



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103992918 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 20

(21) 申请号 201410167457. 1

A61K 35/64(2006. 01)

(22) 申请日 2014. 04. 24

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

A61K 36/8962(2006. 01)

A61K 38/02(2006. 01)

A61K 31/704(2006. 01)

A61P 29/00(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61P 3/06(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蓝莓菇娘复合饮料酒及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蓝莓菇娘复合饮料酒及其加工方法,由下列重量份的原料组成:蓝莓30-60、橄榄汁8-15、乌桃汁15-20、菇娘15-30、枸杞6-10、荷花粉4-8、蜂花粉2-4、密蒙花2-3、减肥果1-2、樱桃叶1-2、黄花倒水莲1-3、蒲公英2-4、槟榔花1-2、营养添加剂8-10、米酒200-250。本发明蓝莓菇娘复合饮料酒,入口酸甜适宜,融合清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用,补充人体所需营养物质的同时,具有清热解毒、养胃润肺、健脾养肝、降脂瘦身的功效,有益人体健康。

1. 一种蓝莓菇娘复合饮料酒,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

蓝莓 30-60、橄榄汁 8-15、乌桃汁 15-20、菇娘 15-30、枸杞 6-10、荷花粉 4-8、蜂花粉 2-4、密蒙花 2-3、减肥果 1-2、樱桃叶 1-2、黄花倒水莲 1-3、蒲公英 2-4、槟榔花 1-2、营养添加剂 8-10、米酒 200-250;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的蓝莓菇娘复合饮料酒的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将荷花粉、蜂花粉混合,加 1-2 倍水搅拌成浆,文火熬煮制浓稠状,得花粉浆;

(2)、将菇娘、枸杞、蓝莓分别处理洗净得到果肉,加 0.5-1 倍水打制成浆,加入浆液 0.1-0.3% 的果胶酶,在 20-35℃下酶解 1-2 小时,经灭酶处理得酶解浆液;

(3)、将密蒙花、减肥果、樱桃叶、黄花倒水莲、蒲公英、槟榔花混合,加 5-9 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,得保健液;

(4)、将花粉浆、果浆、保健液与其他剩余原料混合均匀,密封灌装,在 5-15℃静置 10-15 天,过滤去渣,即得。

一种蓝莓姑娘复合饮料酒及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蓝莓姑娘复合饮料酒及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蓝莓为小浆果,果实呈蓝色,近圆形,果肉细腻,种子极小,甜酸适度,且具有香爽宜人的香气,可鲜食,果实中富含水果中常见的多种营养成分,以及花色素苷、类黄酮等抗氧化剂和细菌生长抑制剂,属高氨基酸、高锌、高铁、高铜、高维生素的果品,具有良好的营养保健作用,包括增强视力、消除眼睛疲劳、防止脑神经老化、抗癌、软化血管、增强人体免疫等,其营养价值远高于苹果、葡萄、橘子等水果,堪称“世界水果之王,既可鲜食,又可加工成多种食品、保健品,深受消费者喜爱,具有很高的经济价值和广阔的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种蓝莓姑娘复合饮料酒及其加工方法。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种蓝莓姑娘复合饮料酒,是由以下重量份的原料组成:

蓝莓 30-60、橄榄汁 8-15、乌桃汁 15-20、姑娘 15-30、枸杞 6-10、荷花粉 4-8、蜂花粉 2-4、密蒙花 2-3、减肥果 1-2、樱桃叶 1-2、黄花倒水莲 1-3、蒲公英 2-4、槟榔花 1-2、营养添加剂 8-10、米酒 200-250;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成: 筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

[0005] 所述的蓝莓姑娘复合饮料酒的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将荷花粉、蜂花粉混合,加 1-2 倍水搅拌成浆,文火熬煮制浓稠状,得花粉浆;

(2)、将姑娘、枸杞、蓝莓分别处理洗净得到果肉,加 0.5-1 倍水打制成浆,加入浆液 0.1-0.3% 的果胶酶,在 20-35℃下酶解 1-2 小时,经灭酶处理得酶解浆液;

(3)、将密蒙花、减肥果、樱桃叶、黄花倒水莲、蒲公英、槟榔花混合,加 5-9 倍水煎煮 1-2 小时,过滤去渣,得保健液;

(4)、将花粉浆、果浆、保健液与其他剩余原料混合均匀,密封灌装,在 5-15℃静置 10-15 天,过滤去渣,即得。

[0006] 本发明中筋菜为五加科植物,是一种营养和保健价值很高的野生蔬菜,可以提高人体免疫力,提高血管弹性,清洁血管,能促进胆固醇分解,可预防流行性感、上呼吸道感染等疾病;筋菜中含有谷氨酸,具有健脑和增强脑细胞呼吸作用的功能,有利于大脑发育。

筋菜叶绿素的含量很高,可增强心脏功能,影响血管系统,具有疏通血管、降血脂、降血压、平衡血糖,增强肝脏代谢功能。同时有抑菌作用,可对消炎药物起力辅助作用;

菇娘果,也叫锦灯笼,为茄科植物多年草本鲜果,含有十八种氨基酸,有二十一种微量元素和矿物质,还有八种维生素,是无污染、风味独特、营养丰富的天然食品,有清热解毒,镇咳利尿的功效是一种食用与药用为一体的高级新型营养保健“草本水果”;

槟榔花为棕榈科植物槟榔的雄花蕾,具有清热除火,生津止渴,化痰止咳,润肺,养胃的功效。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明蓝莓菇娘复合饮料酒,入口酸甜适宜,融合清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用,补充人体所需营养物质的同时,具有清热解毒、养胃润肺、健脾养肝、降脂瘦身的功效,有益人体健康。

具体实施方式

[0008] 一种蓝莓菇娘复合饮料酒,是由以下重量(斤)的原料组成:

蓝莓 60、橄榄汁 15、乌桃汁 20、菇娘 20、枸杞 10、荷花粉 8、蜂花粉 4、密蒙花 3、减肥果 2、樱桃叶 2、黄花倒水莲 2、蒲公英 3、槟榔花 2、营养添加剂 10、米酒 250;

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成:筋菜 18、黑蜂蜂蜜 10、海参肽 0.8、大葱籽粉 4、苦瓜籽粉 4、生菜籽粉 4、五味子粉 6、甜菊糖苷 0.3、米酒 15、胶原蛋白粉 2、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 2 天,捞出筋菜段,60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 300 目,即得。

[0009] 所述的蓝莓菇娘复合饮料酒的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将荷花粉、蜂花粉混合,加 2 倍水搅拌成浆,文火熬煮制浓稠状,得花粉浆;

(2)、将菇娘、枸杞、蓝莓分别处理洗净得到果肉,加 0.5-1 倍水打制成浆,加入浆液 0.2% 的果胶酶,在 35℃下酶解 2 小时,经灭酶处理得酶解浆液;

(3)、将密蒙花、减肥果、樱桃叶、黄花倒水莲、蒲公英、槟榔花混合,加 8 倍水煎煮 2 小时,过滤去渣,得保健液;

(4)、将花粉浆、果浆、保健液与其他剩余原料混合均匀,密封灌装,在 15℃静置 15 天,过滤去渣,即得。