



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105255679 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510806276. 3

(22) 申请日 2015. 11. 22

(71) 申请人 安徽联喆玉竹有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县许镇镇大
浦试验区农业孵化器综合大楼

(72) 发明人 何淑芳 汪宇轩 魏天旭

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006. 01)

C12G 3/02(2006. 01)

A61K 36/888(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法

(57) 摘要

本发明公开了一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,采用新鲜嘉宝果与菱角为主要原料,并添加波棱瓜、藏菖蒲、蚓果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味等中药成分,通过原料筛选、清洗、原料预处理、调整糖度酸度、发酵、混合、勾兑、过滤、灌装、包装,制备成果酒。充分利用了嘉宝果和菱角的营养价值,所用原料协同增效,达到了温中健脾、理气养胃的保健功效,有利于人体健康,而且制备方法科学、易行,可操作性强,成品果酒呈淡香槟色或浅黄色,酒体口感醇厚、清新、绵甜,口味幽香,酒香菱角香并存,具有显著的经济价值。

1. 一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,其特征在于,包括如下工艺步骤:

A,加工原料的预处理:将新鲜的嘉宝果进行分捡,把未熟、过熟、腐烂、有病虫等的果子选出去除;

B,将 70-80 重量份的嘉宝果果肉进行破碎处理,制成果浆备用;

C,将新鲜生长成熟菱角,去壳并洗净,取 30-40 重量份,切成薄片,再加入 20-30 重量份水,用食品打浆机打成糊状的菱角浆;

D,取中药材波棱瓜、藏菖蒲、蚬果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味,加入 10-200 重量份的纯净水煎煮后,再过滤得到中药煎煮液,将中药煎煮液添加到步骤 C 制得的菱角浆中,得到中药菱角浆;

E,将步骤 B 制得的果浆用糖调整糖度,用酒石酸调整酸度;

F,向果浆中加入果浆 0.4-0.6% 重量比的果胶酶,保温 40-43℃,保持 1-1.5 小时;

G,向果浆中加入 4-5 重量份酵母,在 24-28℃ 中发酵,至无明显泡沫产生,即发酵停止,过滤后制得嘉宝果原酒;

H,将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟,再冷却,加入的 α -淀粉酶、纤维素酶、糖化酶,糖化,过滤后制得菱角糖液;

I,将步骤 H 中制得的菱角糖液加入 3-5 重量份的酵母液,在 23-28℃ 中发酵 3-5 天,将发酵液过滤后制得菱角原酒;

J,将步骤 G 中制得的嘉宝果原酒与步骤 I 中制的菱角原酒进行混合,可加入适量纯净水进行勾兑,至成品酒精度为 13-18 度,制得成品原酒;

K,将成品原酒过滤去杂质,进行灌装、杀菌、包装。

2. 根据权利要求 1 所述的一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,其特征在于,步骤 D 中的中药材配比为:波棱瓜 0.3-0.5 重量份、藏菖蒲 0.3-0.4 重量份、蚬果芥 0.2-0.4 重量份、甘松 0.2-0.4 重量份、扁豆 0.2-0.3 重量份、豹皮樟 0.2-0.4 重量份、黄芩 0.2-0.3 重量份、松木蒂 0.3-0.5 重量份、蒲公英 0.1-0.3 重量份、独一味 0.2-0.3 重量份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,其特征在于:步骤 E 中对果浆进行糖度调整,用蔗糖或葡萄糖调整到果浆含糖量达到 110-150g/L,可用酒石酸调整酸度为 PH4-6。

4. 根据权利要求 1 所述的一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,其特征在于,步骤 H 中菱角糖化的详细流程如下:将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟,再冷却至 40-45℃,加入菱角浆重 0.15-0.35% 重量比的 α -淀粉酶、0.3-0.6% 重量比的纤维素酶、0.3-0.4% 重量比的糖化酶,糖化 5-6 小时,过滤后制得菱角糖液。

一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及果酒技术领域,具体是涉及一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法。

背景技术

[0002] 嘉宝果,又名珍宝果,属于桃金娘科常绿灌木,其成长缓慢,树皮浅灰色,呈薄片状脱落,脱落后留下亮色斑纹,叶对生,叶柄短,有茸毛,叶片革质,深绿色有光泽,披针形或椭圆形,其花簇生于主干和主枝上,有时也长在新枝上,花小,白色,雄蕊多数,顶着淡黄色的小花粉,散发出阵阵清香。

[0003] 嘉宝果每百克果实可食用部分含热量 45.7Ka,水 87.1g, 蛋白质 0.11g, 脂肪 0.01g,碳水化合物 12.58g, 纤维 0.08g, 灰分 0.20g,钙 6.3mg,磷 9.2mg, 铁 0.49rag, 硫胺素 0.2mg,维生素 Bz 0.02rag, 烟酸 0.21rrg, 维生素 C 22.7mg,色氨酸 1mg,赖氨酸 7mg。

[0004] 高营养成份、珍贵、稀有、其果肉透明、柔软多汁、风味特殊、气味芬芳、果肉富含水分、维他命 C、高钙、磷、铁、纤维、碳水化合物、维他命 B1、核黄素、色氨基酸、灰分、脂肪、蛋白质等 15 种以上之高营养成份。新鲜水果除了可以生吃以外,还可以做成果冻、蜜饯、果酱以及风味极佳嘉宝果酒——经常食用有利于预防心血管疾病,增强抵抗力,尤其对女性的活力年轻、皮肤亮丽有着显著促进作用。

[0005] 成熟果其果肉呈多汁半透明,全熟时甘甜无比,口味特殊,成熟果其果肉透明、柔软多汁,风味特殊、气味芬芳,甜度平均可达 13 至 18 度,香甜可口,口感独特,味似山竹、香芭乐、释迦、凤梨等多种风味,食用入口后口感将经历 4 种不同之独特口味。

[0006] 菱角是菱科菱属一年生草本水生植物菱的果实。又名腰菱、水栗、菱实,味甘、凉、无毒,菱角皮脆肉美,蒸煮后剥壳食用,亦可熬粥食。菱角含有丰富的蛋白质、不饱和脂肪酸及多种维生素和微量元素。具有利尿通乳,止渴,解酒毒的功效。菱角,味甘、涩、性凉;补脾益气健脾,强股膝、健力益气,菱实的醇浸水液对癌细胞的变性和组织增生均有抑制作用。

[0007] 黄芩,别名山茶根、土金茶根,是唇形科黄芩属多年生草本植物;肉质根茎肥厚,叶坚纸质,披针形至线状披针形,总状花序在茎及枝上顶生,花冠紫、紫红至蓝色,花丝扁平,花柱细长,花盘环状,子房褐色,小坚果卵球形,花果期 7-9 月。《本草正》著:枯者清上焦之火,消痰利气,定喘嗽,止失血,退往来寒热,风热湿热,头痛,解瘟疫,清咽,疗肺痿肺痛,乳痛发背,尤祛肌表之热,故治斑疹、鼠疫、疮疡、赤眼;实者凉下焦之热,能除赤痢,热蓄膀胱,五淋涩痛,大肠闭结,便血、漏血。

[0008] 本发明以新鲜嘉宝果与菱角为主要原料,并添加波棱瓜、藏菖蒲、蚬果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味等中药成分酿制的果酒,目前在国内还未见报道和产品上市。

发明内容

[0009] 本发明采用新鲜嘉宝果与菱角为主要原料,充分利用了嘉宝果和菱角的营养与保

健价值,并添加波棱瓜、藏菖蒲、虬果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味等中药成分,所用原料协同增效,达到了温中健脾、理气养胃的保健功效,填补了目前国内使用这类原料酿造果酒这项空白。

[0010] 本发明是如此实现的:

一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,包括如下工艺步骤:

A,加工原料的预处理:将新鲜的嘉宝果进行分捡,把未熟、过熟、腐烂、有病虫等的果子选出去除;

B,将 70-80 重量份的嘉宝果果肉进行破碎处理,制成果浆备用;

C,将新鲜生长成熟菱角,去壳并洗净,取 30-40 重量份,切成薄片,再加入 20-30 重量份水,用食品打浆机打成糊状的菱角浆;

D,取中药材波棱瓜、藏菖蒲、虬果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味,加入 10-20 重量份的纯净水煎煮后,再过滤得到中药煎煮液,将中药煎煮液添加到步骤 C 制得的菱角浆中,得到中药菱角浆;

E,将步骤 B 制得的果浆用糖调整糖度,用酒石酸调整酸度;

F,向果浆中加入果浆 0.4-0.6% 重量比的果胶酶,保温 40-43℃,保持 1-1.5 小时;

G,向果浆中加入 4-5 重量份酵母,在 24-28℃ 中发酵,至无明显泡沫产生,即发酵停止,过滤后制得嘉宝果原酒;

H,将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟,再冷却,加入的 α -淀粉酶、纤维素酶、糖化酶,糖化,过滤后制得菱角糖液;

I,将步骤 H 中制得的菱角糖液加入 3-5 重量份的酵母液,在 23-28℃ 中发酵 3-5 天,将发酵液过滤后制得菱角原酒;

J,将步骤 G 中制得的嘉宝果原酒与步骤 I 中制的菱角原酒进行混合,可加入适量纯净水进行勾兑,至成品酒精度为 13-18 度,制得成品原酒;

K,将成品原酒过滤去杂质,进行灌装、杀菌、包装。

[0011] 本发明步骤 D 中的中药材配比为:波棱瓜 0.3-0.5 重量份、藏菖蒲 0.3-0.4 重量份、虬果芥 0.2-0.4 重量份、甘松 0.2-0.4 重量份、扁豆 0.2-0.3 重量份、豹皮樟 0.2-0.4 重量份、黄芩 0.2-0.3 重量份、松木蒂 0.3-0.5 重量份、蒲公英 0.1-0.3 重量份、独一味 0.2-0.3 重量份。

[0012] 本发明步骤 E 中对果浆进行糖度调整,用蔗糖或葡萄糖调整到果浆含糖量达到 110-150g/L,可用酒石酸调整酸度为 PH4-6。

[0013] 本发明步骤 H 中菱角糖化的详细流程如下:将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟,再冷却至 40-45℃,加入菱角浆重 0.15-0.35% 重量比的 α -淀粉酶、0.3-0.6% 重量比的纤维素酶、0.3-0.4% 重量比的糖化酶,糖化 5-6 小时,过滤后制得菱角糖液。

[0014] 本发明的作用机理:

菱角:入脾胃经,补脾益气,理气和中;波棱瓜:促进消化、开胃健脾;藏菖蒲:消除食积气滞,温补胃阳;虬果芥:扶正解毒,治消化不良;甘松:主治脘腹胀满,食欲不振,呕吐;扁豆:健脾止泻、化湿消暑;豹皮樟:温中止痛、主治胃脘胀痛;黄芩:清热燥湿,凉血,解毒;松木蒂:清热解毒,清利肝胆;蒲公英:清热解毒,消肿散结;独一味:活血祛瘀,消肿止痛。

通过以上中药的相互配伍,协同生效,通过调节肝的升发,肺的肃降,促进脾的健运,固达温中健脾、理气养胃的功效。

[0015] 本发明采用新鲜嘉宝果与菱角为主要原料,并添加波棱瓜、藏菖蒲、虬果芥、甘松、扁豆、豹皮樟、黄芩、松木蒂、蒲公英、独一味等中药成分,通过原料筛选、清洗、原料预处理、调整糖度酸度、发酵、混合、勾兑、过滤、灌装、包装,制备成果酒。充分利用了嘉宝果和菱角的营养价值,所用原料协同增效,达到了温中健脾、理气养胃的保健功效,有利于人体健康,而且制备方法科学、易行,可操作性强,成品果酒呈淡香槟色或浅黄色,酒体口感醇厚、清新、绵甜,口味幽香,酒香菱角香并存,具有显著的经济价值。

[0016] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0017] 实施例 1,一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,包括如下工艺步骤:

A,加工原料的预处理:将新鲜的嘉宝果进行分捡,把未熟、过熟、腐烂、有病虫的果子选出去除;

B,将 70 千克的嘉宝果果肉进行破碎处理,制成果浆备用;

C,将新鲜生长成熟菱角,去壳并洗净,取 35 千克,切成薄片,再加入 25 千克水,用食品打浆机打成糊状的菱角浆;

D,取中药材波棱瓜 0.25 千克、藏菖蒲 0.3 千克、虬果芥 0.35 千克、甘松 0.4 千克、扁豆 0.5 千克、豹皮樟 0.25 千克、黄芩 0.4 千克、松木蒂 0.35 千克、蒲公英 0.35 千克、独一味 0.3 千克,加入 20 千克的纯净水,用中药煎煮机煎煮 30 分钟,过滤得到中药煎煮液,将中药煎煮液添加到步骤 C 制得的菱角浆中,得到中药菱角浆;

E,将步骤 B 制得的果浆,用蔗糖调整到果浆含糖量达到 130g/L,可用酒石酸调整酸度为 PH5.5;

F,向果浆中加入果浆 0.5% 重量比的果胶酶,保温 40-43℃,保持 1 小时;

G,向果浆中加入 4 千克酵母,在 24-28℃ 中发酵,至无明显泡沫产生,即发酵停止,过滤后制得嘉宝果原酒;

H,将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟,再冷却至 40℃,加入菱角浆重 0.3% 重量比的 α -淀粉酶、0.5% 重量比的纤维素酶、0.4% 重量比的糖化酶,糖化 6 小时,过滤后制得菱角糖液;

I,将步骤 H 中制得的菱角糖液加入 4 千克的酵母液,在 23-28℃ 中发酵 5 天,将发酵液过滤后制得菱角原酒;

J,将步骤 G 中制得的嘉宝果原酒与步骤 I 中制的菱角原酒进行混合,加入适量纯净水进行勾兑,至成品酒精度为 14 度,制得成品原酒;

K,将成品原酒过滤去杂质,进行灌装、杀菌、包装。

[0018] 本发明的实施例 1 制得的成品,经 39 位用消化不良、食欲不振的消费者,每日饮用 50 毫升,连续饮用 15 天之后,症状明显改善者 28 位,有效率为 72%,每日饮用 50 毫升,连续饮用 30 天之后,症状明显改善者 32 位,有效率为 82%。

[0019] 实施例 2,一种菱角黄芩嘉宝果果酒的酿制方法,包括如下工艺步骤:

A,加工原料的预处理:将新鲜的嘉宝果进行分捡,把未熟、过熟、腐烂、有病虫的果子选

出去除；

B, 将 75 千克的嘉宝果果肉进行破碎处理, 制成果浆备用；

C, 将新鲜生长成熟菱角, 去壳并洗净, 取 40 千克, 切成薄片, 再加入 20 千克水, 用食品打浆机打成糊状的菱角浆；

D, 取中药材心叶大黄 0.3 千克、甘松 0.25 千克、藏鲮骨 0.3 千克、草灵芝 0.4 千克、云南小草蔻 0.35 千克、豹皮樟 0.3 千克、塔黄 0.4 千克、白芍 0.25 千克、绿萝花 0.3 千克、独一味 0.25 千克, 加入 20 千克的纯净水, 用中药煎煮机煎煮 30 分钟, 过滤得到中药煎煮液, 将中药煎煮液添加到步骤 C 制得的菱角浆中, 得到中药菱角浆；

E, 将步骤 B 制得的果浆, 用蔗糖调整到果浆含糖量达到 135g/L, 用酒石酸调整酸度为 PH5.8；

F, 向果浆中加入果浆 0.5% 重量比的果胶酶, 保温 40-43℃, 保持 1.2 小时；

G, 向果浆中加入 4.5 千克酵母, 在 24-28℃ 中发酵, 至无明显泡沫产生, 即发酵停止, 过滤后制得嘉宝果原酒；

H, 将步骤 D 中制得的中药菱角浆放入不锈钢桶中蒸熟, 再冷却至 40℃, 加入菱角浆重 0.4% 重量比的 α -淀粉酶、0.4% 重量比的纤维素酶、0.5% 重量比的糖化酶, 糖化 6 小时, 过滤后制得菱角糖液；

I, 将步骤 H 中制得的菱角糖液加入 4.2 千克的酵母液, 在 23-28℃ 中发酵 6 天, 将发酵液过滤后制得菱角原酒；

J, 将步骤 G 中制得的嘉宝果原酒与步骤 I 中制的菱角原酒进行混合, 加入适量纯净水进行勾兑, 至成品酒精度为 15 度, 制得成品原酒；

K, 将成品原酒过滤去杂质, 进行灌装、杀菌、包装。

[0020] 本发明的实施例 2 作用机理：

菱角：入脾胃经, 补脾益气, 理气和中；心叶大黄：消积健胃, 祛瘀止血；甘松：主治脘腹胀满, 食欲不振, 呕吐；藏鲮骨：健脾开胃；利水消肿；草灵芝：用于肝胃气痛, 食欲不振；云南小草蔻：主治胃脘胀痛；食欲不振；豹皮樟：温中止痛、主治胃脘胀痛；塔黄：泻热导滞、散瘀消肿；白芍：养血敛阴, 柔肝止痛；绿萝花：行气活血、散瘀止痛、独一味：活血化瘀、消肿止痛。运用以上中药的相互配伍, 协同生效, 通过调节肝的升发, 肺的肃降, 促进脾的健运, 固达温中健脾、理气养胃的功效。

[0021] 本发明的实施例 2 制得的成品, 经 46 位消化不良、食欲不振的消费者, 每日饮用 50 毫升, 连续饮用 15 天之后, 症状明显改善者 35 位, 有效率为 76%, 每日饮用 50 毫升, 连续饮用 30 天之后, 症状明显改善者 41 位, 有效率为 89%。

[0022] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述, 并非对本发明的范围进行限定, 在不脱离本发明设计精神的前提下, 本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进, 均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0023] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。