



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106085745 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610400615.2

(22)申请日 2016.06.08

(71)申请人 河南省中原红饮料有限公司

地址 467100 河南省平顶山市郟县经济开
发区

(72)发明人 刘乐乐

(74)专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所

(普通合伙) 41120

代理人 王学鹏

(51) Int. Cl.

C12G 3/04(2006.01)

C12G 3/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法

(57)摘要

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A,再将原料A加入到米酒基料中进行调和,即得玉米风味的米酒饮料。本发明所述的玉米风味的米酒饮料的制备方法将玉米进行处理,使得玉米籽粒全部被利用并增加了传统米酒饮料的风味,使用玉米进行处理的产品取代米酒饮料在制备的过程中添加的各种添加剂,降低了饮料的生产成本,环保健康,使得米酒饮料即带有玉米的风味还带有玉米的营养,方便消费者携带和食用,适于在饮料行业内推广应用。

1. 一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,其特征在于:所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置30-35h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料35-55份、白砂糖5-15份、白醋3-5份、稳定剂0.5-1.5份、增稠剂1-3份、酸度调节剂0.01-0.05份、种皮0.5-1份、果粒1-5份和纯净水60-80份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

2. 如权利要求1所述的一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,其特征在于:所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

3. 如权利要求1所述的一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,其特征在于:所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

4. 如权利要求1所述的一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,其特征在于:所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

5. 如权利要求1所述的一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,其特征在于:所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料制备领域,具体为一种玉米风味的米酒饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 米酒是由煮熟糯米发酵而成的,内涵人体所需的多种氨基酸和微量元素,由于其风味纯正、口感柔和、清香醇厚、夏可解暑,冬可驱寒,且又具有健脑、健脾开胃、通经络、活气血等功效而为人们所喜爱,但是历来米酒只是作为一种单纯的饮品,或在其中加入桂花或鸡蛋等食用,少见其他口味的便携式饮料。

[0003] 玉米是我国北方主要农作之一,味道香甜,可做各式菜肴,如玉米烙、玉米汁等,它也是工业酒精和烧酒的主要原料。玉米具有丰富的营养价值,其代谢能可高达15.06MJ/kg,是谷物类中最高的。玉米中含有大量的镁,可增强肠壁蠕动,促进机体废物的排泄。玉米中还含有大量的亚油酸、蛋白质、矿物质、维生素、叶黄素以及钙、谷胺甘肽、维生素、镁、硒、维生素E等,是粗粮中的保健佳品,对人体的健康颇为有利。

[0004] 目前我国玉米资源的利用多还停留在单纯的作为粮食作物以及畜牧饲料来使用,对于玉米产品的深加工以及提高附加值方面并未有显著的进展,特别是在饮料领域利用玉米改变饮料风味的发明创造并不多见,传统上多是在饮料中添加玉米香精,虽然增加了风味但是由于香精是化学合成所得对人体并没有保健和营养的作用,也不符合现代绿色健康的消费理念。

[0005] 因此,急需一种使用玉米籽粒来改变米酒饮料风味的制备方法。

发明内容

[0006] 为了解决传统玉米饮料营养及口感单一,玉米作为农作物利用途径单一问题,本发明的目的是提出一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,将玉米分成种皮、胚芽和胚乳三部分后分别进行加工,再与传统米酒饮料相结合,改善了传统米酒饮料的风味和口感,为玉米资源的综合利用提供了新途径,增加了玉米的附加值。

[0007] 本发明为了解决上述问题所采取的技术方案为:

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置30-35h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

在粉碎玉米以及研磨除去玉米胚芽的剩余部分时,优选使用金刚砂磨,金刚砂磨具有硬度高,不易磨损且加工效率高等特点。

[0008] 所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料35-55份、白砂糖5-15份、白醋3-5份、稳定剂0.5-1.5份、增稠剂1-3份、酸度调节剂0.01-0.05份、种皮0.5-1份、果粒1-5份和纯净水60-80份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0009] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0010] 所述基料为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。在对玉米籽粒进行处理前先使其置于温暖潮湿的环境中,一方面干燥的玉米籽粒吸水膨胀,再对膨胀后的籽粒进行干燥并脱皮的时候,由于种皮进行过一次伸展,脱皮能拖得更加干净,同时椰糠中的纤维素酶在25℃下能够分解部分种皮,将种皮中的纤维素分解成糖,玉米籽粒吸水膨胀后,当种子含水量达到58%且温度适宜时,玉米胚芽开始萌发,在玉米胚芽萌发的初期,籽粒中的淀粉酶会消化玉米的部分胚乳,使之转化成糖分供给给胚芽萌发使用,整个转化时间长约30-35h,此时干燥玉米籽粒并进行处理后,玉米胚芽和种皮的风味更佳。

[0011] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。所述桃胶为蔷薇科植物桃或山桃等树皮中分泌出来的树脂,又名桃油,桃脂,桃花泪,桃树胶,桃凝。是桃树自然分泌,或在外力作用下产生伤口,而分泌桃胶有利于伤口自愈。比较粘稠的液体通过太阳晒蒸发,产生固体。干的桃胶呈结晶石状很硬,看着有点像琥珀。桃胶有足够的水溶性和适当的粘度,用清水浸泡十多个小时后泡发变软。树胶的主要组成为半乳糖、鼠李糖、 α -葡萄糖醛酸等。含有碳水化学物,脂肪,蛋白质和植物胶原蛋白。

[0012] 传统制备胶质果粒使用卡拉胶或者琼脂作为凝固剂,但是由于卡拉胶和琼脂并不能被人体所吸收,所以只是单纯的起到凝固的作用,本发明所述提出使用桃胶作为凝固剂来凝固玉米胚芽粉,一方面使得玉米胚芽粉在米酒饮料内呈颗粒状存在,增加了米酒饮料的口感,另一方面桃胶有清血降脂,缓解压力和抗皱嫩肤的功效,添加至米酒饮料内丰富其营养体系。

[0013] 所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

[0014] 本发明的有益效果:

本发明所述的一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,通过对玉米籽粒进行初步加工,分离出玉米种皮、玉米胚芽和玉米淀粉,在米酒饮料的制备过程中添加至饮料中,取代饮料制备过程中的部分添加剂,且增加了饮料的风味、口感和营养组成,提高了米酒饮料的附加值和玉米的经济效益。其中,玉米种皮经过纤维素酶的分解和粉碎后,能够释放出玉米的香味,同时纤维素酶将部分种皮酶解后产生葡萄糖,使得水解产物带有甜味,在饮料制备后期的调味步骤中减少了糖类的添加,节省了生产成本,米酒饮料具有促进人体进行营养吸收的作用,未经纤维素酶分解的玉米种皮属于粗纤维食物,能够帮助改善人体肠道内的含水量,辅助饮料中的米酒改善人体便秘或腹泻的情况,清除人体宿便,符合消费者选择饮料绿色环保的要求。

[0015] 玉米胚芽含有丰富的人体必需营养素,蛋白质和脂肪含量较高,还含有丰富的B族维生素、维生素E、粗纤维、多种氨基酸和微量元素,营养丰富,因其成分中不含有胆固醇且含有油酸、亚油酸和亚麻酸等不饱和脂肪酸,长期食用具有防止动脉粥样硬化病变和抗衰老的作用,能够改善人脑细胞功能、增强记忆力,缓解人体机制老化及老年斑的形成,预防肌肉萎缩,增强体质活力等有点,取代传统添加风味时使用玉米香精,同时由于玉米胚芽中含有大量的蛋白质和油脂,而传统米酒饮料容易分层不能稳定放置的缺点,通常使用的稳定剂是添加大豆蛋白,玉米胚芽中的蛋白质和油脂则能取代大豆蛋白作为米酒饮料的稳定剂,使得米酒饮料的口感更佳醇厚和顺滑,且带有天然玉米的香味。

[0016] 玉米淀粉作为增稠剂经过水解糊化,一方面为米酒饮料提供糖分,另一方面取代琼脂作为米酒饮料的增稠剂使用,安全环保且带有玉米的香味。

[0017] 本发明所述的制备方法将玉米进行处理,使得玉米籽粒全部被利用并增加了传统米酒饮料的风味,使用玉米进行处理的产品取代米酒饮料在制备的过程中添加的各种添加剂,降低了饮料的生产成本,环保健康,使得米酒饮料即带有玉米的风味还带有玉米的营养,方便消费者携带和食用,适于在饮料行业内推广应用。

具体实施方式

[0018] 结合以下具体实施例,对本发明作进一步的详细说明,本发明的保护范围不局限于以下实施例。实施本发明的过程、条件、试剂、实验方法等,除以下专门提及的内容之外,均为本领域的普遍知识和公知常识,本发明没有特别限制内容。

[0019] 实施例1

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置30h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料35份、白砂糖5份、白醋3份、稳定剂0.5份、增稠剂1份、酸度调节剂0.01份、种皮0.5份、果粒1份和纯净水60份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0020] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0021] 所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

[0022] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

[0023] 所述米酒饮料是在5℃、50MPa的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

[0024] 实施例2

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置31h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料40份、白砂糖6份、白醋3.5份、稳定剂0.6份、增稠剂1.5份、酸度调节剂0.02份、种皮0.6份、果粒2份和纯净水65份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0025] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0026] 所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

[0027] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

[0028] 所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

[0029] 实施例3

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置32.5h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料45份、白砂糖10份、白醋4份、稳定剂1份、增稠剂2份、酸度调节剂0.025份、种皮0.75份、果粒2.5份和纯净水70份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0030] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0031] 所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

[0032] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

[0033] 所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

[0034] 实施例4

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置34h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料40份、白砂糖12份、白醋4.5份、稳定剂1.2份、增稠剂2.5份、酸度调节剂0.04份、种皮0.9份、果粒4份和纯净水75份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0035] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0036] 所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

[0037] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

[0038] 所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。

[0039] 实施例5

一种玉米风味的米酒饮料的制备方法,包括对玉米籽粒的预处理步骤,预处理后制得原料A,将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤,所述对玉米籽粒的预处理步骤为:

步骤一、取干燥的玉米籽粒平铺于基质上,基质的含水量为70%,环境温度为25℃,放置35h,取出玉米籽粒备用;

步骤二、将玉米籽粒破碎至粒度为2mm的颗粒,使用风力分选将玉米胚芽与剩余部分分离,将玉米胚芽和剩余部分分别快速干燥至含水量为18%,备用;

步骤三、将干燥后的玉米胚芽蒸炒至红棕色并能闻到明显的玉米香气,取出冷却后研

磨,过200目筛,得到筛上粉和筛下粉,其中,筛下粉与桃胶液按照1:10的比例混合后置于2℃下冷藏5h至混合液凝固成果冻状,取出并切成粒度为5mm的块,即为果粒;筛上粉用作米酒饮料中的稳定剂;

步骤四、将步骤二所述的剩余部分进行多次研磨,过200目筛,得到的筛下物即为玉米淀粉,用作米酒饮料中的增稠剂,筛上物即为玉米的种皮,制得的果粒、稳定剂、增稠剂以及种皮即为原料A;

所述将原料A添加至米酒基料中制得米酒饮料的步骤为:

(1)、按比例分别取米酒基料、白砂糖、白醋、稳定剂、增稠剂、酸度调节剂、种皮、果粒和纯净水,其中,按照重量比,所述米酒饮料由米酒基料55份、白砂糖15份、白醋5份、稳定剂1.5份、增稠剂3份、酸度调节剂0.05份、种皮1份、果粒5份和纯净水80份;

(2)、取纯净水溶解白砂糖,加入稳定剂和增稠剂搅拌均匀后边缓慢搅拌边加热至沸腾,持续沸腾10min,冷却至20℃时加入白醋搅拌均匀,得到混合物,备用;

(3)、将米酒基料与混合物进行混合搅拌至米酒基料中糯米粒全部打散,再加入种皮、果粒缓慢搅拌均匀,用酸度调节剂将pH值调节至4.0,脱气,低温下无菌灌装,即得玉米风味的米酒饮料。

[0040] 所述米酒基料的制备方法为对糯米进行清洗、浸泡、蒸熟蒸透后冷却至室温,加入占蒸熟后糯米重量0.5%的酒曲与之混合搅拌并初发酵,发酵温度为32℃,发酵时长为30小时,冷却至室温后即得米酒基料。

[0041] 所述基质为被0.01%的纤维素酶水溶液浸湿的椰糠。

[0042] 所述桃胶液的制备方法为取干燥的桃胶于20℃的水中泡发并除去杂质,泡发桃胶与饮用水按照质量比为3:6的比例混合搅打,搅打至混合物呈凝胶状态,即得桃胶液。

[0043] 所述米酒饮料是在5℃、50MP的压力下无菌灌装,得到玉米风味的米酒饮料。