

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710018683.3

[43] 公开日 2008年2月27日

[11] 公开号 CN 101130728A

[22] 申请日 2007.9.18

[21] 申请号 200710018683.3

[71] 申请人 西安天健医药科学研究所

地址 710075 陕西省西安市高新技术产业开发区团结南路16号

[72] 发明人 刘建申

[74] 专利代理机构 西安新思维专利商标事务所有限公司

代理人 黄秦芳

权利要求书1页 说明书3页

[54] 发明名称

一种野生酸枣酒及其制备方法

[57] 摘要

本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种野生酸枣酒及其制备方法。本发明的目的克服现有技术存在的因无合适的开发途径，导致酸枣资源被白白浪费的问题。本发明的技术方案是：一种野生酸枣酒制备方法依次包括下述步骤步骤(一)选果、破皮：破碎后，加入蔗糖水浸泡，得酸枣醪备用，步骤(二)酒精发酵：先取酿酒活性干酵母菌，加入蔗糖水中活化，再将其加入酸枣醪中，进行发酵，过滤得到酸枣酒。本发明可以采用不同发酵点的溶液进行勾兑，这样就可以根据人群要求勾兑出不同风味，满足人们的多元化需求。

1、一种野生酸枣酒，由下面的制备方法得到，所述制备方法依次包括下述步骤：

步骤（一）选果、破皮：酸枣经选果、清洗，再破碎后，加入酸枣重量3~6倍、糖度为10%~20%的蔗糖水溶液中浸泡3~5h，得酸枣醪备用；

步骤（二）酒精发酵：先取酸枣重量0.5%~1.5%的酿酒活性干酵母菌，加入糖度（糖度计测量）为5~15%的蔗糖水中，在30℃条件下活化0.5~1小时，再将其加入酸枣醪中，搅拌均匀，控制温度在25~28℃，进行酒精发酵，当发酵液中的残糖量低于5%（以糖度计测量）时结束酒精发酵，时间大约6~8天，过滤得到酸枣酒。

2、如权利要求书1所述的一种野生酸枣酒，其特征在于：所述步骤（二）中，可以采用不同发酵点的溶液进行勾兑。这样就可以根据人群要求勾兑出不同风味，满足人们的多元化需求。

3、如权利要求书1所述的一种野生酸枣酒的制备方法，依次包括下述步骤：

步骤（一）选果、破皮：酸枣经选果、清洗，再破碎后，加入酸枣重量3~6倍、糖度为10%~20%的蔗糖水溶液中浸泡3~5h，得酸枣醪备用；

步骤（二）酒精发酵：先取酸枣重量0.5%~1.5%的酿酒活性干酵母菌，加入糖度（糖度计测量）为5~15%的蔗糖水中，在30℃条件下活化0.5~1小时，再将其加入酸枣醪中，搅拌均匀，控制温度在25~28℃，进行酒精发酵，当发酵液中的残糖量低于5%（以糖度计测量）时结束酒精发酵，时间大约6~8天，过滤得到酸枣酒。

4、如权利要求书1所述的一种野生酸枣酒的制备方法，其特征在于：所述步骤（二）中，可以采用不同发酵点的溶液进行勾兑。

一种野生酸枣酒及其制备方法

技术领域：

本发明涉及食品加工领域，具体涉及一种野生酸枣酒及其制备方法。

背景技术：

酸枣是一种野生植物，我国北方地区具有丰富的资源，其果实富含多种维生素及多种人体所需的微量元素，尤其是维生素C的含量是苹果的166倍，是柑橘的15倍，可称得上是维C之王，另外，还含有蛋白质、糖、胡萝卜素、核黄素和钙、磷、铁多种人体必须的微量元素，具有很好的保健功能和经济开发价值。

但由于酸枣在不同的采摘时机，口感差异较大，因此能够被直接食用的量非常的少，目前开发研究枣类的处理工艺难以被直接利用，深加工效果不理想，因此目前对于酸枣的利用开发还是空白，大量酸枣资源被白白浪费了。

发明内容：

本发明的目的是要提供一种野生酸枣酒及其制备方法，以解决现有技术存在的因无合适的开发途径，导致酸枣资源被白白浪费的问题。

为解决现有技术存在的问题，本发明的技术方案是：一种野生酸枣酒，由下面的制备方法得到，所述制备方法依次包括下述步骤

步骤（一）选果、破皮：酸枣经选果、清洗，再破碎后，加入酸枣重量3~6倍、糖度为10%~20%的蔗糖水溶液中浸泡3~5h，得酸枣醪备用；

步骤（二）酒精发酵：先取酸枣重量0.5%~1.5%的酿酒活性干酵母菌，加入糖度（糖度计测量）为5~15%的蔗糖水中，在30℃条件下活化0.5~1小时，再将其加入酸枣醪中，搅拌均匀，控制温度在25~28℃，进行酒精发酵，当发酵液中的残糖量低于5%（以糖度计测量）时结束酒精发酵，时间大约6~8天，过滤得到酸枣酒。

上述步骤（二）中，可以采用不同发酵点的溶液进行勾兑。这样就可以根据人群要求勾兑出不同风味，满足人们的多元化需求。

一种野生酸枣酒的制备方法，依次包括下述步骤：

步骤（一）选果、破皮：酸枣经选果、清洗，再破碎后，加入酸枣重量3~

6倍、糖度为10%~20%的蔗糖水溶液中浸泡3~5h,得酸枣醪备用;

步骤(二)酒精发酵:先取酸枣重量0.5%~1.5%的酿酒活性干酵母菌,加入糖度(糖度计测量)为5~15%的蔗糖水中,在30℃条件下活化0.5~1小时,再将其加入酸枣醪中,搅拌均匀,控制温度在25~28℃,进行酒精发酵,当发酵液中的残糖量低于5%(以糖度计测量)时结束酒精发酵,时间大约6~8天,过滤得到酸枣酒。

上述步骤(二)中,可以采用不同发酵点的溶液进行勾兑。这样就可以根据人群要求勾兑出不同风味,满足人们的多元化需求。

本发明的优点是:

1、首为酸枣这种资源广泛的野生植物提供了一种被利用的技术方案,同时所提供的发酵工艺控制简单,适合于大规模地工业化生产。

2、本工艺能最大限度的保留酸枣中的各种活性成分,使其发挥特有的功能。在发酵前期弃去以往的煎煮去核的方法,由于不经过高温处理,始终在较低的温度下进行,可以有效减少营养成分和具有药用价值的成分的流失,能够更多的保留酸枣中维生素、氨基酸、各种有机酸及无机元素的成分。

3、本发明成品富含各种丰富的维生素、氨基酸和大量人体所需的微量元素,具有健脑安神、软化血管、养心神、补肝胆、滋阴敛汗、健脾和胃、增强食欲、延缓衰老等保健功能。

具体实施方案

实施例1:

一种野生酸枣酒,由下面的制备方法得到,所述制备方法依次包括下述步骤:

步骤(一)选果、破皮:取10kg经选果、清洗的酸枣,破碎后,加入糖度为10%的30kg蔗糖水溶液中,搅拌溶解,常温浸泡3h,得酸枣醪备用;

步骤(二)酒精发酵:先取0.15kg的酿酒活性干酵母菌,加入糖度(糖度计测量)为5%的蔗糖水中,在30℃条件下活化1小时,再将其加入酸枣醪中,搅拌均匀,控制温度在25~28℃,进行酒精发酵,当发酵液中的残糖量低于5%(以糖度计测量)时结束酒精发酵,时间大约8天,过滤得到酸枣酒。

实施例2:

一种野生酸枣酒,由下面的制备方法得到,所述制备方法依次包括下述步

骤:

步骤（一）选果、破皮：取 10kg 经选果、清洗的酸枣，破碎后，加入糖度为 20% 的 60 kg 蔗糖水溶液中，搅拌溶解，常温浸泡约 5 小时，得酸枣醪备用。

步骤（二）酒精发酵：先取 0.05kg 的酿酒活性干酵母菌，加入糖度（糖度计测量）为 15% 的蔗糖水中，在 30℃ 条件下活化 0.5 小时，再将其加入酸枣醪中，搅拌均匀，控制温度在 25~28℃，进行酒精发酵，当发酵液中的残糖量低于 5%（以糖度计测量）时结束酒精发酵，时间大约 6 天，过滤得到酸枣酒。

实施例 3：一种野生酸枣酒，其制备方法中除在步骤（二）中，最后是以不同发酵点的溶液进行勾兑得到酸枣酒外，其余部分同实施例 1。