

[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 200610048848.7

[43] 公开日 2007 年 5 月 23 日

[11] 公开号 CN 1966644A

[22] 申请日 2006.11.22

[21] 申请号 200610048848.7

[71] 申请人 郭 翔

地址 652700 云南省玉溪市红塔区大营街镇
杯湖村委会五组

[72] 发明人 郭 翔

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

梨醋的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种梨醋的制备方法，目的在于提供了一种工艺简单、不添加任何化学试剂、出品时间短、能保持梨原有风味的梨醋的制备方法。本发明通过以下步骤实现：a. 原料选择；b. 去皮，洗净；c. 打浆；d. 过滤；e. 加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵；f. 消毒；g. 陈酿；h. 消毒等步骤。本发明制备过程中没有加入任何对人体不利的原料，采用这种方法生产的醋属原生态的无公害食品，本方法成醋时间短，不仅能较好保持梨的原有色泽，对梨的口感破坏较小，而且梨所特有的营养成份没有被破坏，对人体具有很好的保健作用。

1、一种梨醋的制备方法，其特征是，由以下工艺流程制做而成：

a、原料选择：选择新鲜、无病虫、成熟的梨；

b、用清水洗净，去除种子、皮，将梨放到醋酸浓度为 1%~4% 的醋液中浸泡；

c、将破碎后的梨进行打浆：加水进行打浆，加入的水与梨的重量比控制在 1: 8~1: 10 之间；

d、过滤：对梨浆进行过滤，去除梨渣，留下梨汁；

e、加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵：将梨汁装入发酵罐，加水兑浆，加入的水与梨汁的重量比控制在 3: 1~7: 1 之间，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的 6%~9%，加入酒精浓度为 40%~60% 的粮食酒，数量为兑浆后的梨汁重量的 0.7%~2%；加入数量为兑浆后的梨汁重量的 0.2%~0.5% 的食盐，搅拌均匀后，用布封住罐口，进行有氧发酵，发酵温度控制在 25℃~35℃，发酵时间为 5~20 天；

f、消毒：发酵完成后，去除表面的醋酸酵母，为避免杂菌生长，用蒸气加温至 55℃~60℃ 之间，并保持 10~15 分钟；

g、陈酿：消毒后，在常温下自然有氧静置 10~30 天；

h、消毒：用蒸气将步骤 g 的梨醋加温至 55℃~60℃ 之间，并恒温加热 10~15 分钟。

2、根据权利要求 1 所述的一种梨醋的制备方法，其特征是，步骤 e 中加入的水与梨汁的重量比控制在 4: 1~5: 1 之间，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的 7%~8%，发酵时间为 10~15 天。

3、根据权利要求 1 所述的一种梨醋的制备方法，其特征是，步骤 g 中在常温下自然有氧静置 20~25 天。

4、根据权利要求 2 所述的一种梨醋的制备方法，其特征是，步骤 g 中在常温下自然有氧静置 20~25 天。

5、根据权利要求 1、2、3 或 4 中任何一项所述的一种梨醋的制备方法，其特征是，步骤 f、步骤 h 中采用装入不锈钢或陶瓷容器中密封煮沸进行消毒。

梨醋的制备方法

技术领域

本发明涉及一种醋的制备方法，更具体的说是涉及一种梨醋的制备方法。

技术背景

梨是一种营养丰富的水果，不仅含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素 C、苹果酸、柠檬酸、果糖、蔗糖、葡萄糖等营养成分，还含有钾、钠、钙、镁、硒、铁、锰等无机成分及膳食纤维。《本草通法》中讲到，梨“生者清六腑之热，熟者滋五脏之阴”。生梨去火，熟梨补阴。梨性寒味甘，汁多爽口。食后满口清凉，解热症，止渴生津，清心润喉，降火解暑，润肺、止咳、化痰，对感冒、咳嗽、急慢性气管炎有功效。另外，梨还有降压、静心之功效，对肝炎患者有保肝、助消化、增食欲的功效。

目前制备梨醋的过程中都要加入一定的原料，如糖、味素、色素、 NaHSO_4 、果胶酶等，不但增加了生产成本，而且加入的化学物质对人体也有一定的不利影响。随着人们食品安全意识的加强，人们对原生态无公害食品的需求也逐步加大。

发明内容

为克服现有技术的不足，本发明提供了一种工艺简单、不添加任何化学试剂、出品时间短、能保持梨原有风味的梨醋的制备方法。

为实现上述目的，本发明通过以下步骤实现：

- a、原料选择：选择新鲜、无病虫、成熟的梨。
- b、用清水洗净，去除种子、皮，为防止破碎后的梨氧化，并抑制有害微生物生长，将梨放到醋酸浓度为 1%~4% 的醋液中浸泡。
- c、将破碎后的梨进行打浆：为便于梨粉碎、取汁，加水进行打浆，加水的量以方便打浆为宜，加入的水与梨的重量比控制在 1: 8~1: 10 之间。
- d、过滤：对梨浆进行过滤，去除梨渣，留下梨汁。
- e、加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵：将梨汁装入发酵罐，加水兑浆，加入的水与梨汁的重量比控制在 3: 1~7: 1 之间，最好为 4: 1~5: 1，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的 6%~9%，最好为 7%~8%，为提高梨醋的风味和防腐能力，达到本发明醋酸发酵的条件，需加入酒精浓度为 40%~60% 的粮食酒，数量为兑浆后的梨汁重量的 0.7%~2%；加入数量为兑浆后的梨汁重量的 0.2%~0.5% 的食盐，搅拌均匀后，用布封住罐口，进行有氧发酵，发酵温度控制在 25°C~35°C，发酵时间为 5~20 天，最好为 10~15 天。
- f、消毒：发酵完成后，去除表面的醋酸酵母，为避免杂菌生长，用蒸气加温至 55°C~60

℃之间，并保持10~15分钟；也可采用不锈钢或陶瓷容器中密封煮沸进行消毒。

g、陈酿：消毒后，在常温下自然有氧静置10~30天，最好为20~25天，得到梨醋。

h、消毒：用蒸气将步骤g的梨醋加温至55℃~60℃之间，并恒温加热10~15分钟；也可采用将梨醋装入不锈钢或陶瓷容器中密封煮沸进行消毒。

有益效果：本发明所述梨醋的制备方法中没有加入任何对人体不利的原料，采用这种方法生产的醋属原生态的无公害食品，本方法成醋时间短，不仅能较好保持梨的原有色泽，对梨的口感破坏较小，而且梨所特有的营养成份没有被破坏，对人体具有很好的保健作用。

具体实施方式

为了更好的理解与实施，下面结合实施例详细说明梨醋的制备方法。

实施例1

a、原料选择：选择新鲜、无病虫、成熟的梨。

b、用清水洗净，去除种子、皮，将梨放到醋酸浓度为3%的醋液中浸泡。

c、将破碎后的梨进行打浆：加水进行打浆，加入的水与梨的重量比为1:10。

d、过滤：对梨浆进行过滤，去除梨渣，留下梨汁。

e、加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵：将梨汁装入发酵罐，加水兑浆，加入的水与梨汁的重量比为4:1，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的7%，加入酒精浓度为45%的粮食酒，数量为兑浆后的梨汁重量的1.2%；加入数量为兑浆后的梨汁重量的0.35%的食盐，搅拌均匀后，用布封住罐口，进行有氧发酵，发酵温度控制在25℃~35℃，发酵时间为8天。

f、消毒：发酵完成后，去除表面的醋酸酵母，用蒸气加温至55℃~60℃之间，并保持10分钟。

g、陈酿：消毒后，在常温下自然有氧静置25天，得到梨醋。

h、消毒：用蒸气将步骤g的梨醋加温至55℃~60℃之间，并恒温加热10~15分钟。

实施例2

a、原料选择：选择新鲜、无病虫、成熟的梨。

b、用清水洗净，去除种子、皮，将梨放到醋酸浓度为1.5%的醋液中浸泡。

c、将破碎后的梨进行打浆：加水进行打浆，加入的水与梨的重量比为1:8。

d、过滤：对梨浆进行过滤，去除梨渣，留下梨汁。

e、加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵：将梨汁装入发酵罐，加水兑浆，加入的水与梨汁的重量比为6:1，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的8%，加入酒精浓度为55%的粮食酒，数量为兑浆后的梨汁重量的0.8%；加入数量为兑浆后的梨汁重

量的 0.5% 的食盐，搅拌均匀后，用布封住罐口，进行有氧发酵，发酵温度控制在 25℃~35℃，发酵时间为 15 天。

f、消毒：发酵完成后，去除表面的醋酸酵母，装入不锈钢容器中密封煮沸进行消毒。

g、陈酿：消毒后，在常温下自然有氧静置 10 天，得到梨醋。

h、消毒：装入不锈钢容器中密封煮沸进行消毒。

实施例 3

a、原料选择：选择新鲜、无病虫、成熟的梨。

b、用清水洗净，去除种子、皮，将梨放到醋酸浓度为 4% 的醋液中浸泡。

c、将破碎后的梨进行打浆：加水进行打浆，加入的水与梨的重量比为 1: 9。

d、过滤：对梨浆进行过滤，去除梨渣，留下梨汁。

e、加水兑浆、酒精发酵、醋酸发酵：将梨汁装入发酵罐，加水兑浆，加入的水与梨汁的重量比为 7: 1，取醋酸酵母接种于兑浆后的梨汁中，数量为兑浆后的梨汁重量的 9%，加入酒精浓度为 60% 的粮食酒，数量为兑浆后的梨汁重量的 2%；加入数量为兑浆后的梨汁重量的 0.5% 的食盐，搅拌均匀后，用布封住罐口，进行有氧发酵，发酵温度控制在 25℃~35℃，发酵时间为 5~15 天。

f、消毒：发酵完成后，去除表面的醋酸酵母，装入陶瓷容器中密封煮沸进行消毒。

g、陈酿：消毒后，在常温下自然有氧静置 30 天，得到梨醋。

h、消毒：装入陶瓷容器中密封煮沸进行消毒。