



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106010883 A

(43)申请公布日 2016.10.12

(21)申请号 201610639971.X

A61P 7/06(2006.01)

(22)申请日 2016.08.05

A61P 37/04(2006.01)

(71)申请人 四川理工学院

A61P 17/00(2006.01)

地址 643000 四川省自贡市汇东学苑街180
号

A61K 36/899(2006.01)

A61K 35/36(2015.01)

(72)发明人 左勇 叶碧霞 张晶 马懿 董亮
唐棠 张鑫

(74)专利代理机构 成都玖和知识产权代理事务
所(普通合伙) 51238

代理人 黎祖琴

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

A61K 38/01(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

A61P 39/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

猕猴桃保健酒及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种猕猴桃保健酒,按重量份计,包括如下原料:基酒200~500份、猕猴桃果肉50~80份、蜜桃果肉15~30份、大鲵多肽10~20份、紫薯10~20份、甘蔗10~15份、柠檬5~15份、花旗参5~10份、阿胶5~10份、藏红花5~8份、茉莉花3~8份。本发明还提出了一种猕猴桃保健酒的制备方法,其过程简单,易于操作,制备的猕猴桃保健酒营养丰富,能够延缓衰老、提高造血和免疫功能,具有较好的抗氧化功效,起到美容养颜、补气补血的功效,且口感清新、润泽、清香味醇,尤其适合广大女性同胞饮用。

1. 一种猕猴桃保健酒,其特征在于,按重量份计,包括如下原料:

基酒 200~500份、猕猴桃果肉 50~80份、蜜桃果肉15~30份、大鲵多肽 10~20份、紫薯10~20份、甘蔗 10~15份、柠檬 5~15份、花旗参5~10份、阿胶5~10份、藏红花5~8份、茉莉花3~8份。

2. 根据权利要求1所述的猕猴桃保健酒,其特征在于,按重量份计,包括如下原料:基酒300~400份、猕猴桃果肉60~80份、蜜桃果肉20~30份、大鲵多肽 15~20份、紫薯10~15份、甘蔗 12~15份、柠檬 10~15份、花旗参6~8份、阿胶8~10份、藏红花6~8份、茉莉花5~8份。

3. 根据权利要求1或2所述的猕猴桃保健酒,其特征在于,按重量份计,包括如下原料:基酒 300份、猕猴桃果肉80份、蜜桃果肉25份、大鲵多肽20份、紫薯15份、甘蔗 12份、柠檬 14份、花旗参7份、阿胶8份、藏红花8份、茉莉花6份。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的猕猴桃保健酒,其特征在于,所述基酒包括米酒、白酒或葡萄酒。

5. 根据权利要求1-3任一项所述的猕猴桃保健酒,其特征在于,所述大鲵多肽是将大鲵骨肉通过复合蛋白酶酶解处理得到的大鲵多肽液。

6. 一种如权利要求1-5任一项所述猕猴桃保健酒的制备方法,其特征在于,所述方法包括如下步骤:

(1) 分别取经去皮、去核后的新鲜猕猴桃果肉50~80份和15~30份蜜桃果肉进行打浆处理,得到猕猴桃和蜜桃混合浆料;将10~15份甘蔗和5~15份柠檬切片进行粉碎处理,榨汁提取过滤液,加入到上述猕猴桃和蜜桃混合浆料,混合均匀得到初步发酵浆料;

(2) 将10~20份紫薯切片后进行水煮处理,用纱布过滤得到紫薯汁,与10~20份大鲵多肽混合;

(3) 将步骤(1)处理后的初步发酵浆料加入到步骤(2)中的混合液中进行酶解处理,待降到常温后,将混合液加入到100~300份基酒中发酵,发酵完成后,进行压榨、过滤,过滤后制得猕猴桃酒半成品;

(4) 取花旗参5~10份、阿胶5~10份、藏红花5~8份、茉莉花3~8份进行切碎处理,得到混合粉,然后与步骤(3)所得猕猴桃酒半成品混合后进行微循环渗漉操作;

(5) 收集所得渗漉液,将其置于18℃~25℃的条件下进行密封发酵,每隔3~5天搅拌一次,发酵时间为50~120天得到混合酒液;

(6) 将步骤(5)中的混合酒液放入发酵罐中,然后加入100~200份基酒,在18℃~25℃的条件下密封发酵30~50天,过滤,紫外线杀菌,即制得所述猕猴桃保健酒。

7. 根据权利要求6所述的猕猴桃保健酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)的水煮处理操作为沸水煮沸10~30min。

8. 根据权利要求6所述的猕猴桃保健酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中进行酶解处理的操作为:在35~55℃下采用果胶酶进行酶解处理30~90min。

9. 根据权利要求6所述的猕猴桃保健酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中所述发酵时间为30~50 天,发酵温度为30~45℃。

10. 根据权利要求6所述的猕猴桃保健酒的制备方法,其特征在于,所述步骤(4)中渗漉提取的速度为0.3~1.0 mL/min。

猕猴桃保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于酿酒技术领域,具体涉及一种猕猴桃保健酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着我国农业经济的不断发展,我国野生及种植猕猴桃资源逐渐扩展增大,其资源利用也越来越受到社会的广泛关注。猕猴桃属于猕猴桃科猕猴桃属的落叶藤本多年生果树,其果实细嫩多汁,酸甜宜人,猕猴桃含有丰富的维生素C,每100g鲜果中VC含量达180~250mg,比一般水果和蔬菜高数倍,还含有人体必需的多种微量元素、维生素E、粗纤维、脂肪、蛋白质及人体所需的氨基酸、矿物质等,营养价值极高,因此被称为“VC之王”及“果中珍品”。

[0003] 猕猴桃不仅可以增进食欲、滋补强身、防癌、抗氧化、抗衰老,提高机体免疫机能,调节运动能力,而且对糖尿病以及特异性皮炎均有良好的疗效。但是,由于保鲜因素极大地限制了猕猴桃资源的利用,造成大量的腐坏浪费,给果农带来较大的经济损失,同时也制约了猕猴桃再生资源的发展和利用。因此人们逐渐研究开发猕猴桃在食品加工方面的开发利用,如酿造猕猴桃酒,猕猴桃酒中含有较多的多酚及黄酮物质,可以清除体内多余自由基,同时富含独特的香气和高VC。因此作为一种色香味俱佳的具有高营养价值和保健功能的猕猴桃酒,已越来越受到人们的重视。

[0004] 中国专利公开号CN 1415725公开了一种猕猴桃香槟酒的生产方法,基本工序为去皮、打浆、酵母菌自然发酵,由于猕猴桃的含糖量低发酵不充分,营养不够,酵母不能正常生长,在酿酒时杀酶必须用二氧化硫,其消除不彻底,残留物对人体有害。

[0005] 中国专利公开号CN 102776098A公开了一种猕猴桃酒及其酿造方法,是由猕猴桃、白糖、碳酸氢钾、二氧化硫、果胶酶和酿酒酵母经猕猴桃浆制备、初次发酵、压榨分离、二次发酵、陈酿等工艺步骤酿造而成,该猕猴桃酒成品以及酿造过程中无需添加任何防腐剂,即能保证产品的长期保存,不会变质腐坏。

[0006] 综上所述,现有猕猴桃酿酒技术中果汁保鲜防腐工艺复杂,且在酿酒过程中必须用二氧化硫进行杀酶,由此造成酒质不好、营养释出不全、其酒精含量低成品也不易保存,产品需高温杀菌更流失大量营养成分,且制备的猕猴桃酒成分单一,口感差,不能满足广大消费者的喜好。

发明内容

[0007] 本发明的目的就是为了解决上述技术问题,而提供一种猕猴桃保健酒及其制备工艺,该猕猴桃保健酒营养丰富,能够延缓衰老、提高造血和免疫功能,具有较好的抗氧化功效,起到美容养颜、补气补血的功效,且口感清新、润泽、清香味醇,尤其适合广大女性同胞饮用。

[0008] 本发明的目的之一是提供一种猕猴桃保健酒,所述保健酒按重量份计,包括如下原料:基酒200~500份、猕猴桃果肉50~80份、蜜桃果肉15~30份、大鲵多肽10~20份、紫薯

10~20份、甘蔗10~15份、柠檬5~15份、花旗参5~10份、阿胶5~10份、藏红花5~8份、茉莉花3~8份。

[0009] 本发明以猕猴桃、蜜桃果肉及大鲵多肽为主要原料制备保健酒,得到一种具有多功能保健功效的保健酒,猕猴桃与蜜桃同时制酒,由于蜜桃中含糖量高,能够为猕猴桃发酵提供营养成分,使发酵完全,同时添加甘蔗汁和柠檬汁,防止猕猴桃中Vc含量的损失,紫薯汁和大鲵多肽的加入强化了营养成分,提高猕猴桃饮料的营养价值和保健功能,同时还具有一定的杀酶功效,避免二氧化硫的添加,同时花旗参、阿胶、藏红花和茉莉花的加入使保健酒口感更加香醇,并具有杀菌抑菌作用。

[0010] 优选的,按重量份计,包括如下原料:基酒300~400份、猕猴桃果肉60~80份、蜜桃果肉20~30份、大鲵多肽15~20份、紫薯10~15份、甘蔗12~15份、柠檬10~15份、花旗参6~8份、阿胶8~10份、藏红花6~8份、茉莉花5~8份。

[0011] 优选的,按重量份计,包括如下原料:基酒300份、猕猴桃果肉80份、蜜桃果肉25份、大鲵多肽20份、紫薯15份、甘蔗12份、柠檬14份、花旗参7份、阿胶8份、藏红花8份、茉莉花6份。

[0012] 优选的,所述基酒包括米酒、白酒或葡萄酒,以这三种酒常用的度数为准。

[0013] 优选的,所述猕猴桃果肉、蜜桃果肉为将猕猴桃和蜜桃进行去皮、去核处理后得到的新鲜果肉,采用新鲜果肉,能够最大程度上保证保健酒具有猕猴桃的独特风味,口感良好。

[0014] 优选的,所述大鲵多肽是将大鲵骨肉去除脂肪、洗净、冷冻干燥、粉碎处理后,通过复合蛋白酶酶解处理得到的大鲵多肽液,具有较强的抗氧化功效及缓解疲劳功效。

[0015] 本发明的目的之二是提供上述猕猴桃保健酒的制备方法,所述方法包括如下步骤:

[0016] (1)分别取经去皮、去核后的新鲜猕猴桃果肉50~80份和15~30份蜜桃果肉进行打浆处理,得到猕猴桃和蜜桃混合浆料;将10~15份甘蔗和5~15份柠檬切片进行粉碎处理,榨汁提取过滤液,加入到上述猕猴桃和蜜桃混合浆料,混合均匀得到初步发酵浆料;

[0017] (2)将10~20份紫薯切片后进行水煮处理,用纱布过滤得到紫薯汁,与10~20份大鲵多肽混合;

[0018] (3)将步骤(1)处理后的初步发酵浆料加入到步骤(2)中的混合液中进行酶解处理,待降到常温后,将混合液加入到100~300份基酒中发酵,发酵完成后,进行压榨、过滤,过滤后制得猕猴桃酒半成品;

[0019] (4)取花旗参5~10份、阿胶5~10份、藏红花5~8份、茉莉花3~8份进行切碎处理,得到混合粉,然后与步骤(3)所得猕猴桃酒半成品混合后进行微循环渗透操作;

[0020] (5)收集所得渗透液,将其置于18℃~25℃的条件下进行密封发酵,每隔3~5天搅拌一次,发酵时间为50~120天得到混合酒液;

[0021] (6)将步骤(5)中的混合酒液放入发酵罐中,然后加入100~200份基酒,在18℃~25℃的条件下密封发酵30~50天,过滤,紫外线杀菌,即制得所述猕猴桃保健酒。

[0022] 本发明的制备方法简单易行,且效果显著。将新鲜果肉进行榨汁处理,能够很好的保留果肉的原始风味,而不破坏其中的有效成分;通过酶解处理去除掉果胶,将甘蔗汁、柠檬汁、紫薯汁及大鲵多肽混合液加入到基酒中发酵,为猕猴桃发酵提供充足的营养成分,同

时还能防止发酵过程中猕猴桃中Vc含量的损失,具有一定的杀酶杀菌功效;步骤(4)中采用花旗参、阿胶、藏红花及茉莉花混合粉进行微循环渗漉操作,能够高效的提取这些物质中的有效成分,达到明显的保健效果,同时能够降酸、调味,改善产品的口感;步骤(6)中加入基酒进行发酵,可以防止发酵过程中猕猴桃发生霉变,避免使用化学防腐剂和添加剂,使保健酒更加健康环保。

[0023] 优选的,所述步骤(2)的水煮处理操作为沸水煮沸10~30min,。

[0024] 优选的,所述步骤(3)中进行酶解处理的操作为:在35~55℃下采用果胶酶进行酶解处理30~90min。

[0025] 优选的,所述步骤(3)中所述发酵时间为30~50天,发酵温度为30~45℃。

[0026] 优选的,所述所述步骤(4)中渗漉提取的速度为0.3~1.0mL/min,该提取速度能够较好的保证保健酒的风味和口感。

[0027] 与现有技术相比,本发明的有益效果在于:提供了一种具有猕猴桃原始风味的多功能保健酒,该保健酒环保健康,不添加任何化学添加剂,保存时间长;整个制备工艺简单,能有效降低猕猴桃营养成分损失,使Vc得到更好保存;同时该保健酒营养丰富,能够延缓衰老、提高造血和免疫功能,具有较好的抗氧化功效,起到美容养颜、补气补血的功效,且口感清新、润泽、清香味醇,尤其适合广大女性同胞饮用。

具体实施方式

[0028] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合实施例对本发明进行具体描述,有必要指出的是,以下实施例仅仅用于对本发明进行解释和说明,并不用于限定本发明。本领域技术人员根据上述发明内容所做出的一些非本质的改进和调整,仍属于本发明的保护范围。

[0029] 实施例1

[0030] 采用如下方法制备保健酒:

[0031] (1)分别取经去皮、去核后的新鲜猕猴桃果肉80份和25份蜜桃果肉进行打浆处理,得到猕猴桃和蜜桃混合浆料;将12份甘蔗和14份柠檬切片进行粉碎处理,榨汁提取过滤液,加入到上述猕猴桃和蜜桃混合浆料,混合均匀得到初步发酵浆料;

[0032] (2)将15份紫薯切片后沸水处理10min,用纱布过滤得到紫薯汁,与20份大鲵多肽混合;

[0033] (3)将步骤(1)处理后的初步发酵浆料加入到步骤(2)中的混合液中,在35℃下采用果胶酶酶解处理90min,待降到常温后,将混合液加入到200份基酒中发酵,发酵时间为50天,发酵温度为30℃,发酵完成后,进行压榨、过滤,过滤后制得猕猴桃酒半成品;

[0034] (4)取花旗参7份、阿胶8份、藏红花8份、茉莉花6份进行切碎处理,得到混合粉,然后与步骤(3)所得猕猴桃酒半成品混合后进行微循环渗漉操作;

[0035] (5)收集所得渗漉液,将其置于18℃的条件下进行密封发酵,每隔5天搅拌一次,发酵时间为120天得到混合酒液;

[0036] (6)将步骤(5)中的混合酒液放入发酵罐中,然后加入100份基酒,在18℃的条件下密封发酵50天,过滤,紫外线杀菌,即制得所述猕猴桃保健酒。

[0037] 实施例2

[0038] 采用如下方法制备保健酒：

[0039] (1) 分别取经去皮、去核后的新鲜猕猴桃果肉50份和15份蜜桃果肉进行打浆处理，得到猕猴桃和蜜桃混合浆料；将10份甘蔗和5份柠檬切片进行粉碎处理，榨汁提取过滤液，加入到上述猕猴桃和蜜桃混合浆料，混合均匀得到初步发酵浆料；

[0040] (2) 将10份紫薯切片后沸水处理20min，用纱布过滤得到紫薯汁，与10份大鲵多肽混合；

[0041] 将步骤(1)处理后的初步发酵浆料加入到步骤(2)中的混合液中，在45℃下采用果胶酶酶解处理60min，待降到常温后，将混合液加入到100份基酒中发酵，发酵时间为40天，发酵温度为45℃，发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；

[0042] (4) 取花旗参5份、阿胶5份、藏红花5份、茉莉花3份进行切碎处理，得到混合粉，然后与步骤(3)所得猕猴桃酒半成品混合后进行微循环渗透操作；

[0043] (5) 收集所得渗透液，将其置于25℃的条件下进行密封发酵，每隔3天搅拌一次，发酵时间为50天得到混合酒液；

[0044] (6) 将步骤(5)中的混合酒液放入发酵罐中，然后加入100份基酒，在25℃的条件下密封发酵30天，过滤，紫外线杀菌，即制得所述猕猴桃保健酒。

[0045] 实施例3

[0046] 采用如下方法制备保健酒：

[0047] (1) 分别取经去皮、去核后的新鲜猕猴桃果肉70份和20份蜜桃果肉进行打浆处理，得到猕猴桃和蜜桃混合浆料；将15份甘蔗和15份柠檬切片进行粉碎处理，榨汁提取过滤液，加入到上述猕猴桃和蜜桃混合浆料，混合均匀得到初步发酵浆料；

[0048] (2) 将20份的紫薯切片后沸水处理30min，用纱布过滤得到紫薯汁，与20份的大鲵多肽混合；

[0049] (3) 将步骤(1)处理后的初步发酵浆料加入到步骤(2)中的混合液中，在55℃下采用果胶酶酶解处理30min，待降到常温后，将混合液加入到300份基酒中发酵，发酵时间为30天，发酵温度为45℃，发酵完成后，进行压榨、过滤，过滤后制得猕猴桃酒半成品；

[0050] (4) 取花旗参10份、阿胶10份、藏红花8份、茉莉花8份进行切碎处理，得到混合粉，然后与步骤(3)所得猕猴桃酒半成品混合后进行微循环渗透操作；

[0051] (5) 收集所得渗透液，将其置于23℃的条件下进行密封发酵，每隔4天搅拌一次，发酵时间为90天得到混合酒液；

[0052] (6) 将步骤(5)中的混合酒液放入发酵罐中，然后加入200份基酒，在23℃的条件下密封发酵40天，过滤，紫外线杀菌，即制得所述猕猴桃保健酒。

[0053] 试验例1

[0054] 猕猴桃保健酒感官质量评价：

[0055] 选取20名专业酿酒人员，采用5分制评价法，对上述实施例中制备得到的猕猴桃保健酒进行香味、适口性和口感评价，所得结果如表1所示。

[0056] 表1

[0057]

评价指标	实施例 1	实施例 2	实施例 3
香味	4.8	4.6	4.8
口感	4.4	4.5	4.7
适口性	4.5	4.6	4.6
色泽	黄绿色、清澈莹润、摇晃后无悬浮物		
风味	具有典型的猕猴桃风味，夹杂着蜜桃风味		
甜味	口感醇香，回味明显		

[0058] 试验例2

[0059] 选用实施例1中制备得到的猕猴桃保健酒进行抗氧化活性试验,以普通猕猴桃酒进行对比,分别测定保健酒对DPPH自由基、羟自由基的清除率及总抗氧化能力,所得结果如表2所示。

[0060] 表2

[0061]

组别	DPPH 自由基清除率 (%)	羟自由基清除率 (%)	总抗氧化能力 (U/mL)
猕猴桃酒对照组	9.8	4.8	0.36
猕猴桃保健酒	92	76	35.4

[0062] 由表2可知,本发明的猕猴桃保健酒具有较高的自由基清除率,具有较强的抗氧化性。

[0063] 采用实施例2和实施例3得到的猕猴桃保健酒进行试验,所得结果相似。