



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103820266 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201410071717. 5

(22) 申请日 2014. 02. 28

(71) 申请人 潘慧敏

地址 541002 广西壮族自治区桂林市象山区
民主路 45 号桂林市逸仙中学

(72) 发明人 潘慧敏

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/8998 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种草莓红薯保健酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种草莓红薯保健酒及其制备方法。鲜草莓 20 ~ 25kg、红薯 100 ~ 200kg、大麦 4 ~ 6kg、糯米 22 ~ 26kg、酵母 2 ~ 4kg、枸杞 1 ~ 2kg、红枣 1 ~ 2kg、桂圆干 1 ~ 2kg, 本发明的草莓红薯保健酒, 风味浓郁, 既具有了红薯及其它组合物的营养价值又具有保健作用。还解决了草莓不易储存、不能长年供人食用的问题。该制备方法简单易行, 生产周期短、成本低, 可大规模生产。

1. 一种草莓红薯保健酒,其特征在于所用的原料包括:

鲜草莓 20 ~ 25kg、红薯 100 ~ 200kg、大麦 4 ~ 6kg、糯米 22 ~ 26kg、酵母 2 ~ 4kg、枸杞 1 ~ 2kg、红枣 1 ~ 2kg、桂圆干 1 ~ 2kg,其制备方法包括如下工序:

A) 将大麦浸泡育成麦芽至 1 寸长;将糯米加水蒸熟成米饭;将麦芽和熟糯米饭打浆混合搅拌,渗入 80 ~ 100kg 的纯净水稀释,滤去残渣,然后,在 26 ~ 32℃ 条件下发酵 2 ~ 3 小时,滤液经蒸煮滚沸后再以 80 ~ 90℃ 的文火蒸煮至有丝绸状的粘稠液,得麦芽糖浆候用;

B) 将红薯加热直至煮烂,冷却捣烂红薯并加入由工序 A 所得麦芽糖浆,加入配方量 85% 的酵母,充分搅拌,在 26 ~ 28℃ 温度中进行发酵,时间为 16 ~ 28d,过滤,得红薯酒;

C)、将鲜草莓在室外低温 -10℃ ~ -15℃ 条件下,含糖量达到 200g/L ~ 250g/L 条件下,进行人工采摘,在结冰状态下直接打浆,加入质量为鲜草莓质量的 0.01 ~ 0.05% 的果胶酶,在 40 ~ 43℃ 条件下保温 1 ~ 1.5h 后,经 2000r/min 离心过滤机处理 10min 后,得到草莓水解液;

D)、取枸杞、红枣和桂圆干经挑选、清洗,加入质量为混料质量的 200% 的蒸馏水浸泡 1d,然后加热煮沸,持续沸腾 1h,再静置冷却后过滤,弃残渣取滤液,得枸杞桂圆红枣原汁;

E)、将工序 B、C、D 制得的红薯酒、草莓水解液、枸杞桂圆红枣原汁进行勾兑调配,离心分离制得原液,加入配方量 15% 的酵母,混合后进行两次发酵,其中第一次发酵温度为 20 ~ 28℃,时间为 10 ~ 15d,第二次发酵温度为 10 ~ 18℃,时间为 15 ~ 22d,得原酒;

F)、将工序 E 得到的原酒在温度为 12 ~ 18℃ 的条件下陈酿 2 ~ 3 个月,采用超滤方法进行澄清过滤,灌装灭菌,包装得成品草莓红薯保健酒。

2. 根据权利要求 1 所述的红薯保健酒,其特征在于:所述瞬时灭菌采用超高温瞬时灭菌机,灭菌条件为:温度为 115℃ ~ 125℃,时间为 2 秒。

一种草莓红薯保健酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种草莓红薯保健酒及其制备方法。

背景技术

[0002] 草莓果肉中含有大量的糖类、蛋白质、有机酸,此外,还含有人体必需的多种维生素、矿物质和部分微量元素。现代医学认为,草莓对胃肠不调和贫血均有一定的调理滋补作用,对高血压、高血脂、动脉硬化和冠心病等均有一定的预防作用。草莓耐贮性差,在 1 ~ 2℃ 条件下贮存时间不超过 1 周,若温度超过 10℃,则 2 ~ 3d 即失去商品价值。过去草莓产量不大,多以鲜食为主,仅有少部分加工成果汁、果酱以及速冻制品。但是近年来,我国草莓种植面积和产量迅速增加,市场竞争日趋激烈,尤其是果小、色次、味酸的残次草莓更难以鲜销。由于这部分果实约占到草莓总产量的 30 还,大大影响了农民的收益。因此开发草莓深加工产品具有重要的现实意义。

[0003] 草莓红薯保健酒是以草莓和红薯为原料,通过添加的或是自然存在的酵母进行发酵,经澄清处理形成新酒,新酒贮藏成成品酒的报道及其少见。

发明内容

[0004] 本发明所要解决技术问题是提供一种草莓红薯保健酒,该草莓红薯保健酒风味浓郁,既具有红薯及其它组合物的营养价值又具有保健作用,还解决草莓不易储存、不能长年供人食用的问题。为此,本发明还要提供所述草莓红薯保健酒的制备方法,该制备方法简单易行,生产周期短、成本低,可大规模生产。

[0005] 一种草莓红薯保健酒,其特征在于所用的原料包括:

[0006] 鲜草莓 20 ~ 25kg、红薯 100 ~ 200kg、大麦 4 ~ 6kg、糯米 22 ~ 26kg、酵母 2 ~ 4kg、枸杞 1 ~ 2kg、红枣 1 ~ 2kg、桂圆干 1 ~ 2kg,其制备方法包括如下工序:

[0007] A) 将大麦浸泡育成麦芽至 1 寸长;将糯米加水蒸熟成米饭;将麦芽和熟糯米饭打浆混合搅拌,渗入 80 ~ 100kg 的纯净水稀释,滤去残渣,然后,在 26 ~ 32℃ 条件下发酵 2 ~ 3 小时,滤液经蒸煮滚沸后再以 80 ~ 90℃ 的文火蒸煮至有丝绸状的粘稠液,得麦芽糖浆候用;

[0008] B) 将红薯加热直至煮烂,冷却捣烂红薯并加入由工序 A 所得麦芽糖浆,加入配方量 85 还的酵母,充分搅拌,在 26 ~ 28℃ 温度中进行发酵,时间为 16 ~ 28d,过滤,得红薯酒;

[0009] 件)、将鲜草莓在室外低温 -10℃ ~ -15℃ 条件下,含糖量达到 200g 波 L ~ 250g 波 L 条件下,进行人工采摘,在结冰状态下直接打浆,加入质量为鲜草莓质量的 0 泡 01 ~ 0 泡 05 还的果胶酶,在 40 ~ 43℃ 条件下保温 1 ~ 1 泡 5h 后,经 2000r 波 min 离心过滤机处理 10min 后,得到草莓水解液;

[0010] 价)、取枸杞、红枣和桂圆干经挑选、清洗,加入质量为混料质量的 200 还的蒸馏水浸泡 1d,然后加热煮沸,持续沸腾 1h,再静置冷却后过滤,弃残渣取滤液,得枸杞桂圆红枣

原汁；

[0011] 寸)、将工序 B、件、价制得的红薯酒、草莓水解液、枸杞桂圆红枣原汁进行勾兑调配，离心分离制得原液，加入配方量 15 还的酵母，混合后进行两次发酵，其中第一次发酵温度为 20 ~ 28℃，时间为 10 ~ 15d，第二次发酵温度为 10 ~ 18℃，时间为 15 ~ 22d，得原酒；

[0012] 对)、将工序寸得到的原酒在温度为 12 ~ 18℃的条件下陈酿 2 ~ 3 个月，采用超滤方法进行澄清过滤，灌装灭菌，包装得成品草莓红薯保健酒。

[0013] 所述瞬时灭菌采用超高温瞬时灭菌机，灭菌条件为：温度为 115℃ ~ 125℃，时间为 2 秒。

[0014] 本发明，具有如下特点：

[0015] 1、本发明的草莓红薯保健酒，风味浓郁，既具有了红薯及其它组合物的营养价值又具有保健作用。还解决了草莓不易储存、不能长年供人食用的问题。该制备方法简单易行，生产周期短、成本低，可大规模生产。

[0016] 2、在配方中，加入枸杞、红枣和桂圆干等营养成分，一方面作为总体调味剂，使酒液更加香醇、滑口，清香，微甜；另方面所述营养成分还具有如下保健功效：

[0017] ①枸杞，味甘，性平；治肝肾阴亏，益精明目。

[0018] ②红枣，味甘性温；脾胃经，有补中益气，养血安神，缓和药性。

[0019] ③干桂圆，性平，味甘；益心脾，补气血，安神志。

具体实施方式

[0020] 一种草莓红薯保健酒，所用的原料包括：

[0021] 鲜草莓 25kg、红薯 200kg、大麦 4kg、糯米 26kg、酵母 3kg、枸杞 1kg、红枣 1kg、桂圆干 1kg，其制备方法包括如下工序：

[0022] A) 将大麦浸泡育成麦芽至 1 寸长，4kg 大麦可育鲜麦芽约 8kg；将糯米加水蒸熟成米饭，26kg 糯米可蒸成大约 40kg 的熟糯米饭，将麦芽和熟糯米饭打浆混合搅拌，渗入 80-100kg 的纯净水稀释，滤去残渣，然后，在 26-32℃条件下发酵 2 小时，观察有暴裂波纹，若无此现象，需延长发酵时间，口味试汤质有微甜后进行过滤，滤液经蒸煮滚沸后再以 80-90℃的文火蒸煮至有丝绸状的粘稠性，得麦芽糖浆候用；制好的麦芽糖浆约 35-40kg；

[0023] B) 将红薯加热直至煮烂，冷却捣烂红薯并加入由工序 A 所得麦芽糖浆，加入 2 泡 5kg 酵母，充分搅拌，在 26 ~ 28℃温度中进行发酵，时间为 16 ~ 28d，过滤，得红薯酒；

[0024] 件)、将鲜草莓在室外低温 -10℃ ~ -15℃条件下，含糖量达到 200g 波 L ~ 250g 波 L 条件下，进行人工采摘，在结冰状态下直接打浆，加入质量为鲜草莓质量的 0 泡 01 ~ 0 泡 05 还的果胶酶，在 40 ~ 43℃条件下保温 1 ~ 1 泡 5h 后，经 2000r 波 min 离心过滤机处理 10min 后，得到草莓水解液；

[0025] 价)、取枸杞、红枣和桂圆干经挑选、清洗，加入质量为混料质量的 200 还的蒸馏水浸泡 1d，然后加热煮沸，持续沸腾 1h，再静置冷却后过滤，弃残渣取滤液，得枸杞桂圆红枣原汁；

[0026] 寸)、将工序 B、件、价制得的红薯酒、草莓水解液、枸杞桂圆红枣原汁进行勾兑调配，离心分离制得原液，加入 1 泡 5kg 酵母，混合后进行两次发酵，其中第一次发酵温度为

20 ~ 28℃, 时间为 10 ~ 15d, 第二次发酵温度为 10 ~ 18℃, 时间为 15 ~ 22d, 得约 62kg 原酒;

[0027] 对)、将工序寸得到的原酒在温度为 12 ~ 18℃的条件下陈酿 2 ~ 3 个月, 采用超滤方法进行澄清过滤, 灌装灭菌, 包装得成品草莓红薯保健酒。

[0028] 所述瞬时灭菌采用超高温瞬时灭菌机, 灭菌条件为: 温度为 115℃ ~ 125℃, 时间为 2 秒。