



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110771764 A

(43)申请公布日 2020.02.11

(21)申请号 201911081310.X

(22)申请日 2019.11.07

(71)申请人 横县茉莉花酒业有限公司

地址 530304 广西壮族自治区南宁市横县  
横州镇江北路(茉莉花园15#楼14号商  
铺)

(72)发明人 麻昌柏

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所  
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51)Int.Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

C12J 1/00(2006.01)

C12J 1/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

一种茉莉花香醋饮料的制备方法

(57)摘要

一种茉莉花香醋饮料的制备方法,制备过程是先按比例取蜂蜜、茉莉花,鲜酒母液、香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖和山泉水,先用部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀,待蜂蜜液凉至28~30℃再加入茉莉花一混匀装缸密封室内常温发酵15-20天,得到蜂蜜茉莉花发酵料;将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖加入到山泉水中大火煮开,小火煲20-30分钟,凉至60~80℃,趁热加入鲜酒母液,待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月,取澄清液消毒灌装得到产品。本方法制备得到的茉莉花香醋饮料具有茉莉花香,滋味柔顺、酸甜可口,具有开胃消食、降血压、利减肥、消除疲劳、预防衰老和滋润美白等功效。

1. 一种茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:由以下重量份数的原料制成:

蜂蜜2~5份、茉莉花6~10份,鲜酒母液30~50份、香菇1~3份、桂皮0.1~0.5份、八角0.1~0.5份、鲜生姜1~3份、紫苏0.3~0.5份、甘草0.1~0.3份、陈皮0.1~0.3份、红糖3~5份、山泉水110~170份。

2. 根据权利要求1所述的茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:制备过程为:

(1) 取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀,待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀,装缸密封室内常温发酵15-20天,得到蜂蜜茉莉花发酵料;蜂蜜和温开水的重量比为1:(5~10);

(2) 将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖,加入到剩余的山泉水中大火煮开,小火煲20-30分钟,凉至60~80℃,过滤取液;

(3) 将过滤液趁热加入鲜酒母液,待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月即得茉莉花香醋原液;

(4) 将茉莉花香醋原液测试酸度,将其pH控制在4-6,取澄清液过滤检验合格后,杀菌消毒灌装得到产品。

3. 根据权利要求1或2所述的茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:所述的酒母液是从粮食蒸馏酒后的新鲜酒糟中取得的液体。

4. 根据权利要求1或2所述的茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:所述的山泉水为符合饮用标准的山泉水。

5. 根据权利要求1或2所述的茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:所述的茉莉花是有机种植得到的茉莉花,采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。

6. 根据权利要求1或2所述的茉莉花香醋饮料的制备方法,其特征在于:所述的杀菌消毒灌装是采用巴氏消毒灌装,或将沉淀液加热至80℃以上后灌装。

## 一种茉莉花香醋饮料的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮料的技术领域,具体是一种茉莉花香醋饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着生活水平的提高和物质的丰富,人们饮食水平有了很大的改善,食品越来越丰富,人们吃的越来越好,很多人都存在不同程度的营养过剩以及肥胖;这样不仅很不利于健康,而且有可能会滋生一系列疾病,影响人们的身体健康,所以现在越来越多的人开始除了进行积极的体育运动,参加有氧锻炼外,还注重饮食,摄入一些可以去除油腻,改善体内环境、营养健康的食品或饮料,由于以上原因,饮料行业发展日新月异,品种丰富多彩,尤其是具有保健功能的饮料更成为新宠,酸醋饮料也就应运而生。

[0003] 茉莉的花极香,为著名的花茶原料及重要的香精原料。茉莉花,学名为*Jasminum sambac* (Linn.) Aiton,科名是木犀科,是人们最喜欢的鲜花,一曲“好一朵美丽的茉莉花”给人们带来美的享受。茉莉花茶是我国十大名茶之一,是摘自春天里的盛开的茉莉花和茶叶一起窰制成花茶,具有馥郁花朵的香气又有茶叶的清新之气,是口感香甜的很受大家欢迎的花茶。常喝茉莉花茶对于女性来说不仅可以美容养颜、净白皮肤还能够抵抗衰老留住青春的尾巴。还能疏通人体肠胃可以排宿便、顺气清脑、降低血压和血脂,还具有抵抗细菌和病毒治疗癌症的巨大的作用和功效。广西壮族自治区横县由于具有独特的环境气候和土壤,横县的茉莉花以其香气芬芳冠名世界,数百年前就开始种植茉莉花,并窰制茉莉花茶,使得横县茉莉花茶香飘海内外,目前作为全球茉莉花生产中心,年产茉莉花茶量8万吨,目前茉莉鲜花主要用于窰制茶叶。除了窰制茶叶以外,由于茉莉花具有独特的香气和功效,茉莉花及相关产品也得到越来越多的人喜爱,近年来也有很多关于开发茉莉花的用途的文献报道,例如加工茉莉花饮料,茉莉花纺织品,茉莉花化妆品,例如茉莉花香水(香露),茉莉花清新剂,茉莉花装饰品、茉莉花食品,例如茉莉花香米、茉莉花糕点、茉莉花菜肴等;

从一些文献中,我们还看到,将茉莉花提取以后,作为酒饮料和醋饮料,也是一种新的用途,因为在酒饮料和醋饮料加入茉莉花,不但可以增加营养,还能浓缩花香,是茉莉花深加工的一个新方向。为了迎合市场,人们将茉莉花用于酸醋饮料,得到的酸醋饮料具有茉莉花香味。公开文献也报道了一些茉莉花香醋饮料,例如:

1、中国专利:一种茉莉花茶醋饮料及其制备方法,申请号:201510527146.6,申请日:2015. 08.25,申请人:石东秀,地址:广西壮族自治区南宁市长堦村西路18号,发明人:石东秀,摘要:本发明公开了一种茉莉花茶醋饮料及其制备方法,属于饮料加工技术领域,所述饮料包括以下原料:茉莉花、西山茶、夏枯草、西洋参、罗汉果、蜂蜜、冰糖、柠檬醋、无花果粉、维生素、山梨酸钾、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、槐豆胶、纯净水,所述饮料是通过浸提、调配、灭菌、灌装、封口、冷却等步骤制得的。本发明的茉莉花茶醋饮料营养搭配合理,酸甜爽口,茶香浓郁,是一种新型的营养茶醋饮料;本发明的制备方法简单,生产茶醋饮料周期短,产品储存时间长。

[0004] 2、中国专利:茉莉花醋饮料的制备方法,申请号:201510367538.0,申请日:2015.

06. 29, 申请人:陈艳影, 地址:广西壮族自治区南宁市横县横州镇茉莉花大道龙池新城龙翔苑3幢2层A号商铺, 发明人:陈艳影, 摘要:本发明公开了一种茉莉花醋饮料的制备方法, 采用新鲜的茉莉花, 去掉花蒂, 花蕾经养花开放吐香后, 加入白糖密封发酵, 最后加入纯米醋泡制, 即得到一种纯天然的茉莉花醋饮料。食用本发明制备而成的茉莉花醋饮料, 保持着茉莉花洁白的颜色, 散发纯天然的香气, 香气缓慢释香, 具有清肝明目、生津止渴和祛痰治痢之功效, 更重要的是具有养颜美容、延缓衰老功效, 还可以根据个人喜好, 饮用时添加适量的蜂蜜和水, 能迅速补充体力, 消除疲劳, 增强对疾病的抵抗力, 老少皆宜, 可口又有益身心健康, 使人延年益寿。

[0005] 3、中国专利:一种茉莉花酵素的制备工艺, 申请号:201710299447.7, 申请日:2017.05.02, 申请人:六安市三江生物科技有限公司, 地址:安徽省六安市经济技术开发区经三路东侧(科技创业中心502#), 发明人:李耀亭, 摘要:本发明提供了一种茉莉花酵素的制备工艺。采用了乳酸克鲁维酵母、醋酸菌和马克思克鲁维酵母进行多次发酵, 大大提高酵素产品的功效, 使产品具有更好的免疫调节、镇静安神、清热解毒、减肥降脂等保健功能; 将绿茶和茉莉花堆放后进行冷冻处理, 有利于保留茉莉花的香气, 经发酵后, 仍有部分散发香气的酮、醇等有效成分保存下来, 散发香味; 加入果蔬原浆和豆浆, 可以补充纤维素、蛋白质和多种不同的微量元素, 营养更加丰富。

## 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种茉莉花香醋饮料的制备方法, 能够将茉莉花的大部分精华融入其中, 使之制备得到的茉莉花香醋饮料具有茉莉花香, 滋味柔顺、酸甜可口, 具有开胃消食、降血压、利减肥、消除疲劳、预防衰老和滋润美白等功效。

[0007] 为了实现上述目的, 本发明采用的技术方案为:

一种茉莉花香醋饮料的制备方法, 由以下重量份数的原料制成:

蜂蜜2~5份、茉莉花6~10份, 鲜酒母液30~50份、香菇1~3份、桂皮0.1~0.5份、八角0.1~0.5份、鲜生姜1~3份、紫苏0.3~0.5份、甘草0.1~0.3份、陈皮0.1~0.3份、红糖3~5份、山泉水110~170份。所述的酒母液是从粮食蒸馏酒后剩下的未变质的酒糟中取得的液体。所述的山泉水为符合饮用标准的山泉水。

[0008] 茉莉花香醋饮料的制备过程为:

(1) 取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀, 待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀, 装缸密封室内常温发酵15-20天, 得到蜂蜜茉莉花发酵料; 蜂蜜和温开水的重量比为1:(5~10);

(2) 将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖, 加入到剩余的山泉水中大火煮开, 小火煲20-30分钟, 凉至60~80℃, 过滤取液;

(3) 将过滤液趁热加入鲜酒母液, 待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月即得茉莉花香醋原液;

(4) 将茉莉花香醋原液测试酸度, 将其pH控制在4-6, 取澄清液过滤检验合格后, 杀菌消毒灌装得到产品。所述的杀菌消毒灌装是采用巴氏消毒灌装, 或将沉淀液加热至80℃以上后灌装。

[0009] 所述的茉莉花是有机种植得到的茉莉花, 采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含

苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟,香味浓。

[0010] 上述背景技术介绍了茉莉花作为花茶原料及重要的香精原料以及各类日用品原料。以下我们再介绍茉莉花的功能,根据我国中医学及现代药理学对茉莉花的保健功效研究认为:茉莉花具有益气止痛、温中和胃、消肿解毒、强化免疫系统的功效。对身体出现痲疾、腹痛、结膜炎、疮毒都具有良好的治疗作用,另外还具有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、祛风解表、益气力、降血压、防止龋齿、防辐射、抗癌、抗衰老的功效,能够增强身体免疫力,延年益寿。同时,还具有理气安胎、润肤功效,可以改善身体的焦虑状态,对于身体的慢性病、月经失调以及头晕,都有良好的调理作用。还具有抗炎、平喘、抗癌、舒筋活络、降压、补肾壮精的功效。另外,通过口服茉莉花促进身体体内的毒素排泄,还能润滑肌肤、美容美发。所以,将茉莉花作为醋饮料,特别是本发明的独特加工,是本发明的非常重要的特色,使之制备得到的茉莉花香醋饮料具有茉莉花香,滋味柔顺、酸甜可口,具有开胃消食、降血压、利减肥、消除疲劳、预防衰老和滋润美白等功效,是本发明的最主要目的!所以,上述步骤(5)将香蕉发酵料上清液和香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏和红糖提取的滤液混合并加入茉莉花和柠檬酸钠,搅拌均匀后,密封室内常温发酵3个月得到产品,与现有技术以及背景技术中列出的对比文件相比,本发明能够将茉莉花的大部分精华融入其中,这也是本发明人经过许多工艺试验得到的最好效果。

[0011] 蜂蜜是蜜蜂从开花植物的花中采得的花蜜在蜂巢中经过充分酿造而成的天然甜物质。蜜蜂从植物的花中采取含水量约为75%的花蜜或分泌物,存入自己第二个胃中,在体内多种转化的作用下,经过15天左右反复酝酿各种维生素、矿物质和氨基酸丰富到一定的数值时,同时把花蜜中的多糖转变成人体可直接吸收的单糖葡萄糖、果糖,水分含量少于23%存贮到巢洞中,用蜂蜡密封。蜂蜜是糖的过饱和溶液,低温时会产生结晶,生成结晶的是葡萄糖,不产生结晶的部分主要是果糖。

[0012] 香菇(学名:*Lentinus edodes*),又名花菇、猴头菇、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰,是世界第二大食用菌,也是我国特产之一,在民间素有“山珍”之称,其香味浓郁,营养丰富,含有18种氨基酸,7种为人体所必需;所含麦角甾醇,可转变为维生素D,有增强人体抗疾病和预防感冒的功效;香菇中的多糖有抗肿瘤作用,腺嘌呤和胆碱可预防肝硬化和血管硬化;络氨酸氧化酶有降低血压的功效;双链核糖核酸可诱导干扰素产生,有抗病毒作用。民间将香菇用于解毒,益胃气和治风破血。

[0013] 桂皮,拉丁学名:*Cinnamomum tamala* (Bauch.-Ham.) Nees et Eberm,又称肉桂、官桂或香桂,为樟科植物天竺桂、阴香、细叶香桂、肉桂或川桂等树皮的通称。本品为常用中药,又为食品香料或烹饪调料。商品桂皮的原植物比较复杂,约有十余种,均为樟科樟属植物。各地常用的有8种,其中主要有桂树、钝叶桂、阴香及华南桂等其他种类多为地区用药。各品种在西方古代被用作香料。中餐里用它给炖肉调味,是五香粉的成份之一。桂皮味辛甘、性热,入肾、脾、膀胱经有补元阳,暖脾胃,除积冷,通脉止痛和止泻的功效,主治命门火衰、肢冷脉微、亡阳虚脱、腹痛泄泻、寒疝、腰膝冷痛、阴疽流注、虚阳浮越之上热下寒等症。

[0014] 八角,拉丁学名:*Illicium verum* Hook.f.,又名八角茴香(本草纲目)、大茴香、唛

角(广西壮语),是八角茴香科、八角属的一种植物。据报道,八角茴香可做禽流感药物,其含有莽草酸——达菲的基本成分,八角成了达菲主要成分的来源。八角油是从八角茴香的新鲜枝叶或成熟果实经水蒸汽蒸馏而得,为无色至淡黄色的澄清液体,气芳香,味辛甜。八角茴香是个很受欢迎的开胃剂,有时也会把它磨成粉加入咖啡或茶中,以使口气清香。肉类的菜肴如猪或鸭,可藉八角茴香调味,甚至甜点中也可以加入它。同时,八角茴香也是潮汕卤水最主要的香料之一。八角茴香的主要成分是八角茴香精油,八角茴香精油也是良好的天然香料和食品调料,具有温中、健胃的功效,可抑制胃肠道的过激蠕动,促进胃液分泌而帮助消化,临床上作为芳香健胃剂,医学上用于芳香调味等。

[0015] 鲜生姜是新鲜的姜的根茎,姜(学名:*Zingiber officinale* Rosc.),姜科姜属多年生草本植物。开有黄绿色花并有刺激性香味的根茎。株高0.5-1米;根茎肥厚,多分枝,有芳香及辛辣味。叶片披针形或线状披针形,无毛,无柄;叶舌膜质。总花梗长达25厘米;穗状花序球果状;苞片卵形,淡绿色或边缘淡黄色,顶端有小尖头。花萼管长约1厘米;花冠黄绿色,裂片披针形;唇瓣中央裂片长圆状倒卵形。根茎供药用,干姜主治“心腹冷痛,吐泻,肢冷脉微,寒饮喘咳,风寒湿痹。”生姜主治“感冒风寒,呕吐,痰饮,喘咳,胀满;解半夏、天南星及鱼蟹、鸟兽肉毒。”又可作烹调配料或制成酱菜、糖姜。茎、叶、根茎均可提取芳香油,用于食品、饮料及化妆品香料中。在中国中部、东南部至西南部,咸丰活龙来凤、通山、阳新、鄂城、咸宁、大冶各省区广为栽培。亚洲热带地区亦常见栽培。根茎供药用,鲜品或干品可作烹调配料或制成酱菜、糖姜。茎、叶、根茎均可提取芳香油,用于食品、饮料及化妆品香料中。

[0016] 紫苏(学名:*Perilla frutescens*),古名荏,又名苏、白苏、桂荏(《尔雅》)、荏子、赤苏、红苏、香苏、黑苏、白紫苏、青苏、野苏、苏麻、苏草、唐紫苏、皱叶苏、鸡苏、臭苏、大紫苏、假紫苏、水升麻、野藿麻、聋耳麻、孜珠、兴帕夏噶(藏语)等,是唇形科紫苏属下唯一种,一年生草本植物,主产于中国西北、东南亚、台湾、中国江西、湖南等中南部地区、喜马拉雅地区,日本、缅甸、朝鲜半岛、印度、尼泊尔也引进此种,而北美洲也有生长。我国陕西、甘肃引种较早,甘肃庆阳已有2000年的栽培历史,作为油源之一,拥有丰富的紫苏资源。紫苏叶的功效:味辛,性温,具有解表散寒、行气和胃的功效。本品辛香温散,入肺走表而发散风寒,又能走脾行血而宽中,对外感风寒,内兼湿滞之症尤为适宜。《随息居饮食谱》言其“下气,安胎,活血定痛,和中开胃,止嗽消痰,化食,散风寒”。《本草纲目》言其“解肌发表,散风寒,行气宽中,消痰利肺,和血温中止痛,定喘安胎”。《本草正义》言“紫苏,芳香气烈,外开皮毛,泄肺气而通腠理,上则通鼻塞,清头目,为风寒外感灵药;中则开膈胸,醒脾胃,宣化痰饮,解郁结而利气滞。”对于出现畏寒、鼻塞、咽中不适等风寒感冒症状比较轻的患者,单用紫苏叶煎水服用即有功效,但是,由于紫苏叶发汗、解表、散寒的力度比较缓和,因此,感冒出现的恶寒、发热、无汗、头痛、鼻塞兼有咳嗽者,常与杏仁、前胡、桔梗等配伍,如杏苏散。一般轻浅的感冒,用紫苏10克,揉成粗末泡茶喝,效果也不错。脾胃气滞引起的腹胀、胸闷、恶心、呕吐,可用苏梗、荷叶梗各15克煎汤服用治疗。

[0017] 甘草(学名:*Glycyrrhiza uralensis* Fisch)别名:国老、甜草、乌拉尔甘草、甜根子。豆科、甘草属多年生草本,根与根状茎粗壮,是一种补益中草药。对人体很好的一种药,药用部位是根及根茎,药材性状根呈圆柱形,长25~100厘米,直径0.6~3.5厘米。外皮松紧不一,表面红棕色或灰棕色。根茎呈圆柱形,表面有芽痕,断面中部有髓。气微,味甜而特殊。功能主治清热解毒、祛痰止咳、脘腹等。

[0018] 陈皮为芸香科植物橘 *Citrus reticulata* Blanco 及其栽培变种的干燥成熟果皮;陈皮又称橘皮,《纲目》:“橘皮,苦能泻能燥,辛能散,温能和。其治百病,总是取其理气燥湿之功,同补药则补,同泻药则泻,同升药则升,同降药则降。脾乃元气之母,肺乃摄气之要,故橘皮为二经气分之要,但随所配而补泻升降也。”《日用本草》:“能散能泻,能温能补,能消膈气,化痰涎,和脾止嗽,通五淋”《本草经疏》:“辛能散,苦能泻,温能通行,则逆气下,呕嗽止,胸中痰热消矣,脾为运动磨物之脏,[1]气滞则不能消化水谷,为吐逆、霍乱、泄泻等证,苦温能凿脾家之湿,使滞气运行,诸证自疗矣。”《本草汇言》:“味辛善散,故能开气;胃苦开泄,故能行痰;其气温平,善于通达,故能止呕、止咳,健脾和胃者也。东垣曰:夫人以脾胃为主,而治病以调气为先,如欲调气健脾者,橘皮之功居其首焉。”。

[0019] 红糖为禾本科草本植物甘蔗的茎经压榨取汁炼制而成的赤色结晶体。异名:沙糖、赤沙糖、紫沙糖、片黄糖。有丰富的糖份、矿物质及甘醇酸。红糖的原料是甘蔗,含有95%左右的蔗糖,古法是将收割下来的甘蔗经过切碎碾压,压出来的汁液先去除泥土、细菌、纤维等杂质,接著以小火熬煮5~6小时,不断搅拌让水份慢慢的蒸发掉,使糖的浓度逐渐增高,高浓度的糖浆在冷却后会凝固成为固体块状的粗糖,也就是红糖砖,这样的传统做法保持了甘蔗原本的营养,同时也使红糖带有一股类似焦糖的特殊风味。红糖的种种特殊作用,主要得益于它的天然成分。据香港赛特皮肤研究中心的皮肤医学专家们20年来的潜心钻研,发现红糖中蕴含着大量的营养物质对肌肤的健康、营养有着独到的功效:1.红糖中所含有的葡萄糖、果糖等多种单糖和多糖类能量物质,可加速皮肤细胞的代谢,为细胞提供能量。2.红糖中含有的叶酸、微量物质等可加速血液循环、增加血容量的成分,刺激机体的造血功能,扩充血容量,提高局部皮肤的营养、氧气、水分供应。3.红糖中含有的部分维他命和电解质成分,可通过调节组织间某些物质浓度的高低,平衡细胞内环境的水液代谢,排除细胞代谢产物,保持细胞内、外环境的清洁。4.红糖中含有的多种维他命和抗氧化物质,能抵抗自由基,重建和保护细胞基础结构,维护细胞的正常功能和新陈代谢。5.红糖中含有的氨基酸、纤维素等物质,可以有效保护和恢复表皮、真皮的纤维结构和锁水能力,强化皮肤组织结构 and 皮肤弹性,同时补充皮肤营养,促进细胞再生。6.红糖中含有的某些天然酸类和色素调节物质,可有效调节各种色素代谢过程,平衡皮肤内色素分泌数量和色素分布情况,减少局部色素的异常堆积。另外:在潮汕地区,人们习惯把红糖称为“乌糖”。品种也很多。其中以“赤砂糖”和有不规则糖块的乌糖最受欢迎。从中医的角度来说,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。而要发挥红糖的这些功效,吃法上也很有讲究:红糖煮荷包蛋,可以使鸡蛋和红糖的营养互补,让老年人面色红润,有精神;用红糖泡桂圆干服用,对改善睡眠有着积极作用;红糖泡人参,则有调理气息,改善低血压的作用。中医认为妇女产后身体多淤,且八脉空虚,每致腹痛。凡偏淤者,医生常处以生化汤、失笑散或金铃子散,并嘱在药煎好后以红糖调服,目的在于利用红糖“通淤”或“排恶露”的作用而达到止痛的目的。对无力购药或不及备药者,取适量的中段童尿拌红糖口服,亦可收到异曲同工之效。“女子不可百日无糖”,指的就是红糖。曾有一个女青年,因长期患病,身体瘦弱,体重不足50公斤。她怀孕后思想负担很重,担心自己承受不了,经采用中国传统的食疗方法,设计以温热补虚寒的“对证之食”:给她吃糯米酒酿卧鸡蛋以及加有红糖和芝麻的小米粥等食物,结果不仅产下了健康的婴儿,而且身体比产前还结实健康,她产后坚持哺乳,婴儿也发育良好,活泼健康。

[0020] 本发明的有益效果是：

1、本发明上述工艺中，取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀，待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀，装缸密封室内常温发酵15-20天，得到蜂蜜茉莉花发酵料，使得产品中能够将茉莉花的大部分精华融入其中，是非常重要的一个步骤，据本发明人实践中检验，每100克茉莉花含挥发性物质2-3克，主要成分为苯甲醇或其脂类、茉莉花素、安息香酸芳樟醇酯等，素馨内酯物质，与香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖提取的滤液及鲜酒母液混合进行发酵，产品滋味柔顺、酸甜可口，具有开胃消食、降血压、利减肥、消除疲劳、预防衰老和滋润美白等功效，体现了独特的饮料制作特色。

[0021] 2、本申请还巧妙的将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖，加入到剩余的山泉水中大火煮开，小火煲20-30分钟，凉至60~80℃，过滤取液；将过滤液趁热加入鲜酒母液，待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月即得茉莉花香醋原液，能提高发酵的成果率和增加香醋的酸甜味，与添加米醋发酵是两种完全不同的风味，添加米醋发酵酸味较重，不柔顺有轻微的刺激气味；原液再与将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖加入到山泉水中大火煮开，小火煲20-30分钟，冷却得到的滤液混合，能综合各种味道，减少杂味，且酸味淡、甜味适中、柔顺可口。

[0022] 3、本申请将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖加入到山泉水中大火煮开，小火煲20-30分钟，冷却，过滤取滤液，作为香醋的混合液之一，煲煮过后，能将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖有效成分融合，这样不会带有浓郁的中药味，并使香醋具有开胃消食、降血压、利减肥、消除疲劳、预防衰老和滋润美白等功效。如果是直接用香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮和红糖浸泡，中药味会凸显，且最终得到的香醋滋味不柔醇，不够香甜。

[0023] 4、取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀，待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀，装缸密封室内常温发酵15-20天，得到蜂蜜茉莉花发酵料，为醋增添茉莉清香及茉莉花的营养成分；而茉莉花香醋产业化推广将是丰富人民的物质生活，提高产品的附加值，提高横县茉莉鲜花的利用率和应用，在满足人民物质生活需求的同时，也对地方经济发展有着不可估量的推动作用。

## 具体实施方式

[0024] 为了更加详细的介绍本发明，下面结合实施例，对本发明做进一步说明。

[0025] 实施例1

采用以下工艺步骤即可制备得茉莉花香醋饮料：

(1) 按重量份数取蜂蜜2~5份、茉莉花6~10份，鲜酒母液30~50份、香菇1~3份、桂皮0.1~0.5份、八角0.1~0.5份、鲜生姜1~3份、紫苏0.3~0.5份、甘草0.1~0.3份、陈皮0.1~0.3份、红糖3~5份和山泉水110~170份。所述的酒母液是从粮食蒸馏酒后剩下的未变质的酒糟中取得的液体。所述的山泉水为符合饮用标准的山泉水。所述的茉莉花是有机种植得到的茉莉花，采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾，采收后，装运时不要紧压，用通气的箩筐装花；将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子，温度控制在25-35℃，控制方法是25-30℃保持2-3小时，30-35℃保持1-2小时，湿度控制在50-85%，

所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟,香味浓。

[0026] (2)取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀,待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀,装缸密封室内常温发酵15-20天,得到蜂蜜茉莉花发酵料;蜂蜜和温开水的重量比为1:(5~10);

(3)将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖,加入到剩余的山泉水中大火煮开,小火煲20-30分钟,凉至60~80℃,过滤取液;

(4)将过滤液趁热加入鲜酒母液,待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月即得茉莉花香醋原液;

(5)将茉莉花香醋原液测试酸度,将其pH控制在4-6,取澄清液过滤检验合格后,经巴氏消毒灌装得到产品。

#### [0027] 实施例2

采用以下工艺步骤即可制备得茉莉花香醋饮料:

(1)按重量份数取蜂蜜2~5份、茉莉花6~10份,鲜酒母液30~50份、香菇1~3份、桂皮0.1~0.5份、八角0.1~0.5份、鲜生姜1~3份、紫苏0.3~0.5份、甘草0.1~0.3份、陈皮0.1~0.3份、红糖3~5份和山泉水110~170份。所述的酒母液是从粮食蒸馏酒后剩下的未变质的酒糟中取得的液体。所述的山泉水为符合饮用标准的山泉水。所述的茉莉花是有机种植得到的茉莉花,采摘时需在晴天的下午1时至5时采摘含苞欲放的茉莉花花蕾,采收后,装运时不要紧压,用通气的箩筐装花;将装有花蕾的箩筐放到可控温控湿的房子,温度控制在25-35℃,控制方法是25-30℃保持2-3小时,30-35℃保持1-2小时,湿度控制在50-85%,所述的含苞欲放的茉莉花花蕾,是茉莉花颜色由淡黄色变成白色且花骨朵变大时的花蕾。这个时候的花成熟,香味浓。

[0028] (2)取部分山泉水煮开凉至60~80℃加入蜂蜜搅拌均匀,待蜂蜜液凉至28~30℃再加入去蒂的茉莉花一起搅拌均匀,装缸密封室内常温发酵15-20天,得到蜂蜜茉莉花发酵料;蜂蜜和温开水的重量比为1:(5~10);

(3)将香菇、桂皮、八角、鲜生姜、紫苏、甘草、陈皮、红糖,加入到剩余的山泉水中大火煮开,小火煲20-30分钟,凉至60~80℃,过滤取液;

(4)将过滤液趁热加入鲜酒母液,待凉至28~30℃加入蜂蜜茉莉花发酵料一起混合发酵3个月即得茉莉花香醋原液;

(5)将茉莉花香醋原液测试酸度,将其pH控制在4-6,取澄清液过滤检验合格后,将沉淀液加热至80℃以上后灌装得到产品。

#### [0029] 应用实施例:

1、李某某,女,南宁市横县某公司职员,36岁,从事茉莉花茶生产工作,因作息不规律,工作劳累,造成气血不足,脸色皮肤暗黄,饮用本发明的酵素20天后,脸部肤色明显红润,睡觉也特别香。

[0030] 2、黎某某,女,南宁市横县人,33岁,孩子2岁半,黎某某刚生产后大便秘结,皮肤也变得粗糙暗淡,黎某某早晚各饮用一杯本发明的酵素,大便都很顺畅,未出现大便秘结情况。黎某某饮用本发明的酵素1个月后,皮肤变得红润光泽,整个人也比较精神有劲。

[0031] 3、张某某,女,31岁,南宁人,孩子10个月,张某某怀孕后期脸上皮肤变得粗糙暗淡

且有黑斑,人容易疲劳;经朋友介绍,张某某早晚各饮用一杯本发明的酵素,1个月后,皮肤开始变得红润,黑斑变淡,整个人也比较精神有劲。

[0032] 上述说明并非是对本发明的限制,本发明也并不限于上述实例,本技术领域的普通技术人员,在本发明的实质范围内,作出的变化、改型、添加或替换,都应属于本发明的保护范围。