



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106244393 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610674925.3

(22)申请日 2016.08.15

(71)申请人 安庆市龙泉生态农林开发有限公司

地址 246001 安徽省安庆市宜秀区杨桥镇
鲍冲湖村

(72)发明人 何承华

(51)Int.Cl.

C12G 3/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种芒果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下原料制成:芒果、蓝莓、芡实、黑豆、三七、哈密瓜、山药、胡桃、洋甘菊、留兰香、樱桃叶、柳橙皮、营养液、米酒、甜味剂、海参肽;其制备工艺,包括以下步骤:(1)、制得复合果浆备用;(2)、制备发酵复合果浆;(3)、制得营养液备用;(4)、制备混合液;(5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封静置,过滤去渣,灭菌包装得成品。本发明通过将蓝莓、芒果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加芡实、黑豆、三七、海参肽等保健有益成分,口感更为丰富,能提高机体抗病能力,具有很高的营养价值和经济价值,市场前景广阔。

1. 一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

芒果30~50份、蓝莓30~50份、芡实5~12份、黑豆5~12份、三七3~8份、哈密瓜4~10份、山药4~10份、胡桃5~15份、洋甘菊2~3份、留兰香1~2份、樱桃叶1~2份、柳橙皮1~3份、营养液8~15份、米酒100~150份、甜味剂5~15份、海参肽0.5~2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:山芋粉10~20份、荞麦粉6~10份、魔芋粉3~5份、椰子粉3~6份、银杏粉1~2份、芝麻油1~2份;

所述的芒果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

(1)、将芒果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3~6分钟,加1.5~3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

(2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50~80小时,得发酵复合果浆;

(3)、将山芋粉、荞麦粉、魔芋粉、椰子粉、银杏粉和芝麻油混合,加3~5倍水搅拌成浆,文火熬煮1~2小时,得营养液备用;

(4)、将芡实、黑豆文火炒至熟香,并将三七、哈密瓜、山药、胡桃洗净取肉,与洋甘菊、留兰香、樱桃叶、柳橙皮混合,加5~8倍水煎煮1~1.5小时,过滤去渣,得混合液;

(5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8~15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

2. 根据权利要求1所述的一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,所述米酒为黑糯米酒或花色米酒。

3. 根据权利要求1所述的一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,所述甜味剂包含蔗糖、蜂蜜或冰糖中的一种或多种。

一种芒果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明属于保健食品领域,具体涉及一种芒果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺。

背景技术

[0002] 蓝莓学名越桔,属杜鹃花科越桔属植物,是多年生绿叶或常绿灌木,果实为蓝色浆果。蓝莓果实除含常规的糖、酸和Vc外,还富含多酚物质、维生素、SOD、熊果苷、蛋白质、食用纤维以及各种矿物质元素,这些物质具有较高的营养价值和药用价值,不仅可以防治各种疾病还可以增强人体健康。尤其花青素、维生素、蛋白质以及氨基酸含量是一般水果的几倍甚至几十倍,花青素具有抗氧化、防衰老等功效,被称为人类第一号抗氧化剂。蓝莓的营养和保健功能任何一种水果所不能比拟的,因此被列为“人类五大健康食品”之一,和“世界十大最佳营养食品”之一。蓝莓果实汁液丰富、含糖量高、颜色深厚、果香浓郁、风味独特,是酿造高品质果酒的良好原料。蓝莓酒最大限度地保留了天然蓝莓的营养成分和保健功能因子,是果酒中的极品,被誉为“酒中皇后”、“液体黄金”和“口服的人类化妆品”。长期饮用具有美容养颜、清除自由基、降低血脂、抗氧化、抗炎症、延缓衰老、增强免疫力、防治冠心病和癌症等功效。

[0003] 我国蓝莓的商业化种植仅有十余年历史,加工处于起步阶段。随着人们保健意识的不断加强和需求提高,蓝莓保健产品将逐渐成为加工主导产品。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,人们承受着社会、工作、生活等各方面压力,透支生命和健康,身体处于“亚健康”状态,容易出现疲劳、失眠、食欲不好等状况,这些不正常现象的产生,多是由于身体代谢紊乱,免疫力下降造成。对目前蓝莓酒的酿造工艺进行改进,开发适合大多人群食用的蓝莓保健酒,使其口感更为丰富,在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲等功效,以提高人体免疫力,满足消费者需求,具有较好的社会效益和经济效益。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种芒果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺,以提高饮料酒的营养价值,其口感更为丰富,在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、促进消化等功效,能提高机体抗病能力。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0006] 本发明提供了一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 芒果30~50份、蓝莓30~50份、芡实5~12份、黑豆5~12份、三七3~8份、哈密瓜4~10份、山药4~10份、胡桃5~15份、洋甘菊2~3份、留兰香1~2份、樱桃叶1~2份、柳橙皮1~3份、营养液8~15份、米酒100~150份、甜味剂5~15份、海参肽0.5~2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:山芋粉10~20份、荞麦粉6~10份、魔芋粉3~5份、椰子粉3~6份、银杏粉1~2份、芝麻油1~2份;

[0008] 所述的芒果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0009] (1)、将芒果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3~6分钟,加1.5~3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0010] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50~80小时,得发酵复合果浆;

[0011] (3)、将山芋粉、荞麦粉、魔芋粉、椰子粉、银杏粉和芝麻油混合,加3~5倍水搅拌成浆,文火熬煮1~2小时,得营养液备用;

[0012] (4)、将芡实、黑豆文火炒至熟香,并将三七、哈密瓜、山药、胡桃洗净取肉,与洋甘菊、留兰香、樱桃叶、柳橙皮混合,加5~8倍水煎煮1~1.5小时,过滤去渣,得混合液;

[0013] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8~15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0014] 优选的,所述米酒为黑糯米酒或花色米酒。

[0015] 优选的,所述甜味剂包含蔗糖、蜂蜜或冰糖中的一种或多种。

[0016] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0017] 本发明通过将蓝莓、芒果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加芡实、黑豆、三七、海参肽等保健有益成分,提高了饮料酒的营养价值,口感更为丰富,其入口酸甜适宜,融合了清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用;在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲、促进消化等功效,能提高机体抗病能力,非常有益人体健康;本发明精心选择原料,科学配方,生产工艺先进,能保持原料本身的营养成分,易被人体吸收,具有很高的营养价值和经济价值,市场前景广阔。

具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0019] 实施例1:

[0020] 一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0021] 芒果30份、蓝莓30份、芡实5份、黑豆5份、三七3份、哈密瓜4份、山药4份、胡桃5份、洋甘菊2份、留兰香1份、樱桃叶1份、柳橙皮1份、营养液8份、米酒100份、甜味剂5份、海参肽0.5份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:山芋粉10份、荞麦粉6份、魔芋粉3份、椰子粉3份、银杏粉1份、芝麻油1份;

[0022] 所述的芒果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0023] (1)、将芒果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3分钟,加1.5倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0024] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50小时,得发酵复合果浆;

[0025] (3)、将山芋粉、荞麦粉、魔芋粉、椰子粉、银杏粉和芝麻油混合,加3倍水搅拌成浆,文火熬煮1小时,得营养液备用;

[0026] (4)、将芡实、黑豆文火炒至熟香,并将三七、哈密瓜、山药、胡桃洗净取肉,与洋甘

菊、留兰香、樱桃叶、柳橙皮混合,加5倍水煎煮1小时,过滤去渣,得混合液;

[0027] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0028] 优选的,所述米酒为黑糯米酒。

[0029] 优选的,所述甜味剂包含蔗糖和蜂蜜。

[0030] 实施例2:

[0031] 一种芒果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0032] 芒果50份、蓝莓50份、芡实12份、黑豆12份、三七8份、哈密瓜10份、山药10份、胡桃15份、洋甘菊3份、留兰香2份、樱桃叶2份、柳橙皮3份、营养液15份、米酒150份、甜味剂15份、海参肽2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:山芋粉20份、荞麦粉10份、魔芋粉5份、椰子粉6份、银杏粉2份、芝麻油2份;

[0033] 所述的芒果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0034] (1)、将芒果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫6分钟,加3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0035] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵80小时,得发酵复合果浆;

[0036] (3)、将山芋粉、荞麦粉、魔芋粉、椰子粉、银杏粉和芝麻油混合,加5倍水搅拌成浆,文火熬煮2小时,得营养液备用;

[0037] (4)、将芡实、黑豆文火炒至熟香,并将三七、哈密瓜、山药、胡桃洗净取肉,与洋甘菊、留兰香、樱桃叶、柳橙皮混合,加8倍水煎煮1.5小时,过滤去渣,得混合液;

[0038] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0039] 优选的,所述米酒为花色米酒。

[0040] 优选的,所述甜味剂包含蜂蜜和冰糖。

[0041] 本发明实施例通过将蓝莓、芒果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加芡实、黑豆、三七、海参肽等保健有益成分,提高了饮料酒的营养价值,口感更为丰富,其入口酸甜适宜,融合了清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用;其在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲、促进消化等功效,能提高机体抗病能力,非常有益人体健康,具有很高的营养价值和经济价值。

[0042] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。