



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103756854 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201410012515. 3

(22) 申请日 2014. 01. 10

(71) 申请人 永胜雷特生物工程有限责任公司

地址 674201 云南省丽江市永胜县永北镇环  
城西路 241 号

(72) 发明人 杨枝高 刘光宏

(74) 专利代理机构 云南派特律师事务所 53110

代理人 张玺

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黑松露酒的加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种黑松露酒的加工方法,属于食品加工技术领域。它包括以下步骤:将黑松露在 $-42^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 下速冻4~8小时,再在 $-20^{\circ}\text{C}\sim-10^{\circ}\text{C}$ 下冷藏10~20天,去除黑松露表面的霜花后,用基酒浸泡,即得。本发明的有益效果是:经本发明方法加工的黑松露酒,口感爽滑,香味浓郁、气味优雅芬芳,留香持久,色泽具有深色的琥珀光泽,晶莹剔透,让人赏心悦目。

1. 一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:包括以下步骤:将黑松露在 $-42^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 下速冻4~8小时,再在 $-20^{\circ}\text{C}\sim-10^{\circ}\text{C}$ 下冷藏10~20天,去除黑松露表面的霜花后,用基酒浸泡,即得。

2. 根据权利要求1所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述速冻的时间为6小时。

3. 根据权利要求1或2所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述冷藏的时间为15天。

4. 根据权利要求3所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述基酒为 $62^{\circ}$ 以上的高度酒。

5. 根据权利要求3所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述浸泡的时间为3~10个月。

6. 根据权利要求3所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述黑松露去除霜花用基酒浸泡时,黑松露与基酒的重量比为1:40~80。

7. 根据权利要求1或2所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述基酒为 $62^{\circ}$ 以上的高度酒。

8. 根据权利要求1或2所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述浸泡的时间为3~10个月。

9. 根据权利要求1或2所述的一种黑松露酒的加工方法,其特征在于:所述黑松露去除霜花用基酒浸泡时,黑松露与基酒的重量比为1:40~80。

## 一种黑松露酒的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种黑松露酒的加工方法。

### 背景技术

[0002] 黑松露(*Tuber melanosporum*)是一种生长于地下的稀有珍稀野生食用菌,具有极高的营养保健价值。因价格昂贵,被称为餐桌上的“黑色钻石”。经现代研究发现,黑松露富含丰富的蛋白质、氨基酸、不饱和脂肪酸、多种维生素、松露多糖、松露多肽等多种营养物质。

[0003] 现有加工的黑松露酒是用黑松露直接浸泡或打浆后用酒浸泡制得,口感风味较差,且黑松露中的有效成分不易溶出。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种黑松露酒的加工方法,该黑松露酒口感爽滑,菌香浓郁持久。

[0005] 本发明所采取的技术方案是一种黑松露酒的加工方法,包括以下步骤:将黑松露在 $-42^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 下速冻4~8小时,再在 $-20^{\circ}\text{C}\sim-10^{\circ}\text{C}$ 下冷藏10~20天,去除黑松露表面的霜花后,用基酒浸泡,即得。

[0006] 本发明中,将黑松露置于 $-42^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 下速冻,能很好地保留黑松露的香味及有效营养成分,而且能使黑松露的营养成分更好地融入至酒中,使酒的营养成分更为充分。其原理在于:黑松露置于 $-42^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 速冻,能使黑松露细胞间隙水形成冰晶,冰晶增大,刺破细胞壁,从而可使黑松露中的营养物质更好地融出来。

[0007] 本发明加工方法中,黑松露在速冻后再在低温下冷藏,可使所得的松露酒口感爽滑,黑松露中的营养成分更能很好地融出,还可提高酒香的浓郁程度。

[0008] 优选的,所述速冻的时间为6小时。

[0009] 优选的,所述冷藏的时间为15天。

[0010] 优选的,所述基酒为 $62^{\circ}$ 以上的高度酒。

[0011] 优选的,所述浸泡的时间为3~10个月。

[0012] 优选的,所述黑松露去除霜花用基酒浸泡时,黑松露与基酒的重量比为1:40~80。

[0013] 本发明所述基酒为可食用的饮用酒,如高粱酒、大麦酒、玉米酒等等。

[0014] 本发明的有益效果在于:

[0015] (1) 经本发明方法加工的黑松露酒,口感爽滑,香味浓郁、气味优雅芬芳,留香持久,色泽具有深色的琥珀光泽,晶莹剔透,赏心悦目。

[0016] (2) 本发明加工方法,能有效将黑松露中的营养成分提取出来融入酒中,且操作方法简单易行。

### 具体实施方式

[0017] 为使本领域技术人员详细了解本发明的生产工艺和技术效果,下面以具体的生产实例来进一步介绍本发明的应用和技术效果。

[0018] 实施例一:

[0019] 将 1 公斤黑松露进行清洗,滤干后,在  $-40^{\circ}\text{C}$  下速冻 6 小时,再在  $-15^{\circ}\text{C}$  下冷藏 15 天,去除黑松露表面的霜花后,用 62.5 公斤  $62^{\circ}$  的高粱酒浸泡 3 个月,即得。

[0020] 实施例二:

[0021] 将 1 公斤黑松露进行清洗,滤干后,在  $-38^{\circ}\text{C}$  下速冻 8 小时,再在  $-10^{\circ}\text{C}$  下冷藏 10 天,去除黑松露表面的霜花后,用 40 公斤  $70^{\circ}$  的大麦酒浸泡 10 个月,即得。

[0022] 实施例三:

[0023] 将 1 公斤黑松露进行清洗,滤干后,在  $-42^{\circ}\text{C}$  下速冻 4 小时,再在  $-20^{\circ}\text{C}$  下冷藏 20 天,去除黑松露表面的霜花后,用 80 公斤  $65^{\circ}$  的玉米酒浸泡 6 个月,即得。

[0024] 为验证本发明的有益效果,经由 10 名专业评委组成的品评小组对各实施例所得酒的香气、口感、色泽等进行评价,结果显示,与市售同类产品相比,本发明所述加工方法制得的黑松露酒评分最优,口感爽滑,香味浓郁、气味优雅芬芳,留香持久,色泽具有深色的琥珀光泽,晶莹剔透,赏心悦目,具有广阔的应用前景。

[0025] 另随机抽取 100 例客户进行调查统计,男性有 80 例,女性有 20 例。通过食用各实施例的玛咖酒与市售同类酒相比,90% 的客户认为本发明所得黑松露酒在口感、香味、气味、色泽等方面均较优,且与上述专业评委组成的品评小组所述意见相同。

[0026] 最后应说明的是,以上实施例仅用以说明而非限制本发明的技术方案,尽管参照上述实施例对本发明进行了详细说明,本领域技术人员应当理解,依然可以对本发明进行修改或者等同替换,而不脱离本发明的精神和范围的任何修改或局部替换,其均应涵盖在本发明的权利要求范围中。