



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039131 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510597456. 5

(22) 申请日 2014. 03. 07

(62) 分案原申请数据

201410080963. 7 2014. 03. 07

(71) 申请人 余芳

地址 241000 安徽省芜湖市镜湖区康复路  
111-56 号

(72) 发明人 余芳

(51) Int. Cl.

C12J 1/04(2006. 01)

C12J 1/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种红李果醋的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红李果醋的制作方法, 其特征在于: 所述的红李果醋经过原料处理、打浆、加糖、酒精发酵、醋酸发酵、调配、均质、罐装灭菌等步骤加工而成。本发明有益效果: 本发明提供一种营养丰富、风味纯正的红李果醋调味料, 既可直接食用、也可当作调味品, 食用方法多样, 浓缩后的红李果醋口感极佳、酸甜爽口、果香浓郁, 具有改善食欲、促进消化、养颜美容、润滑肌肤等功效, 同时该方法加工简便、易于掌握。

1. 一种红李果醋的制作方法,采用以下步骤:

A、原料处理:取成熟的红李为原料,去除红李核、杂质后,经清洗,打浆处理,直接打浆,避免营养物质的流失;

B、加糖:取 10kg 红李浆液,向浆液中加入 1kg 的细砂糖,混合均匀;

C、酒精发酵:向加糖后浆液中加入 0.08kg 的活性干酵母,温度控制为 20℃,时间 10 天,发酵结束后,滤出汁液,向渣子中加入 13% 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,二次发酵使红李的浆液发酵更完全;

D、醋酸发酵:将酒精发酵后浆液的酒精度调整为 7°,向 10kg 调整好酒精度的料液中加入 0.04kg 的醋酸菌,温度控制 30℃,发酵 20 天,发酵过程中每日搅拌 3 次;

E、调配:取红李果醋原浆 10kg、果糖 1kg、柠檬酸 0.05kg 的比例进行调配,混合均匀;

F、均质:将混合液均质处理,温度为 70℃,均质压力为 25Mpa;

G、杀菌:采用瞬间杀菌法,温度 90℃,时间 20s;

H、浓缩:将均质后的红李果醋原浆采用低温浓缩的方法浓缩,水分含量在 20% 时,停止浓缩;

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。

## 一种红李果醋的制作方法

[0001] 原案申请号 :2014100809637。

[0002] 原案申请日 :2014 年 3 月 7 日。

### 技术领域

[0003] 本发明涉及一种果醋的制作方法,尤其是涉及一种红李果醋的制作方法。

### 背景技术

[0004] 红李 :也称杏李、鸡血李等,蔷薇科梅属,红李气味独特芳香,色泽鲜艳纯正,果肉细腻,红李含有糖、酸、蛋白质、脂肪、碳水化合物、多种氨基酸、纤维素及多种维生素,极有利于人体健康。红李能促进胃酸和胃消化酶的分泌,有增加肠胃蠕动、促进消化、提高食欲的作用,具有很高的营养价值和保健功能。红李在七、八月成熟,除被即食外,将红李进行深加工不仅可以使人们在非产果期吃到红李制品,而且提高了红李的营养价值。目前市场是有红李罐头和红李酱等制品,而以红李为原料加工的红李果醋,尚未见到相关报道。

### 发明内容

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是 :

一种红李果醋的制作方法,其特征在于 :经过原料处理、加糖、酒精发酵、醋酸发酵、调配、均质、装罐、灭菌等步骤制作而成。

[0006] 一种红李果醋的制作方法,具体采用以下步骤 :

A、原料处理 :取成熟的红李为原料,去除红李核、杂质后,经清洗,打浆处理,直接打浆,避免营养物质的流失 ;

B、加糖 :向浆液中加入重量比 10-12% 的细砂糖,混合均匀 ;

C、酒精发酵 :按加糖后浆液的 0.8-1.6% 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 8-10 天,发酵结束后,滤出汁液,向渣子中加入 13-15% 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,二次发酵使红李的浆液发酵更完全 ;

D、醋酸发酵 :将酒精发酵后浆液的酒精度调整为 7-8°,向调整好酒精度的料液中加入重量 0.4-0.6% 的醋酸菌,温度控制 30-35℃,发酵 15-20 天,发酵过程中每日搅拌 3-4 次 ;

E、调配 :按红李果醋原浆 100 重量份、果糖 10-20 重量份、柠檬酸 0.5-1 重量份的比例进行调配,混合均匀 ;

F、均质 :将混合液均质处理,温度为 70-80℃,均质压力为 20-25Mpa ;

G、杀菌 :采用瞬间杀菌法,温度 90-95℃,时间 15-20s ;

H、浓缩 :将均质后的红李果醋原浆采用低温浓缩的方法浓缩,水分含量在 20-25% 时,停止浓缩 ;

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。

[0007] 有益效果：本发明提供一种营养丰富、风味纯正的红李果醋调味料，既可直接食用、也可当作调味品，食用方法多样，浓缩后的红李果醋口感极佳、酸甜爽口、果香浓郁，具有改善食欲、促进消化、养颜美容、润滑肌肤等功效，同时该方法还有加工简便、易于掌握的优点。

### 具体实施方式

#### [0008] 实施例 1：

一种红李果醋的制作方法，采用以下步骤：

A、原料处理：取成熟的红李为原料，去除红李核、杂质后，经清洗，打浆处理，直接打浆，避免营养物质的流失；

B、加糖：取 10kg 红李浆液，向浆液中加入 1kg 的细砂糖，混合均匀；

C、酒精发酵：向加糖后浆液中加入 0.08kg 的活性干酵母，温度控制为 20℃，时间 10 天，发酵结束后，滤出汁液，向渣子中加入 13% 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，二次发酵使红李的浆液发酵更完全；

D、醋酸发酵：将酒精发酵后浆液的酒精度调整为 7°，向 10kg 调整好酒精度的料液中加入 0.04kg 的醋酸菌，温度控制 30℃，发酵 20 天，发酵过程中每日搅拌 3 次；

E、调配：取红李果醋原浆 10kg、果糖 1kg、柠檬酸 0.05kg 的比例进行调配，混合均匀；

F、均质：将混合液均质处理，温度为 70℃，均质压力为 25Mpa；

G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 90℃，时间 20s；

H、浓缩：将均质后的红李果醋原浆采用低温浓缩的方法浓缩，水分含量在 20% 时，停止浓缩；

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。

#### [0009] 实施例 2：

一种红李果醋的制作方法，采用以下步骤：

A、原料处理：取成熟的红李为原料，去除红李核、杂质后，经清洗，打浆处理，直接打浆，避免营养物质的流失；

B、加糖：取 8kg 的红李浆液、2kg 的黑莓浆液，向浆液中加入 1.1kg 的细砂糖，混合均匀；

C、酒精发酵：向加糖后浆液中加入 0.12kg 的活性干酵母，温度控制为 23℃，时间 9 天，发酵结束后，滤出汁液，向渣子中加入 14% 的糖水，进行二次发酵，温度控制为 23℃，时间 6 天，两次汁液合并一缸，二次发酵使红李的浆液发酵更完全；

D、醋酸发酵：将酒精发酵后浆液的酒精度调整为 7.5°，向 10kg 调整好酒精度的料液中加入 0.05kg 的醋酸菌，温度控制 33℃，发酵 17 天，发酵过程中每日搅拌 3 次；

E、调配：取红李果醋原浆 10kg、枸杞汁 2kg、果糖 1.5kg、柠檬酸 0.08kg 的比例进行调配，混合均匀；

F、均质：将混合液均质处理，温度为 75℃，均质压力为 23Mpa；

G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 93℃，时间 18s；

H、浓缩：将均质后的红李果醋原浆采用低温浓缩的方法浓缩，水分含量在 23% 时，停止

浓缩；

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。

[0010] 实施例 3：

一种红李果醋的制作方法，采用以下步骤：

A、原料处理：取成熟的红李为原料，去除红李核、杂质后，经清洗，打浆处理，直接打浆，避免营养物质的流失；

B、加糖：取 7kg 的红李浆液、3kg 的桑椹浆液，向浆液中加入 1.2kg 的细砂糖，混合均匀；

C、酒精发酵：向加糖后浆液中加入 0.16kg 的活性干酵母，温度控制为 25℃，时间 8 天，发酵结束后，滤出汁液，向渣子中加入 15% 的糖水，进行二次发酵，温度控制为 25℃，时间 5 天，两次汁液合并一缸，二次发酵使红李的浆液发酵更完全；

D、醋酸发酵：将酒精发酵后浆液的酒精度调整为 8°，向 10kg 调整好酒精度的料液中加入 0.06kg 的醋酸菌，温度控制 35℃，发酵 15 天，发酵过程中每日搅拌 4 次；

E、调配：取红李果醋原浆 10kg、龙葵汁 2kg、果糖 2kg、柠檬酸 0.1kg 的比例进行调配，混合均匀；

F、均质：将混合液均质处理，温度为 80℃，均质压力为 20Mpa；

G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 95℃，时间 15s；

H、浓缩：将均质后的红李果醋原浆采用低温浓缩的方法浓缩，水分含量在 25% 时，停止浓缩；

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。

[0011] 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。