



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103436426 B

(45) 授权公告日 2016. 02. 17

(21) 申请号 201310402846. 3

(22) 申请日 2013. 09. 08

(73) 专利权人 安徽宝恒农业有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇街道

(72) 发明人 夏华

(51) Int. Cl.

C12J 1/04(2006. 01)

(56) 对比文件

余永建. 桑葚果醋液态深层发酵工艺的研究. 《中国酿造》. 2010, (第 11 期),

单联刚. 黑莓果醋生产工艺的研究. 《中国酿造》. 2010, (第 9 期),

陆步诗等. 蜂蜜百合保健醋的酿制. 《现代食品科技》. 2007, 第 23 卷 (第 2 期),

审查员 张芙婧

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种桑葚黑莓果醋的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桑葚黑莓果醋的制作方法,属于果醋加工技术领域。其特征在于,以 100 份重量计主要含有以下物质:桑葚汁 40-55、黑莓汁 25-35、百合汁 5-10、蜂蜜 5-7、白砂糖 4-8,经过分别打浆、取汁混合、预煮、加糖、酒精发酵、醋酸发酵、过滤、调配、罐装灭菌等步骤加工而成。本发明产品果味浓厚、清香独特、含有丰富的氨基酸、有机酸、维生素等,具有延缓衰老,提高免疫力,促进脑代谢和美容养颜等功效。同时也是一种绿色健康的调味品和健康食品。

1. 一种桑葚黑莓果醋,其特征在於:

以 100 份重量计,由以下物质制成:桑葚汁 40-50、黑莓汁 25-30、百合汁 8-10、蜂蜜 5-7、白砂糖 4-8,采用以下步骤制作:

A、原料预处理:挑选成熟、完整的桑葚、黑莓、百合,经清洗后,分别打浆处理;

B、取浆混合:取桑葚汁、黑莓汁、百合汁按比例混合,搅拌均匀,制得混合浆;

C、预煮:将混合浆在 100℃ 下煮 25-30min;

D、加糖:向混合浆中加糖到 15° Bx,糖度不宜过高,以免抑制微生物生长;

E、酒精发酵:按未预煮前混合浆的 0.12% 的比例向加糖后的混合浆中加入活性干酵母,温度控制为 20-25℃,时间 7-9 天,发酵结束后,滤出汁液,向渣子中加入 15° Bx 的糖水,进行二次发酵,温度控制为 20-25℃,时间 5-7 天,两次汁液合并一缸;

F、醋酸发酵:温度控制为 30-35℃,时间为 60-80 天;

G、过滤:将所得料液过滤,去除果肉碎屑,得澄清液;

H、调配:按配方加入蜂蜜及剩余的白砂糖进行调配;

I、罐装、灭菌:将调配好的果醋进行罐装,罐装后立即密封,并在沸水中保持 15min,然后逐渐冷却,室温保存。

## 一种桑葚黑莓果醋的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种果醋的制作方法,尤其是涉及一种桑葚黑莓果醋的制作方法。

### 背景技术

[0002] 桑葚(sāng shèn),为桑科落叶乔木桑树的成熟果实,桑葚又叫桑果、桑枣,农人喜欢其成熟的鲜果食用,味甜汁多,是人们常食的水果之一。成熟的桑葚质油润,酸甜适口,以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳。每年4~6月果实成熟时采收,洗净,去杂质,晒干或略蒸后晒干食用。桑葚有改善皮肤(包括头皮)血液供应,营养肌肤,使皮肤白嫩及乌发等作用,并能延缓衰老。桑葚是中老年人健体美颜、抗衰老的佳果与良药。常食桑葚可以明目,缓解眼睛疲劳干涩的症状。桑葚具有免疫促进作用。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。它可以促进血红细胞的生长,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;

[0003] 黑莓:也称露莓,蔷薇科,悬钩子属灌木,其果实营养丰富,维生素C含量是蓝莓的两倍,富含人体所必须的各类氨基酸和微量元素,具有促进血液凝固作用,延缓衰老,提高免疫力,促进脑代谢,降压降血脂和抗心律失常等功能,同时黑莓也具有抗癌、壮骨、促进健康细胞分裂等功效;

[0004] 百合属于百合科百合属植物,别名番韭、山丹、倒仙等。味甘,性微寒,归心,肺经。现代医学证实,百合除含有蛋白质、脂肪、还原糖、淀粉,及钙、磷、铁、维生素B、维生素C等营养素外,还含有一些特殊的营养成分,如秋水仙碱等多种生物碱,这些成分综合作用于人体,不仅具有良好的营养滋补之功,而且还对秋季气候干燥而引起的多种季节性疾病有一定的防治作用;同时百合还具有镇咳祛痰、滋阴润肺、宁心安神、美容养颜等功效;

[0005] 以桑葚、黑莓和百合为原料,增加了上述原料深加工利用的途径,加工出的果醋营养丰富,风味独特,市场上此类产品也较少见。

### 发明内容

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

[0007] 一种桑葚黑莓果醋的制作方法,其特征在于:以100份重量计主要含有以下物质:桑葚汁40-55、黑莓汁25-35、百合汁5-10、蜂蜜5-7、白砂糖4-8,采用以下步骤:

[0008] A、原料预处理:挑选成熟、完整的桑葚、黑莓、百合,经清洗后,分别打浆处理;

[0009] B、取浆混合:取桑葚汁、黑莓汁、百合汁按比例混合,搅拌均匀,制得混合浆;

[0010] C、预煮:将混合浆在100℃下煮25-35min;

[0011] D、加糖:向混合浆中加糖到15°Bx左右,糖度不宜过高,以免抑制微生物生长;

[0012] E、酒精发酵:按未预煮前混合浆的0.10-0.15%的比例向加糖后的混合浆中加入活性干酵母,温度控制为20-25℃,时间7-10天,发酵结束后,滤出汁液,向渣子中加入15°Bx的糖水,进行二次发酵,温度控制为20-25℃,时间5-8天,两次汁液合并一缸;

- [0013] F、醋酸发酵：温度控制为 30-35℃，时间为 55-75 天；
- [0014] G、过滤：将所得料液过滤，去除果肉碎屑，得澄清液；
- [0015] H、调配：按配方加入蜂蜜及剩余的白砂糖进行调配；
- [0016] I、罐装、灭菌：将调配好的果醋进行罐装，罐装后立即密封，并在沸水中保持 15-20min，然后逐渐冷却，室温保存；
- [0017] 有益效果：本发明产品果味浓厚、清香独特、含有丰富的氨基酸、有机酸、维生素等，具有延缓衰老，提高免疫力，促进脑代谢和美容养颜等功效。同时也是一种绿色健康的调味品和健康食品。

### 具体实施方式

#### [0018] 实施例 1：

[0019] 一种桑葚黑莓果醋的制作方法，其特征在于：以 100 份重量计主要含有以下物质：桑葚汁 40-50、黑莓汁 25-30、百合汁 8-10、蜂蜜 5-7、白砂糖 4-8，采用以下步骤：

- [0020] A、原料预处理：挑选成熟、完整的桑葚、黑莓、百合，经清洗后，分别打浆处理；
- [0021] B、取浆混合：取桑葚汁、黑莓汁、百合汁按比例混合，搅拌均匀，制得混合浆；
- [0022] C、预煮：将混合浆在 100℃ 下煮 25-30min；
- [0023] D、加糖：向混合浆中加糖到 15° Bx 左右，糖度不宜过高，以免抑制微生物生长；
- [0024] E、酒精发酵：按未预煮前混合浆的 0.12% 的比例向加糖后的混合浆中加入活性干酵母，温度控制为 20-25℃，时间 7-9 天，发酵结束后，滤出汁液，向渣子中加入 15° Bx 的糖水，进行二次发酵，温度控制为 20-25℃，时间 5-7 天，两次汁液合并一缸；
- [0025] F、醋酸发酵：温度控制为 30-35℃，时间为 60-80 天；
- [0026] G、过滤：将所得料液过滤，去除果肉碎屑，得澄清液；
- [0027] H、调配：按配方加入蜂蜜及剩余的白砂糖进行调配；
- [0028] I、罐装、灭菌：将调配好的果醋进行罐装，罐装后立即密封，并在沸水中保持 15min，然后逐渐冷却，室温保存；

#### [0029] 实施例 2：

[0030] 一种黑莓果醋的加工方法，其配方为：桑葚汁 40kg、黑莓汁 35kg、百合汁 10kg、蜂蜜 7kg、白砂糖 8kg，采用以下步骤：

- [0031] A、原料预处理：挑选成熟、完整的黑莓、枸杞、百合，经清洗后，分别打浆处理；
- [0032] B、取浆混合：桑葚汁取 40kg、黑莓汁 35kg、百合汁 10kg 混合，搅拌均匀，制得混合浆；
- [0033] C、预煮：将混合浆在 100℃ 下煮 20min；
- [0034] D、加糖：向混合浆中加糖到 15° Bx 左右，糖度不宜过高，以免抑制微生物生长；
- [0035] E、酒精发酵：按未预煮前混合浆的 0.08% 的比例向加糖后的混合浆中加入活性干酵母 68g，温度控制为 20℃，时间 7 天，发酵结束后，滤出汁液，向渣子中加入 15° Bx 的糖水，进行二次发酵，温度控制为 20℃，时间 7 天，两次汁液合并一缸；
- [0036] F、醋酸发酵：温度控制为 30℃，时间为 90 天；
- [0037] G、过滤：将所得料液过滤，去除果肉碎屑，得澄清液；
- [0038] H、调配：按配方加入蜂蜜及剩余的白砂糖进行调配；

[0039] I、罐装、灭菌：将调配好的果醋进行罐装，罐装后立即密封，并在沸水中保持15min，然后逐渐冷却，室温保存；

[0040] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。