



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106047627 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610433480.X

(22)申请日 2016.06.18

(71)申请人 侯荣山

地址 545500 广西壮族自治区柳州市三江
侗族自治县古宜镇文萃一街18号

(72)发明人 侯荣山

(74)专利代理机构 柳州市集智专利商标事务所
45102

代理人 韦永青

(51) Int. Cl.

C12J 1/00(2006.01)

A61K 36/8945(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

A61P 17/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

山药茶醋饮料的生产方法

(57)摘要

本发明公开了一种山药茶醋饮料的制备方法,本发明山药茶醋饮料由山药、茶叶、罗汉果和白糖制备而成,制备方法为:将粉碎的山药、茶叶、粉碎的罗汉果和白糖加入山泉水煮制,制得浸提液,接入醋酸菌发酵,制得发酵料液;灭菌后真空包装。与现有技术相比,本发明提供的山药茶醋饮料,具有山药和罗汉果本身的功效,解决了现有茶醋饮料缺乏止健康养生,美容养颜的功效的问题。

1. 一种山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于包括以下重量份数的原料:山药10份~20份,茶叶10份~20份,罗汉果15份~20份,白糖5份~10份;

制备方法包括以下步骤:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将所述茶叶、粉碎后的山药和罗汉果和所述白糖放入锅内,然后加入400份~500份的山泉水煮制,煮沸并保持30分钟~60分钟,冷却,过滤,收集浸提液;

D、将所述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入醋酸菌,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为16℃~28℃,发酵时间为10天~25天,得到发酵料液;

E、在16℃~28℃的环境温度下,调整所述发酵料液的酸度,使得总酸含量为0.3克/100毫升~1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为3%~5%;

F、灭菌,真空无菌灌装,即得。

2. 根据权利要求1所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:D步骤中的醋酸菌的接种量为原料总重量的2%~3%。

3. 根据权利要求1所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:所述山泉水的PH值为7~7.5。

4. 根据权利要求1或2所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:所述茶叶为铁观音、乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶中的一种。

5. 根据权利要求1所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:E步骤调节酸度的方法为:当D步骤所得发酵料液的总酸含量小于0.3克/100毫升时,向发酵料液中加入柠檬酸或者苹果酸以调节酸度;当发酵料液的总酸含量大于1克/100毫升时,向发酵料液中加入葡萄糖或者果糖以调节酸度。

6. 根据权利要求1所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:F步骤中灭菌温度为95℃~110℃,灭菌时间为4秒~30秒。

7. 根据权利要求1所述的山药茶醋饮料的制备方法,其特征在于:F步骤用塑料瓶进行灌装时,则需再灌装后对塑料瓶体进行灭菌,灭菌温度为95℃~98℃,灭菌时间为20分钟~30分钟。

山药茶醋饮料的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮品加工技术领域,尤其是一种山药茶醋饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 茶和醋是人们生活的必需品,食醋因富含多种有机酸,对人体有多种保健功效,茶叶中含有儿茶素、黄酮类物质、咖啡碱、多糖、茶碱、可可碱、胆碱、胆甾烯酮、咖啡碱、肌醇、叶酸、泛酸、多种维生素、蛋白质和氨基酸等多种成分,还含有对人体有益的钙、磷、铁、氟、碘、锰、钼、锌等27种矿物质,其营养十分丰富。

[0003] 申请号为201510215943.0的专利申请公开了一种葡萄醋饮料的制备方法,该专利申请存在的不足在于缺乏健康养生,美容养颜的功效。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种山药茶醋饮料的制备方法,该方法首次以山药为主要原料来制备茶醋饮料,以同时解决现有茶醋饮料缺乏健康养生,美容养颜的功效的问题。

[0005] 为了解决上述问题,本发明采用的技术方案是:

这种山药茶醋饮料包括以下重量份数的原料:山药10份~20份,茶叶10份~20份,罗汉果15份~20份,白糖5份~10份;

制备方法为以下步骤:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将所述茶叶、粉碎后的山药和罗汉果和所述白糖放入锅内,然后加入400份~500份的山泉水煮制,煮沸并保持30分钟~60分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将所述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入醋酸菌,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为16℃~28℃,发酵时间为10天~25天,得到发酵料液;

E、在16℃~28℃的环境温度下,调整所述发酵料液的酸度,使得总酸含量为0.3克/100毫升~1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为3%~5%;

F、灭菌,真空无菌灌装,即得。

[0006] 上述技术方案中,更具体的技术方案还可以是:D步骤中的醋酸菌的接种量为原料总重量的2%~3%。

[0007] 进一步的,山泉水的PH值为7~7.5。

[0008] 进一步的,所述茶叶为铁观音、乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶中的一种。进一步的,E步骤调节酸度的方法为:当D步骤所得发酵料液的总酸含

量小于0.3克/100毫升时,向发酵料液中加入柠檬酸或者苹果酸以调节酸度;当发酵料液的总酸含量大于1克/100毫升时,向发酵料液中加入葡萄糖或者果糖以调节酸度。

[0009] 进一步的,F步骤中灭菌温度为95℃~110℃,灭菌时间为4秒~30秒。

[0010] 进一步的,F步骤用塑料瓶进行灌装时,则需再灌装后对塑料瓶体进行灭菌,灭菌

温度为95℃~98℃,灭菌时间为20分钟~30分钟。

[0011] 由于采用了上述技术方案,本发明与现有技术相比具有如下有益效果:

1、本发明首次采用山药、茶叶、罗汉果和白糖的浸提液作为醋酸菌发

酵的基质,山药具有滋补健身,延缓衰老,收涩固肠止泻,防治动脉硬化的冠心病,益智健脑,补虚降血糖,治疗糖尿病,益气补气,止咳定喘,减肥美容,护肤养颜,填精固肾,增强性功能,填精固肾,治疗小便频数,富含有机锗,治疗癌症,增强人体消化吸收功能,治疗食欲不振消化不良,软坚散结,治疗赤肿硬结、结核坚硬不溃,防止结缔组织萎缩为,预防胶原病发生,补中益气,可使人耳目聪明等功效;罗汉果含有大量的维生素C、果糖、葡萄糖、糖甙以及蛋白质,具有润肺治咳的功效,罗汉果还可以对因肾上腺素引起的肠管松弛有解痉和抵抗作用,让肠管恢复自发性活动,对肠管运动机能具有双向调作用。因此本发明具有健康养生,美容养颜的功效。

[0012] 2、将原料煮至沸腾并保持30分钟~60分钟,既可使山药,茶叶和罗汉果的香味物质和营养成分能充分溶解于山泉水中,又可避免煮制过久而降低浸提液的获得量;过滤前自然冷却能进一步使山药,茶叶和罗汉果的香味物质和营养成分能充分溶解于山泉水中。

[0013] 3、本发明山药茶醋饮料采用对人体有保健功能的罗汉果代替对身体健康有伤害的蔗糖,不仅可作为甜味剂来增强饮料的甜度,而且起到润肺治咳、止渴的作用。

具体实施方式

[0014] 下面结合实施例对本发明作进一步详述:

实施例1

本实施例的山药茶醋饮料包括以下原料:山药10kg,红茶10kg,罗汉果15kg,白糖5kg;
制备方法为:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将上述红茶、粉碎后的山药和罗汉果和上述白糖放入锅内,然后加入400kg,PH值为7的山泉水煮制,煮沸并保持30分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将上述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入AS1.41醋酸菌,该醋酸菌的接种量为原料总重量的2%,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为16℃,发酵时间为10天,得到发酵料液;

E、在16℃的环境温度下,调整上述发酵料液的酸度,使得总酸含量为0.3克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为3%;

F、灭菌,真空无菌灌装,灭菌温度为95℃,灭菌时间为4秒,即得。

[0015] 实施例2

本实施例的山药茶醋饮料包括以下原料:山药20kg,绿茶20kg,罗汉果20kg,白糖10kg;
制备方法为:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将上述绿茶、粉碎后的山药和罗汉果和上述白糖放入锅内,然后加入500kg, PH值为7.5的山泉水煮制,煮沸并保持60分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将上述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入许氏醋酸菌,该醋酸菌的接种量为原料总

重量的2.5%,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为22℃,发酵时间为17天,得到发酵料液;

E、在22℃的环境温度下,调整上述发酵料液的酸度,使得总酸含量为1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为5%;

F、灭菌,真空无菌灌装,灭菌温度为110℃,灭菌时间为30秒,即得。

[0016] 实施例3

本实施例的山药茶醋饮料包括以下原料:山药15kg,铁观音15kg,罗汉果17kg,白糖7kg;

制备方法为:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将上述铁观音、粉碎后的山药和罗汉果和上述白糖放入锅内,然后加入450kg, PH值为7.3的山泉水煮制,煮沸并保持45分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将上述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入沪酿1.01醋酸菌,该醋酸菌的接种量为原料总重量的3%,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为28℃,发酵时间为25天,得到发酵料液;

E、在28℃的环境温度下,调整上述发酵料液的酸度,使得总酸含量为1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为5%;

F、灭菌,真空无菌塑料瓶灌装,灭菌温度为95℃,灭菌时间为20分钟,自然冷却后即得。

[0017] 实施例4

本实施例的山药茶醋饮料包括以下原料:山药10kg,普洱茶10kg,罗汉果15kg,白糖5kg;

制备方法为:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将上述普洱茶、粉碎后的山药和罗汉果和上述白糖放入锅内,然后加入400kg, PH值为7.2的山泉水煮制,煮沸并保持40分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将上述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入纹膜醋酸菌,该醋酸菌的接种量为原料总重量的3%,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为16℃,发酵时间为25天,得到发酵料液;

E、在16℃的环境温度下,调整上述发酵料液的酸度,使得总酸含量为1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为5%;

F、灭菌,真空无菌塑料瓶灌装,灭菌温度为98℃,灭菌时间为30分钟,自然冷却后即得。

[0018] 实施例5

本实施例的山药茶醋饮料包括以下原料:山药15kg,乌龙茶15kg,罗汉果17kg,白糖7kg;

制备方法为:

A、按照上述重量份数称取各原料;

B、将山药和罗汉果粉碎;

C、将上述乌龙茶、粉碎后的山药和罗汉果和上述白糖放入锅内,然后加入450kg, PH值为7.3的山泉水煮制,煮沸并保持45分钟,自然冷却,过滤,收集浸提液;

D、将上述浸提液倒入灭菌后的容器中,接入沪酿1.01醋酸菌,该醋酸菌的接种量为原料总重量的3%,搅拌均匀,密闭发酵,控制发酵温度为28℃,发酵时间为25天,得到发酵料液;

E、在28℃的环境温度下,调整上述发酵料液的酸度,使得总酸含量为1克/100毫升,并调节可溶性固形物的含量为5%;

F、灭菌,真空无菌塑料瓶灌装,灭菌温度为95℃,灭菌时间为20分钟,自然冷却后即得。

[0019] 实施例1至实施例5中,E步骤调节酸度的方法为:当D步骤所得发酵料液的总酸含量小于0.3克/100毫升时,向发酵料液中加入柠檬酸或者苹果酸以调节酸度;当发酵料液的总酸含量大于1克/100毫升时,向发酵料液中加入葡萄糖或者果糖以调节酸度。

[0020] 以下为临床试验部分:

总病例数为12例,年龄为18~60岁,其中有腹泻症状的有6人,有咳嗽痰多症状的有6人;将所有病例分为4组,每组3人,第1组为有腹泻症状的人使用本发明提供的山药茶醋饮料,每次服用150毫升,每日早晚服2次;第2组为有咳嗽痰多症状的人使用本发明提供的山药茶醋饮料,每次服用150毫升,每日早晚服2次;第3组为有腹泻症状的人使用现有技术的葡萄醋饮料,每次服用150毫升,每日早晚服2次;第4组为有咳嗽痰多症状的人使用现有技术的葡萄醋饮料,每次服用150毫升,每日服2次。临床治疗统计结果如下表1,试验表明本发明具有较好的缓解腹泻和止咳的功效。

[0021] 表1:

时间	第1组	第2组	第3组	第4组
1天~2天	有2人腹泻症状轻微缓解,1人无变化;	有2人咳嗽症状得到轻微缓解,1人无变化	腹泻症状无变化	咳嗽症状无缓解
3天~4天	腹泻症状消失;	咳嗽中的3人有2人咳嗽症状得到较大缓解,1人轻微缓解	腹泻症状没有变化	咳嗽症状无缓解