



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103215172 A

(43) 申请公布日 2013.07.24

(21) 申请号 201310180199.6

(22) 申请日 2013.05.09

(71) 申请人 许昌学院

地址 461000 河南省许昌市八一路 88 号

(72) 发明人 王军 程晶晶 王加华 张永清

孙军涛

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种小米黄酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种小米黄酒及其制备方法,属于食品技术领域。该小米黄酒的重量份组成为:糯米 400-600g;小米 100-150g;黄酒曲 10-15g;凉开水 0.8-1.2L。同时本发明还公开了该小米黄酒的制备工艺。本发明是以糯米和小米为主料制造黄酒,不仅酒精度低,而且其酸度也大大低于传统黄酒,故口感非常润滑、爽口,营养丰富,同时具有小米特有的色泽和风味。

1. 一种小米黄酒,其特征在于:该小米黄酒按照以下重量份组成:糯米 400-600g;小米 100-150g;黄酒曲 10-15g;凉开水 0.8-1.2L。

2. 根据权利要求 1 所述一种小米黄酒的制备方法,其特征在于该制备方法包括如下步骤:

- (1) 取糯米 400-600g,小米 100-150g,常温下用水浸泡 24h。
- (2) 蒸米(水开后蒸煮 30min)。
- (3) 米蒸熟后,室温下冷却到 30℃,加入凉开水 0.8-1.2L。
- (4) 加入黄酒曲 10-15g,搅拌均匀,密封,30℃恒温发酵 6d。
- (5) 过滤得酒液,85℃保温 5min 得成品。

一种小米黄酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种小米黄酒及其制备方法,属于食品技术领域。

背景技术

[0002] 黄酒是中国的民族特产,也称为米酒,属于酿造酒,在世界三大酿造酒(黄酒、葡萄酒和啤酒)中占有重要的一席。酿酒技术独树一帜,成为东方酿造界的典型代表和楷模。其中以中国绍兴黄酒为代表的麦曲稻米酒是黄酒历史最悠久、最有代表性的产品。

[0003] 黄酒含有丰富的营养,含有 21 种氨基酸,其中包括有数种未知氨基酸,而人体自身不能合成必须依靠食物摄取的 8 种必需氨基酸黄酒都具备,故被誉为“液体蛋糕”。黄酒含有多酚、类黑精、谷胱甘肽等生理活性成分,具有清除自由基,预防心血管病、抗癌、抗衰老等生理功能。黄酒中已检出的无机盐达 18 种,包括钙、镁、钾、磷、铁、锌、等。黄酒中的维生素 B、E 的含量也很丰富,主要来自原料和酵母自溶物。

[0004] 小米,亦称粟米,通称谷子,谷子去壳即为小米。小米营养丰富,每 100 克小米含蛋白质 9.7 克,比大米高。脂肪 1.7 克,碳水化合物 76.1 克,都不低于稻、麦。一般粮食中不含有的胡萝卜素,小米每 100 克含量达 0.12 毫克,维生素 B1 的含量位居所有粮食之首。

[0005] 本发明选择糯米和小米为主要原料制备黄酒,既保持了黄酒具有的风味和营养成分,又发挥了小米营养丰富特点,所得到的产品营养更加丰富,也具有小米特有的色泽和风味。已报道的有关黄酒的制备配方及方法均与本发明专利不同,该发明是一种新型黄酒的制备方法。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于,充分发挥黄酒和小米营养丰富特点,获得营养更加丰富,具有小米特有色泽和风味的黄酒。

[0007] 本发明小米黄酒的重量份组成为:糯米 400-600g;小米 100-150g;黄酒曲 10-15g;凉开水 0.8-1.2L。

[0008] 小米黄酒的制备方法包括如下步骤:

[0009] (1) 取糯米 400-600g,小米 100-150g,常温下用水浸泡 24h。

[0010] (2) 蒸米(水开后蒸煮 30min)。

[0011] (3) 米蒸熟后,室温下冷却到 30℃,加入凉开水 0.8-1.2L。

[0012] (4) 加入黄酒曲 10-15g,搅拌均匀,密封,30℃恒温发酵 6d。

[0013] (5) 过滤得酒液,85℃保温 5min 得成品。

具体实施方式

[0014] 以下给出实施例,对本发明做进一步说明。

[0015] 实施例 1:

[0016] 一种小米黄酒,按照以下重量份组成:糯米 400g;小米 100g;黄酒曲 10g;凉开水

0.8L。

[0017] 小米黄酒的制备方法如下：

[0018] (1) 取糯米 400g, 小米 100g, 常温下用水浸泡 24h。

[0019] (2) 蒸米 (水开后蒸煮 30min)。

[0020] (3) 米蒸熟后, 室温下冷却到 30℃, 加入凉开水 0.8L。

[0021] (4) 加入黄酒曲 10g, 搅拌均匀, 密封, 30℃恒温发酵 6d。

[0022] (5) 过滤得酒液, 85℃保温 5min 得成品。

[0023] 实施例 2：

[0024] 一种小米黄酒, 按照以下重量份组成: 糯米 500g; 小米 125g; 黄酒曲 12.5g; 凉开水 1L。

[0025] 小米黄酒的制备方法如下：

[0026] (1) 取糯米 500g, 小米 125g, 常温下用水浸泡 24h。

[0027] (2) 蒸米 (水开后蒸煮 30min)。

[0028] (3) 米蒸熟后, 室温下冷却到 30℃, 加入凉开水 1L。

[0029] (4) 加入黄酒曲 12.5g, 搅拌均匀, 密封, 30℃恒温发酵 6d。

[0030] (5) 过滤得酒液, 85℃保温 5min 得成品。

[0031] 实施例 3：

[0032] 一种小米黄酒, 按照以下重量份组成: 糯米 600g; 小米 150g; 黄酒曲 15g; 凉开水 1.2L。

[0033] 小米黄酒的制备方法如下：

[0034] (1) 取糯米 600g, 小米 150g, 常温下用水浸泡 24h。

[0035] (2) 蒸米 (水开后蒸煮 30min)。

[0036] (3) 米蒸熟后, 室温下冷却到 30℃, 加入凉开水 1.2L。

[0037] (4) 加入黄酒曲 15g, 搅拌均匀, 密封, 30℃恒温发酵 6d。

[0038] (5) 过滤得酒液, 85℃保温 5min 得成品。