量分数为2.2~2.4%,除去不稳定的沉淀,使口感丰

满,酸甜适口,取上清,得葎草醋饮料;

(6)灌装,27~28kGy辐射灭菌,检验,得成品。

[0011] 所述葎草醋饮料的饮用方法,餐后1~2小时内饮用,一次饮用量小于500ml。

[0012] 本发明的优点是:本发明提供的一种葎草醋饮料,变废为宝,原料丰富,价格低廉,配伍科学,增加葎草的利用新途径;营养丰富,口感酸甜,色泽鲜绿,具有多种保健功能,能够抗菌消炎,增强免疫力,协调机体各器官的功能,强身健体,补血养颜,保护心脑血管,延缓衰老;向酶解葎草浆中加入山药汁,去除生涩味,经安琪葡萄酒酵母发酵,产生酒精,利于后期醋酸的产生,同时在发酵过程中可以促使酶解葎草浆中有效成分浸出,避免进行有效成分的提取,提高工作效率;加入糖后进行醋酸菌低温发酵,使发酵产物香味浓郁,色泽鲜绿,利于销售;最后加入枣花蜜和黄鹌菜提取物进行勾兑,并静置除去沉淀,使产品澄清稳定,口感丰满,香味浓郁,无任何添加剂,较醋饮料的平均销量提高9.2%,经济收入提高17.3%。

具体实施方式

[0013] 下面用具体实施例说明本发明。

[0014] 实施例1

一种葎草醋饮料,由以下重量份的原料制成:葎草76、麦瓶草24、猪殃殃17、山药12、白砂糖5、低聚半乳糖14、安琪葡萄酒酵母2、醋酸菌3、枣花蜜1.3、复合酶0.03、黄鹌菜提取物0.04。

[0015] 所述的葎草,为结果期的葎草全草,活性成分含量较多。

[0016] 所述的山药,为紫山药。

[0017] 所述的复合酶,由以下重量份的原料组成:纤维素酶22、半纤维素酶17、果胶酶8、淀粉酶5。

[0018] 所述的黄鹌菜提取物,将黄鹌菜洗净,置于热水中漂烫3~5秒,取出,打浆,加入黄鹌菜重量6倍量的体积分数为62%的酒精溶液,混合均匀,密封,置于57℃、33kHz超声提取20分钟,过滤,向滤渣中加入滤渣重量2倍量的体积分数为69%的酒精溶液,置于2℃静置10小时,过滤,合并所有提取液,置于43℃、62转/分钟旋转蒸发浓缩至原体积的1/4,置于67℃烘干含水量为8%,得黄鹌菜提取物。

[0019] 一种葎草醋饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将葎草、麦瓶草和猪殃殃洗净,粉碎至120目,加入葎草重量4倍量的水,混合均匀,加入复合酶,置于39℃恒温酶解4小时,得酶解葎草浆;

(2)将山药洗净,去皮,打浆,过180目筛,得山药浆;

(3)将山药浆加入酶解葎草浆,淡化酶解葎草浆的生涩味,混合均匀,置于121℃灭菌20分钟,冷却至50℃,加入安琪葡萄酒酵母,搅拌均匀,置于22℃恒温发酵42小时,使酒精含量达到9%,得一次发酵浆;

(4)将白砂糖和低聚半乳糖加入一次发酵浆,搅拌至完全溶解,加入醋酸菌,于27℃恒温发酵22小时,将温度降至17℃,恒温发酵8天,得二次发酵浆;

(5)将二次发酵浆进行过滤,除去滤渣,加入枣花蜜和黄鹌菜提取物,搅拌至完全溶解,置于7℃静置36小时,取上清,得葎草醋饮料;

(6) 灌装, 28kGy 辐射灭菌, 检验, 得成品。

[0020] 所述葎草醋饮料的饮用方法, 餐后 1~2 小时内饮用, 一次饮用量小于 500ml。

[0021] 实施例 2

一种葎草醋饮料, 由以下重量份的原料制成: 葎草 77、麦瓶草 25、猪殃殃 18、山药 13、白砂糖 6、低聚半乳糖 15、安琪葡萄酒酵母 3、醋酸菌 4、枣花蜜 1.4、复合酶 0.04、黄鹌菜提取物 0.05。

[0022] 所述的复合酶, 由以下重量份的原料组成: 纤维素酶 23、半纤维素酶 18、果胶酶 9、淀粉酶 6。

[0023] 所述的黄鹌菜提取物, 将黄鹌菜洗净, 置于热水中漂烫 3~5 秒, 取出, 打浆, 加入黄鹌菜重量 7 倍量的体积分数为 63% 的酒精溶液, 混合均匀, 密封, 置于 58℃、34kHz 超声提取 23 分钟, 过滤, 向滤渣中加入滤渣重量 3 倍量的体积分数为 70% 的酒精溶液, 置于 3℃ 静置 11 小时, 过滤, 合并所有提取液, 置于 44℃、63 转/分钟旋转蒸发浓缩至原体积的 1/4, 置于 68℃ 烘干含水量为 9%, 得黄鹌菜提取物。

[0024] 制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0025] 实施例 3

一种葎草醋饮料, 由以下重量份的原料制成: 葎草 78、麦瓶草 26、猪殃殃 19、山药 14、白砂糖 7、低聚半乳糖 16、安琪葡萄酒酵母 4、醋酸菌 5、枣花蜜 1.5、复合酶 0.05、黄鹌菜提取物 0.06。

[0026] 所述的复合酶, 由以下重量份的原料组成: 纤维素酶 24、半纤维素酶 19、果胶酶 10、淀粉酶 7。

[0027] 所述的黄鹌菜提取物, 将黄鹌菜洗净, 置于热水中漂烫 3~5 秒, 取出, 打浆, 加入黄鹌菜重量 8 倍量的体积分数为 64% 的酒精溶液, 混合均匀, 密封, 置于 59℃、35kHz 超声提取 25 分钟, 过滤, 向滤渣中加入滤渣重量 4 倍量的体积分数为 71% 的酒精溶液, 置于 4℃ 静置 12 小时, 过滤, 合并所有提取液, 置于 45℃、64 转/分钟旋转蒸发浓缩至原体积的 1/4, 置于 69℃ 烘干含水量为 10%, 得黄鹌菜提取物。

[0028] 制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0029] 对比例 1

不加入山药, 其余制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0030] 对比例 2

不加入枣花蜜, 其余制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0031] 对比例 3

不加入黄鹌菜提取物, 其余制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0032] 对比例 4

步骤 (4) 的醋酸菌直接在 27℃ 发酵, 其余制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0033] 对比例 5

步骤 (5) 不进行低温静置, 其余制备和饮用方法, 同实施例 1。

[0034] 对比例 6

现有市售普通苹果醋饮料。

[0035] 实施例和对比例醋饮料的补血效果:

选择贫血的患者900名,症状相当,随机分成9组,每组100名,每组患者每天在餐后1小时饮用该组的醋饮料200ml,其它饮食正常,受试时间为30天,计算各组对贫血症状的有效率,其中有效是指症状减轻或痊愈,实施例和对比例醋饮料的补血效果见表1。

[0036] 表1:实施例和对比例醋饮料的补血效果

项目	口感	补血有效率/(%)
实施例1	酸甜、丰满、不刺激	88
实施例2	酸甜、丰满、不刺激	82
实施例3	酸甜、丰满、不刺激	87
对比例1	涩、不刺激	20
对比例2	涩、不刺激	18
对比例3	酸甜、不刺激	13
对比例4	酸甜、不刺激	15
对比例5	酸甜、刺激	17
对比例6	酸甜、刺激	2

表1的结果表明,实施例的葎草醋饮料,酸甜、丰满、不刺激,补血有效率明显高于对比例,说明本发明提供的葎草醋饮料具有良好的饮用和补血效果。