



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104263627 A

(43) 申请公布日 2015.01.07

(21) 申请号 201410561678.7

(22) 申请日 2014.10.22

(71) 申请人 哈尔滨艾博雅食品科技开发有限公司

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市南岗区红旗示范新区 43 栋 1602 室

(72) 发明人 赵依娜

(51) Int. Cl.

C12J 1/04 (2006.01)

C12R 1/865 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种裙带菜米醋的制作方法

(57) 摘要

本发明提供了一种裙带菜米醋的制作方法，具体如下：碎大米，加水 500%，调 pH 至 5.0，加入淀粉酶 0.5%、氯化钙 0.15%，接入酒精活性干酵母 0.5%，搅拌均匀，28～30℃密封发酵 72h，加入裙带菜酶解液 30%，按培养基质量的 10% 接入醋酸菌液体种子，搅拌均匀，30～35℃发酵 5d，温度升至 35～38℃发酵 10d，过滤，调配，85℃灭菌 30min，陈酿，即为裙带菜米醋。

1. 本发明提供了一种裙带菜米醋的制作方法,其特征如下:碎大米,加水 500%,调 pH 至 5.0,加入淀粉酶 0.5%、氯化钙 0.15%,接入酒精活性干酵母 0.5%,搅拌均匀,28 ~ 30℃密封发酵 72h,加入裙带菜酶解液 30%,按培养基质量的 10% 接入醋酸菌液体种子,搅拌均匀,30 ~ 35℃发酵 5d,温度升至 35 ~ 38℃发酵 10d,过滤,调配,85℃灭菌 30min,陈酿,即为裙带菜米醋。

一种裙带菜米醋的制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域，涉及一种裙带菜米醋的制作方法。

背景技术

[0002] 米醋是众多醋类产品中营养价值较高的一种，含有丰富的氨基酸、碳水化合物、有机酸、维生素B1、维生素B2、维生素C、无机盐、矿物质等。具有祛脂降压、降低胆固醇、解毒、解酒、消食等作用，常食还可以软化心脑血管。

[0003] 海藻是生长在海水里的藻类植物，主要包括海带、裙带菜、紫菜、裙带菜等，是海生资源中的一个大家族。国内人工栽培海藻已非常普及，栽培总面积约300万亩，海藻总产量约700多万吨，因此，我国的海藻资源非常丰富。裙带菜是海藻类植物中的一种，其营养丰富，富含维生素和矿物质，被誉为海中蔬菜，是一种深受人们喜爱的食物，裙带菜多糖是其活性成分之一。随着我国裙带菜加工业的发展，加工规模越来越大，加工精度越来越高，同时，每年加工裙带菜产生的下脚料也越来越多，裙带菜下脚料主要包括裙带菜的茎梗及碎片、碎屑等，目前并没有被充分利用，这也降低了裙带菜的综合利用水平，造成资源浪费。

发明内容

[0004] 本发明提供了一种裙带菜米醋的制作方法。

[0005] 本发明的目的是按下述方式实现的：碎大米，加水500%，调pH至5.0，加入淀粉酶0.5%、氯化钙0.15%，接入酒精活性干酵母0.5%，搅拌均匀，28～30℃密封发酵72h，加入裙带菜酶解液30%，按培养基质量的10%接入醋酸菌液体种子，搅拌均匀，30～35℃发酵5d，温度升至35～38℃发酵10d，过滤，调配，85℃灭菌30min，陈酿，即为裙带菜米醋。

[0006] 所述的裙带菜酶解液的制备方法：以裙带菜的茎梗、碎片及碎屑为原料，经清洗，加水100%，捣碎、打浆，调节pH值至4.0～4.5，添加果胶酶0.2%、纤维素酶0.15%、蛋白酶0.1%，50℃酶解3h，即为裙带菜酶解液。

[0007] 所述的醋酸菌液体种子的培养方法：蛋白胨4%、葡萄糖3%、牛肉膏1%、磷酸二氢钾0.1%、硫酸镁0.05%，用水补至100%，搅拌均匀，121℃灭菌30分钟，冷却至30℃，接入醋酸菌斜面种子，搅拌均匀，在28℃～30℃、转速180rpm条件下，培养24h，即为醋酸菌液体种子。

[0008] 裙带菜具有降血脂、抗血栓、降血糖、增强免疫、抑制肿瘤生长等作用。

[0009] 本发明的裙带菜米醋澄清透明，有光泽，酸味柔和，有浓郁裙带菜风味。由于裙带菜所含的各种氨基酸、维生素、微量元素及多糖等在酿造过程溶入了米醋中，因此，本发明裙带菜米醋的营养价值高于普通米醋，具有良好的市场开发前景。同时，提高了裙带菜下脚料的综合利用率及产品附加值，为裙带菜下脚料的开发利用开辟了新的途径。

[0010] 四、具体实施例

实施例 1

称取碎大米100g，加水500mL，调pH至5.0，加入淀粉酶0.5g、氯化钙0.15g，接入酒精活性干酵母0.5g，搅拌均匀，28～30℃密封发酵72h，加入裙带菜酶解液

30g, 接入醋酸菌液体种子 63mL, 搅拌均匀, 30 ~ 35℃发酵 5d, 温度升至 35 ~ 38℃发酵 10d, 过滤, 调配, 85℃灭菌 30min, 陈酿, 即为裙带菜米醋。

实施例 2

称取碎大米 500g, 加水 2500mL, 调 pH 至 5.0, 加入淀粉酶 2.5g、氯化钙 0.75g, 接入酒精活性干酵母 2.5g, 搅拌均匀, 28 ~ 30℃密封发酵 72h, 加入裙带菜酶解液 150g, 接入醋酸菌液体种子 315mL, 搅拌均匀, 30 ~ 35℃发酵 5d, 温度升至 35 ~ 38℃发酵 10d, 过滤, 调配, 85℃灭菌 30min, 陈酿, 即为裙带菜米醋。