

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039125 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510336112. 9

(22) 申请日 2015. 06. 17

(71) 申请人 安徽省百益食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县全民创业
园区

(72) 发明人 黄国友

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12J 1/04(2006. 01)

A61K 36/9068(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61P 27/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋及其制备方
法

(57) 摘要

本发明公开了一种清火祛痘鲜味精油金柑
米醋及其制备方法。本发明特征是由以下重量
份原料制成：金柑 500~550、紫米 50~55、糯米
150~165、山药 50~55、菜葫芦 30~35、菊花 13~15、
仙人掌 25~30、麦芽糖 20~25、羊肉粉 30~35、生姜
10~12、葱丝 5~7 和水适量。本发明所选用的原料
具有常见、营养丰富、保健功能显著等特点，羊
肉粉的加入又使其增加了鲜香之味，本发明可作为
日常饮品，热饮口感更佳，也可用于烹饪调味。

1. 一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋，其特征在于它是由下述重量份原料制成：

金柑 500~550、紫米 50~55、糯米 150~165、山药 50~55、菜葫芦 30~35、甘菊 13~15、仙人掌 25~30、麦芽糖 20~25、羊肉粉 30~35、生姜 10~12、葱丝 5~7 和水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋，其特征在于是由下列步骤制成的：

1)、将筛选新鲜金柑，经清洗，果皮分离，果肉收集备用，将果皮破碎，以去离子水为萃取液进行果皮精油萃取，萃取温度 100~130℃，萃取压力为 8~12MPa，萃取时间为 30~40 分钟，提取液经快速冷却、过滤、沉淀后取上清精油，保存备用；

2)、将紫米、糯米分别进行清洗，清水浸泡 1~2 小时，然后混合蒸制 25~30 分钟，再用冷开水淋冷，冷却至 40~45℃时，与米水混合搅打成匀浆，并用苹果酸将其 PH 值调于 3.5~4.5，待其温度达到 32~38℃，以接种量 600U/g 加入 II 型酶，进行糖化与酒化 2~3 天；

3)、将甘菊、麦芽糖、羊肉粉、生姜、葱丝等混合，加入 3~5 倍水，煮至 1~2 小时，再与榨成匀浆的山药、菜葫芦、金柑果肉、仙人掌等混合，再将步骤 2 加入，进行高压灭菌；

4)、将步骤 3 取出进行高压过滤，收集滤液，按发酵液体积接入活化的醋酸菌 10%，于 28~30℃ 进行醋酸发酵，3~5 天，灭菌后并与步骤 1 提取的精油混合，均质，封装。

3. 根据权利要求 2 所述的一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋的制备方法，其特征在于 II 型酶可以在 35~37℃ 使糖化酒化作用同时进行。

一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋及其制备方法。

背景技术

[0003] 紫米中的直链淀粉、脂肪及蛋白质含量高,发酵过程中生酸幅度大,产品酸味重,口感差,米酒汁的得率低,不具有工业化生产的意义。糯米几乎都是由易糊化的支链淀粉构成,全糯米发酵的米酒非常甜,净出汁量也比较大,比全紫米发酵高出了近1/3。而且总糖含量非常高,还原糖含量低,说明发酵过程中葡萄糖的利用率高,产生的香味及风味物质多,感官评价最好。而紫糯1:3混合发酵则兼顾了上述二者的特性,既解决了全紫米发酵生酸大的缺点,也因为紫米原料的使用,使得米酒具有了异于传统糯米米酒的独特风味;加之其米酒汁得率与全糯米得率相差不大,可以认为以紫糯比1:3的原料配比进行紫米酒发酵比较好。由此米酒进行制醋,所得米醋的营养和风味都会得到很大提高。我国是金柑生产大国,金桔不仅美观,其果实含有丰富的维生素C、金桔甙等成分,对维护心血管功能,防止血管硬化、高血压等疾病有一定的作用。金柑皮油为金柑皮的主要活性成分之一,经大量研究表明金柑皮油具有许多生物活性,如氧化活性、抑菌活性、杀虫作用、镇静人体中枢神经、消除疲劳、抑制细胞增殖和诱导细胞凋亡等作用的医药活性。本发明不仅保留了主料金柑全部的营养价值,还将其与米醋的特殊风味进行有机结合,使人们即可获得营养,又能享受风味。

发明内容

[0004] 本发明目的是为了提供一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋,其特征在于它是由下述重量份原料制成:

金柑500~550、紫米50~55、糯米150~165、山药50~55、菜葫芦30~35、菊花13~15、仙人掌25~30、麦芽糖20~25、羊肉粉30~35、生姜10~12、葱丝5~7和水适量。

[0006] 一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋的制备方法,包括以下步骤:

1)、将筛选新鲜金柑,经清洗,果皮分离,果肉收集备用,将果皮破碎,以去离子水为萃取液进行果皮精油萃取,萃取温度100~130℃,萃取压力为8~12MPa,萃取时间为30~40分钟,提取液经快速冷却、过滤、沉淀后取上清精油,保存备用;

2)、将紫米、糯米分别进行清洗,清水浸泡1~2小时,然后混合蒸制25~30分钟,再用冷开水淋冷,冷却至40~45℃时,与米水混合搅打成匀浆,并用苹果酸将其PH值调于3.5~4.5,待其温度达到32~38℃,以接种量600U/g加入II型酶,进行糖化与酒化2~3天;

3)、将甘菊、麦芽糖、羊肉粉、生姜、葱丝等混合,加入3~5倍水,煮至1~2小时,再与榨成匀浆的山药、菜葫芦、金柑果肉、仙人掌等混合,再将步骤2加入,进行高压灭菌;

4)、将步骤3取出进行高压过滤，收集滤液，按发酵液体积接入活化的醋酸菌10%，于28~30℃进行醋酸发酵，3~5天，灭菌后并与步骤1提取的精油混合，均质，封装。

[0007] 金柑含有丰富的维生素C、金桔甙等成分，对维护心血管功能，防止血管硬化、高血压等疾病有一定的作用。金柑皮油为金柑皮的主要活性成分之一，经大量研究表明金柑皮油具有许多生物活性，如氧化活性、抑菌活性、杀虫作用、镇静人体中枢神经、消除疲劳、抑制细胞增殖和诱导细胞凋亡等作用的医药活性等。

[0008] 山药是常用中药，性平，味甘。山药主要成分为淀粉，其中的一部分可以转化为淀粉的分解产物糊精，糊精可以帮助消化，所以山药是可以生吃，且不含脂肪，蛋白质含量较红薯高，含有多种微量元素，其中钾的含量较高。山药有健脾、除湿、补气、益肺、固肾、益精的功效，山药含有可溶性纤维，能推迟胃内食物的排空，控制饭后血糖升高。还能助消化、降血糖。

[0009] 菊花的主要成分为挥发油、黄酮类及氨基酸、微量元素等。具有疏风清热、明目解毒，降低血压的功效。

[0010] 仙人掌含有大量植物营养素及高量抗氧化剂，这些都可以提升人体的免疫功能。根据科学的研究，仙人掌可能是防御癌症、心脏疾肌肉骨骼系统疾病之重要物质。在某些地区，也有人使用仙人掌作为非胰岛素依赖型糖尿病患者的治疗剂，它具有确实降低患者血糖的特性。在墨西哥民间流传着这样一句谚语“一天一片仙人掌，年龄不随时间长”。中国明代著名医学家李时珍也曾说过“人常食仙人掌可长寿也”。现代科学也证明，仙人掌对人体特别是青少年的身体和智力发育以及对中老年人的身体健康都十分有益，是一种较为理想的绿色保健植物食品。

[0011] 本发明的优点是：

1、本发明所制备的一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋，其有效成分具有清火、健脾、补气、明目、助消化等保健功效。

[0012] 2、本发明所选用的原料具有常见、营养丰富、保健功能显著等特点，羊肉粉的加入又使其增加了鲜香之味，本发明可作为日常饮品，热饮口感更佳，也可用于烹饪调味。

[0013] 3、本发明所采用的制备方法，通过使用II型酶，将糖化酒化的时间有效的缩短，提高了生产效率，同时减少了因操作而带来的杂菌污染。

具体实施方式

[0014] 下面通过实施例的方式进一步说明本发明。

[0015] 实施例一

一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋，其特征在于它是由下述重量份原料制成：

金柑 500~550、紫米 50~55、糯米 150~165、山药 50~55、菜葫芦 30~35、菊花 13~15、仙人掌 25~30、麦芽糖 20~25、羊肉粉 30~35、生姜 10~12、葱丝 5~7 和水适量。

[0016] 一种清火祛痘鲜味精油金柑米醋的制备方法，包括以下步骤：

1)、将筛选新鲜金柑，经清洗，果皮分离，果肉收集备用，将果皮破碎，以去离子水为萃取液进行果皮精油萃取，萃取温度100~130℃，萃取压力为8~12MPa，萃取时间为30~40分钟，提取液经快速冷却、过滤、沉淀后取上清精油，保存备用；

2)、将紫米、糯米分别进行清洗，清水浸泡1~2小时，然后混合蒸制25~30分钟，再用冷

开水淋冷，冷却至 40~45℃时，与米水混合搅打成匀浆，并用苹果酸将其 PH 值调于 3.5~4.5，待其温度达到 32~38℃，以接种量 600U/g 加入 II 型酶，进行糖化与酒化 2~3 天；

3)、将甘菊、麦芽糖、羊肉粉、生姜、葱丝等混合，加入 3~5 倍水，煮至 1~2 小时，再与榨成匀浆的山药、菜葫芦、金柑果肉、仙人掌等混合，再将步骤 2 加入，进行高压灭菌；

4)、将步骤 3 取出进行高压过滤，收集滤液，按发酵液体积接入活化的醋酸菌 10%，于 28~30℃ 进行醋酸发酵，3~5 天，灭菌后并与步骤 1 提取的精油混合，均质，封装。