



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108308476 A

(43)申请公布日 2018.07.24

(21)申请号 201810350817.X

(22)申请日 2018.04.19

(71)申请人 黄庆梅

地址 528000 广东省佛山市禅城区张槎街
道张槎三路35号德晖花园4座502房

(72)发明人 黄庆梅

(51)Int. Cl.

A23L 2/04(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/84(2006.01)

A23L 21/25(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

C12J 1/04(2006.01)

C12J 1/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种桑葚保健果醋饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种桑葚保健果醋饮料及其制备方法,由以下原料制成:桑葚40~50份、黑豆30~40份、红枣20~30份、枸杞20~30份、冰糖20~30份、蜂蜜10~20份、食用香精0.03~0.05份、防腐剂0.03~0.05份。本发明提供的桑葚保健果醋饮料其原料配伍科学合理,制作过程简单易懂,所得产品酸甜适口感纯正,风味独特,饮用本发明制作所得的桑葚保健果醋饮料能有效助消化,提高人体免疫力,延缓衰老,美容养颜的功效。

1. 一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於,由以下原料制成:桑葚40~50份、黑豆30~40份、红枣20~30份、枸杞20~30份、冰糖20~30份、蜂蜜10~20份、食用香精0.03~0.05份、防腐剂0.03~0.05份。

2. 根据权利要求1所述一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於,由以下原料制成:桑葚40份、黑豆30份、红枣20份、枸杞20份、冰糖20份、蜂蜜10份、食用香精0.03份、防腐剂0.03份。

3. 根据权利要求1所述一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於,由以下原料制成:桑葚45份、黑豆35份、红枣25份、枸杞25份、冰糖25份、蜂蜜15份、食用香精0.04份、防腐剂0.04份。

4. 根据权利要求1所述一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於,由以下原料制成:桑葚50份、黑豆40份、红枣30份、枸杞30份、冰糖30份、蜂蜜20份、食用香精0.05份、防腐剂0.05份。

5. 根据权利要求1~4之一所述一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於:其制备方法包括以下步骤:

S10、挑选当季黑豆烤熟,然后粉碎成50目制得黑豆粉备用;

S11、挑选成熟无腐烂的桑葚、红枣、枸杞,将桑葚去蒂、红枣去核,然后用流动水冲洗干净备用;

S12、将桑葚、红枣、枸杞混合加入其4~8倍纯净水送至打浆机打浆,然后加热至100℃保持10分钟,再降温至50℃加入其0.02的果胶酶搅拌均匀,酶解2小时,过滤,制得桑葚红枣枸杞渣和桑葚红枣枸杞汁备用;

S13、将桑葚红枣枸杞汁加入冰糖调整糖度至20%,然后加入柠檬酸将PH值调整至3.5~4.0,加热至100℃进行灭菌10分钟,冷却,加入其0.03~0.05%的葡萄酒用活性干酵母,采用开放式发酵法,在26~28℃条件下发酵7~8天,并每天测定一次酒精的变化,若发酵液中酒精含量达8%时,再按10%的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在28~32℃、160~200rpm的条件下通风发酵6~8天,当发酵液酸度不再上升时结束发酵,即制得桑葚红枣枸杞果醋;

S14、将桑葚红枣枸杞果醋厌氧密封3~6个月,即制得陈酿桑葚红枣枸杞果醋;

S15、将桑葚红枣枸杞渣和黑豆粉混合加入其5~6倍质量的8~10%浓度的食用醋酸和冰糖进行浸泡,浸泡时间为15~20天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释1倍,即制得混合提取液;

S16、将陈酿桑葚红枣枸杞果醋和混合提取液混合加入蜂蜜、食用香精、防腐剂进行均质操作,制得桑葚保健果醋饮料初品;

S17、将桑葚保健果醋饮料初品在113~115℃温度下灭菌处理15秒以上,然后迅速降温至90~92℃进行热灌装,再倒瓶、喷淋冷却、风干后包装即得到成品桑葚保健果醋饮料。

6. 根据权利要求5所述一种桑葚保健果醋饮料,其特征在於,其制备方法步骤S16所述的均质操作压力是10~30MPa,均质时间是30~40分钟。

一种桑葚保健果醋饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料,具体涉及一种桑葚保健果醋饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 桑葚为桑科落叶乔木桑树的成熟果实,桑葚又叫桑果、桑枣,可食用,味甜汁多,是人们常食的水果之一。现代研究证实,桑葚果实中含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质等成分,营养是苹果的5 ~ 6 倍,是葡萄的4 倍,被医学界誉为“二十一世纪的最佳保健果品”。常吃桑葚能显著提高人体免疫力,具有延缓衰老,美容养颜的功效,桑葚还可以明目,缓解眼睛疲劳干涩的症状。另外,桑葚对脾脏有增重作用,对溶血性反应有增强作用,可防止人体动脉硬化、骨骼关节硬化,促进新陈代谢。桑葚可以促进红细胞的生长,防止白细胞减少,并对治疗糖尿病、贫血、高血压、高血脂、冠心病、神经衰弱等病症具有辅助功效。桑葚还具有生津止渴、促进消化、帮助排便等作用,适量食用桑葚还能促进胃液分泌,刺激肠蠕动及解除燥热。

[0003] 黑豆为豆科植物大豆的黑色种子,是我国传统种植的农作物,具有悠久的药用和食用历史,自古以来民间就有用黑大豆补血活血和乌发养颜的记载。据报道黑豆有解毒利尿,明目益精,养血疏风之功效,可治疗阴虚烦热,盗汗,眩晕,头痛,风痹等症。此外,黑豆提取物还具有很强的抗氧化活性、抑制诱变、抗炎、预防癌症等功效。与其他同类食品相比,黑豆在营养成分的数量与质量上均具有明显的优势,黑豆有“东方黑珍珠”和“植物蛋白之王”之美誉,含有高蛋白、低热量、多种人体所需的氨基酸、不饱和脂肪酸、膳食纤维及微量元素,是一种物美价廉的营养食品。

[0004] 红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;而现代的药理学则发现,红枣含有蛋白质、糖类、有机酸、维生素A、维生素C、多种微量钙以及氨基酸等丰富的营养成份。药理研究发现,红枣能促进白细胞的生成,降低血清胆固醇,提高血清白蛋白,保护肝脏,红枣中还含有抑制癌细胞,甚至可使癌细胞向正常细胞转化的物质。

[0005] 杞子含有丰富的胡萝卜素,维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素C,以及钙、铁等有益眼睛的必需营养,有良好的明目作用,所以俗称“明眼子”。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种桑葚保健果醋饮料及其制备方法。

[0007] 本发明采取的技术方案是:

一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚40~50份、黑豆30~40份、红枣20~30份、枸杞20~30份、冰糖20~30份、蜂蜜10~20份、食用香精0.03~0.05份、防腐剂0.03~0.05份。

[0008] 进一步地,所述一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚40份、黑豆30份、红枣20份、枸杞20份、冰糖20份、蜂蜜10份、食用香精0.03份、防腐剂0.03份。

[0009] 更进一步地,所述一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚45份、黑豆35份、

红枣25份、枸杞25份、冰糖25份、蜂蜜15份、食用香精0.04份、防腐剂0.04份。

[0010] 更进一步地,所述一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚50份、黑豆40份、红枣30份、枸杞30份、冰糖30份、蜂蜜20份、食用香精0.05份、防腐剂0.05份。

[0011] 其制备方法包括以下步骤:

S10、挑选当季黑豆烤熟,然后粉碎成50目制得黑豆粉备用;

S11、挑选成熟无腐烂的桑葚、红枣、枸杞,将桑葚去蒂、红枣去核,然后用流动水冲洗干净备用;

S12、将桑葚、红枣、枸杞混合加入其4~8倍纯净水送至打浆机打浆,然后加热至100℃保持10分钟,再降温至50℃加入其0.02的果胶酶搅拌均匀,酶解2小时,过滤,制得桑葚红枣枸杞渣和桑葚红枣枸杞汁备用;

S13、将桑葚红枣枸杞汁加入冰糖调整糖度至20%,然后加入柠檬酸将PH值调整至3.5~4.0,加热至100℃进行灭菌10分钟,冷却,加入其0.03~0.05%的葡萄酒用活性干酵母,采用开放式发酵法,在26~28℃条件下发酵7~8天,并每天测定一次酒精的变化,若发酵液中酒精含量达8%时,再按10%的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在28~32℃、160~200rpm的条件下通风发酵6~8天,当发酵液酸度不再上升时结束发酵,即制得桑葚红枣枸杞果醋;

S14、将桑葚红枣枸杞果醋厌氧密封3~6个月,即制得陈酿桑葚红枣枸杞果醋;

S15、将桑葚红枣枸杞渣和黑豆粉混合加入其5~6倍质量的8~10%浓度的食用醋酸和冰糖进行浸泡,浸泡时间为15~20天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释1倍,即制得混合提取液;

S16、将陈酿桑葚红枣枸杞果醋和混合提取液混合加入蜂蜜、食用香精、防腐剂进行均质操作,制得桑葚保健果醋饮料初品;

S17、将桑葚保健果醋饮料初品在113~115℃温度下灭菌处理15秒以上,然后迅速降温至90~92℃进行热灌装,再倒瓶、喷淋冷却、风干后包装即得到成品桑葚保健果醋饮料。

[0012] 其制备方法步骤S16所述的均质操作压力是10~30MPa,均质时间是30~40分钟。

[0013] 本发明提供的桑葚保健果醋饮料其原料配伍科学合理,制作过程简单易懂,所得产品酸甜适中口感纯正,风味独特,饮用本发明制作所得的桑葚保健果醋饮料能有效助消化,提高人体免疫力,延缓衰老,美容养颜的功效。

具体实施方式

[0014] 下面是本发明的实施例,对本发明的具体实施方式作进一步详细描述。

[0015] 实施例1

一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚40份、黑豆30份、红枣20份、枸杞20份、冰糖20份、蜂蜜10份、食用香精0.03份、防腐剂0.03份。

[0016] 其制备方法包括以下步骤:

S10、挑选当季黑豆烤熟,然后粉碎成50目制得黑豆粉备用;

S11、挑选成熟无腐烂的桑葚、红枣、枸杞,将桑葚去蒂、红枣去核,然后用流动水冲洗干净备用;

S12、将桑葚、红枣、枸杞混合加入其4倍纯净水送至打浆机打浆,然后加热至100℃保持

10分钟,再降温至50℃加入其0.02的果胶酶搅拌均匀,酶解2小时,过滤,制得桑葚红枣枸杞渣和桑葚红枣枸杞汁备用;

S13、将桑葚红枣枸杞汁加入冰糖调整糖度至20%,然后加入柠檬酸将PH值调整至3.5,加热至100℃进行灭菌10分钟,冷却,加入其0.03%的葡萄酒用活性干酵母,采用开放式发酵法,在26℃条件下发酵7天,并每天测定一次酒精的变化,若发酵液中酒精含量达8%时,再按10%的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在28℃、160rpm的条件下通风发酵6天,当发酵液酸度不再上升时结束发酵,即制得桑葚红枣枸杞果醋;

S14、将桑葚红枣枸杞果醋厌氧密封3个月,即制得陈酿桑葚红枣枸杞果醋;

S15、将桑葚红枣枸杞渣和黑豆粉混合加入其5倍质量的8%浓度的食用醋酸和冰糖进行浸泡,浸泡时间为15天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释1倍,即制得混合提取液;

S16、将陈酿桑葚红枣枸杞果醋和混合提取液混合加入蜂蜜、食用香精、防腐剂进行均质操作,制得桑葚保健果醋饮料初品;

S17、将桑葚保健果醋饮料初品在113℃温度下灭菌处理15秒以上,然后迅速降温至90℃进行热灌装,再倒瓶、喷淋冷却、风干后包装即得到成品桑葚保健果醋饮料。

[0017] 其制备方法步骤S16所述的均质操作压力是10MPa,均质时间是30分钟。

[0018] 实施例2

一种桑葚保健果醋饮料,由以下原料制成:桑葚45份、黑豆35份、红枣25份、枸杞25份、冰糖25份、蜂蜜15份、食用香精0.04份、防腐剂0.04份。

[0019] 其制备方法包括以下步骤:

S10、挑选当季黑豆烤熟,然后粉碎成50目制得黑豆粉备用;

S11、挑选成熟无腐烂的桑葚、红枣、枸杞,将桑葚去蒂、红枣去核,然后用流动水冲洗干净备用;

S12、将桑葚、红枣、枸杞混合加入其6倍纯净水送至打浆机打浆,然后加热至100℃保持10分钟,再降温至50℃加入其0.02的果胶酶搅拌均匀,酶解2小时,过滤,制得桑葚红枣枸杞渣和桑葚红枣枸杞汁备用;

S13、将桑葚红枣枸杞汁加入冰糖调整糖度至20%,然后加入柠檬酸将PH值调整至3.5,加热至100℃进行灭菌10分钟,冷却,加入其0.04%的葡萄酒用活性干酵母,采用开放式发酵法,在27℃条件下发酵7天,并每天测定一次酒精的变化,若发酵液中酒精含量达8%时,再按10%的接种量接入醋酸杆菌种子液,置于摇床上,在30℃、180rpm的条件下通风发酵7天,当发酵液酸度不再上升时结束发酵,即制得桑葚红枣枸杞果醋;

S14、将桑葚红枣枸杞果醋厌氧密封5个月,即制得陈酿桑葚红枣枸杞果醋;

S15、将桑葚红枣枸杞渣和黑豆粉混合加入其5倍质量的9%浓度的食用醋酸和冰糖进行浸泡,浸泡时间为18天,浸泡结束后过滤,然后加清水将滤液稀释1倍,即制得混合提取液;

S16、将陈酿桑葚红枣枸杞果醋和混合提取液混合加入蜂蜜、食用香精、防腐剂进行均质操作,制得桑葚保健果醋饮料初品;

S17、将桑葚保健果醋饮料初品在114℃温度下灭菌处理15秒以上,然后迅速降温至91℃进行热灌装,再倒瓶、喷淋冷却、风干后包装即得到成品桑葚保健果醋饮料。

[0020] 其制备方法步骤S16所述的均质操作压力是20MPa, 均质时间是35分钟。

[0021] 实施例3

一种桑葚保健果醋饮料, 由以下原料制成: 桑葚50份、黑豆40份、红枣30份、枸杞30份、冰糖30份、蜂蜜20份、食用香精0.05份、防腐剂0.05份。

[0022] 其制备方法包括以下步骤:

S10、挑选当季黑豆烤熟, 然后粉碎成50目制得黑豆粉备用;

S11、挑选成熟无腐烂的桑葚、红枣、枸杞, 将桑葚去蒂、红枣去核, 然后用流动水冲洗干净备用;

S12、将桑葚、红枣、枸杞混合加入其8倍纯净水送至打浆机打浆, 然后加热至100℃保持10分钟, 再降温至50℃加入其0.02的果胶酶搅拌均匀, 酶解2小时, 过滤, 制得桑葚红枣枸杞渣和桑葚红枣枸杞汁备用;

S13、将桑葚红枣枸杞汁加入冰糖调整糖度至20%, 然后加入柠檬酸将PH值调整至4.0, 加热至100℃进行灭菌10分钟, 冷却, 加入其0.05% 的葡萄酒用活性干酵母, 采用开放式发酵法, 在28℃条件下发酵8天, 并每天测定一次酒精的变化, 若发酵液中酒精含量达8%时, 再按10% 的接种量接入醋酸杆菌种子液, 置于摇床上, 在32℃、200rpm 的条件下通风发酵8天, 当发酵液酸度不再上升时结束发酵, 即制得桑葚红枣枸杞果醋;

S14、将桑葚红枣枸杞果醋厌氧密封6个月, 即制得陈酿桑葚红枣枸杞果醋;

S15、将桑葚红枣枸杞渣和黑豆粉混合加入其6倍质量的10% 浓度的食用醋酸和冰糖进行浸泡, 浸泡时间为20天, 浸泡结束后过滤, 然后加清水将滤液稀释1倍, 即制得混合提取液;

S16、将陈酿桑葚红枣枸杞果醋和混合提取液混合加入蜂蜜、食用香精、防腐剂进行均质操作, 制得桑葚保健果醋饮料初品;

S17、将桑葚保健果醋饮料初品在115℃温度下灭菌处理15秒以上, 然后迅速降温至92℃进行热灌装, 再倒瓶、喷淋冷却、风干后包装即得到成品桑葚保健果醋饮料。

[0023] 其制备方法步骤S16所述的均质操作压力是30MPa, 均质时间是40分钟。