



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104432340 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201510000930. 1

(22) 申请日 2015. 01. 05

(71) 申请人 哈尔滨伟平科技开发有限公司

地址 150016 黑龙江省哈尔滨市道里区安化街 25 号

(72) 发明人 吕庆茂

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/84(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法

(57) 摘要

多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法涉及一种饮料的制作方法,特别是一种多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法。称取一定质量的芹菜,加入清水,用打浆机打成芹菜浆,加入蔗糖,搅拌溶解后升温至 60-65℃保持 30-35 分钟,再加入杏鲍菇液体种子,在摇床上发酵 2-3 天,然后升温到 36-38℃,加入植物乳杆菌冻干粉,发酵 22-26 小时,然后将发酵液过滤得到滤液,滤液经调配、过滤、装瓶、灭菌即得成品。本发明的芹菜汁饮料,不仅最大限度地保留了芹菜的营养成分,而且通过杏鲍菇和乳酸菌的发酵作用,对芹菜汁和芹菜渣都进行了有效利用,不仅降低了成本,同时又兼具了发酵饮料的优点。

1. 多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法,其特征是经过如下加工过程制备而成:

(1)称取4克豆粕粉、3克葡萄糖、2克玉米粉、0.2克蛋白胨、0.05克磷酸二氢钾、0.05克硫酸镁、1毫克维生素B₁,加水100毫升,搅拌均匀,121℃灭菌20分钟,冷却至24-26℃后从斜面上接种杏鲍菇到液体培养基中,在24-26℃、150-180rpm的条件下摇床培养5天即得杏鲍菇液体种子;

(2)将芹菜洗净,称取一定质量的芹菜,加入2倍质量的清水,用打浆机打成芹菜浆,加入芹菜浆质量2-3%的蔗糖,搅拌溶解后升温至60-65℃保持30-35分钟,冷却至24-26℃后再加入芹菜浆质量10%的杏鲍菇液体种子,在150-180rpm、24-26℃的摇床上发酵2-3天,然后升温到到36-38℃,加入0.01%的植物乳杆菌冻干粉,在36-38℃的条件下发酵22-26小时,然后将发酵液过滤得到滤液,滤液经调配、过滤、装瓶、灭菌即得成品。

多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料的制作方法,特别是一种多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法。

背景技术

[0002] 芹菜营养丰富,富含蛋白质、碳水化合物、胡萝卜素、维生素、钙、磷、铁、钠等成分,是一种常见的药食佳蔬,具有多种保健功效。芹菜中含有利尿的有效成分,可以消除体内水钠潴留,利尿消肿;芹菜经肠内消化作用产生木质素或肠内脂,这类物质是一种抗氧化剂,可以有效的帮助皮肤抗衰老达到美白护肤的功效;芹菜所含芹菜素有降压作用,芹菜中的生物碱有镇静安神的作用;常吃芹菜还可抑制肠内细菌产生的致癌物质,加快粪便在肠内的运转速度,减少致癌物与结肠粘膜的接触时间达到预防结肠癌的目的。

[0003] 芹菜是一种常见蔬菜,产量大,价格便宜,对其进行深加工,既能方便贮存、又能增加芹菜的附加值。目前,芹菜的深加工主要以制作芹菜汁为主,芹菜汁是将鲜芹菜洗净、榨汁后,经调味而制成的。传统的芹菜汁在榨汁过程中,会产生大量废弃的芹菜渣,造成很大的浪费。本发明是将芹菜打浆后,利用多菌种对打浆后得芹菜浆进行发酵而制得的发酵饮料,将芹菜汁和芹菜渣都进行了有效的利用。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种多菌种混合发酵制作芹菜汁饮料的方法。

[0005] 本发明的目的是这样实现的:

将芹菜洗净,称取一定质量的芹菜,加入 2 倍质量的清水,用打浆机打成芹菜浆,加入芹菜浆质量 2-3% 的蔗糖,搅拌溶解后升温至 60-65℃ 保持 30-35 分钟,冷却至 24-26℃ 后再加入芹菜浆质量 10% 的杏鲍菇液体种子,在 150-180rpm、24-26℃ 的摇床上发酵 2-3 天,然后升温到 36-38℃,加入 0.01% 的植物乳杆菌冻干粉,在 36-38℃ 的条件下发酵 22-26 小时,然后将发酵液过滤得到滤液,滤液经调配、过滤、装瓶、灭菌即得成品。

[0006] 本发明还包括这样的特征:所述的杏鲍菇液体种子的制作方法为:称取 4 克豆粕粉、3 克葡萄糖、2 克玉米粉、0.2 克蛋白胨、0.05 克磷酸二氢钾、0.05 克硫酸镁、1 毫克维生素 B₁,加水 100 毫升,搅拌均匀,121℃ 灭菌 20 分钟,冷却至 24-26℃ 后从斜面上接种杏鲍菇到液体培养基中,在 24-26℃、150-180rpm 的条件下摇床培养 5 天。

[0007] 本发明的芹菜汁饮料,以芹菜为原料,不仅最大限度地保留了芹菜的营养成分,而且通过杏鲍菇和乳酸菌的发酵作用,对芹菜汁和芹菜渣都进行了有效利用,不仅降低了成本,同时又兼具了发酵饮料的优点。

具体实施方案

[0008] 称取 4 克豆粕粉、3 克葡萄糖、2 克玉米粉、0.2 克蛋白胨、0.05 克磷酸二氢钾、0.05 克硫酸镁、1 毫克维生素 B₁,加水 100 毫升,搅拌均匀,121℃ 灭菌 20 分钟,冷却至 25℃ 后从

斜面上接种杏鲍菇到液体培养基中,在 25℃、160rpm 的条件下摇床培养 5 天即得杏鲍菇液体种子。

[0009] 将芹菜洗净,称取一定质量的芹菜,加入 2 倍质量的清水,用打浆机打成芹菜浆,加入芹菜浆质量 2.5% 的蔗糖,搅拌溶解后升温至 65℃ 保持 30 分钟,冷却至 25℃ 后再加入芹菜浆质量 10% 的杏鲍菇液体种子,在 160rpm、25℃ 的摇床上发酵 2 天,然后升温到 37℃,加入 0.01% 的植物乳杆菌冻干粉,在 37℃ 的条件下发酵 24 小时,然后将发酵液过滤得到滤液,滤液经调配、过滤、装瓶、灭菌即得成品。