



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105925455 A

(43)申请公布日 2016.09.07

(21)申请号 201610275491.X

(22)申请日 2016.04.29

(71)申请人 黄标城

地址 528429 广东省中山市黄圃镇阳光假日花园二区8幢803室

(72)发明人 不公告发明人

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

C12J 1/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种牡丹茶醋饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种牡丹茶醋饮料,是由下述原料制成:桦树汁、牡丹花、绞股蓝、玉竹、牡丹籽粕、马鞭草、含笑花、相思藤、菠萝叶、红茶菌液、山药、黄瓜籽粉、石榴籽油、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。本发明制备的牡丹茶醋饮料,将牡丹花、绞股蓝制茶,丰富茶饮风味,同时与牡丹籽粕结合,采用过热蒸汽处理熟化,节能减排同时促进后续生物转化,添加桦树汁降低酿造酸度、甜度,更加天然健康,降低传统醋饮刺激口感,协同含笑花、相思藤等成分,更具保健价值,促进机体代谢同时清热降火、润肺养颜。

1. 一种牡丹茶醋饮料,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:桦树汁180-190、牡丹花15-18、绞股蓝8-10、玉竹6-8、牡丹籽粕20-25、马鞭草2-4、含笑花2-3、相思藤2-3、菠萝叶3-4、红茶菌液100-120、山药8-10、黄瓜籽粉6-8、石榴籽油2-3、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。

2. 一种如权利要求1所述的牡丹茶醋饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将牡丹籽粕放入净纱布蒸帘上,放入含有0.2-0.4%维生素C的水中,在80-85℃下浸制30-40分钟,起晒挤干水分,放入微波烘箱,在180-200℃下烤制出香,加入1-3倍冷水浸提,加入浆液重量份的0.2-0.5%纤维素酶进行酶解,温度为38-48℃下酶解40-60分钟,再次精磨成浆,喷雾干燥成分,得牡丹籽粕粉;

(2)、将牡丹花、绞股蓝分别捡杂冲洗干净,喷润含有0.2-0.4%柠檬酸的水溶液,自然萎凋至萎凋叶含水率为68-72%,混拌揉捻成条状,投入电磁杀青机内,控制温度为200-170℃下逐级温差为15℃进行杀青处理,时间为2-3分钟,研磨粉碎至10-20目,送入微波烘箱,控制温度80-100℃进行微波烘焙出香,再经真空冷冻干燥,得牡丹花茶粉;

(3)、将山药去皮切片,与洗净玉竹分别放入沸水煮至1-2分钟后筛出,冰水冲洗冷却,冻干破碎成颗粒,喷润石榴籽油,在60-80℃下微波烘制出香,研磨成粉,加入1.5-2倍水,在40-60℃下焖润成润状,得山药乳;

(4)、将马鞭草、含笑花、相思藤、菠萝叶捡杂洗净,沥干喷润少量米酒浸润均匀,送入微波烘箱,控制温度80-100℃进行微波烘焙3-5分钟,研磨粉碎至20-40目,得保健粉;

(5)、将牡丹籽粕粉、牡丹花茶粉、黄瓜籽粉混合,加入山药乳搅拌滚揉压制成薄片,通入过热蒸汽在在260-300℃烘焙20-30秒,再粉碎至80-100目,加入桦树汁搅拌均匀,加热至75-85℃下焖润至乳状,加入乳浆重量0.02-0.03%的 α -淀粉酶保温酶解20-40分钟,冷却至55-60℃,加入乳浆重量的0.1-0.2%的糖化酶保温糖化40-50分钟,添加适量柠檬酸调节PH值为5.4-5.6,加入乳浆重量的0.07-0.09%的酵母菌种,再24-26℃下发酵10-12天,得酒酿;

(6)、将酒酿加入保健粉搅拌均匀,再加入红茶菌液调节酒精度为5.8-6.0%,加入酒液重量的13-15%的醋酸菌种,控制温度30-32℃下发酵10-15天,经过滤、澄清,加入剩余红茶菌液搅拌均匀,经灭菌后罐装即得。

一种牡丹茶醋饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种牡丹茶醋饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 茶叶中富含茶多酚、生物碱、多糖、茶氨酸等化合物,对人体保健起着相当大的作用。茶叶不仅具有解渴、清热、明目、去腻减肥、解毒醒酒、延年益寿等功能,还对现代疾病,如心脑血管病、癌症、辐射病等相关疾病,有一定的药理作用。

[0003] 桦树汁是桦树植物春季萌动时体内涌出的伤流液,其营养丰富,含有多种氨基酸、维生素、脂肪酸和矿物元素,这些营养物质在摄入人体后经过代谢可以形成对健康有利的因子,从而达到对亚健康人群的保健效果,使其具有良好的营养保健作用。

[0004] 随着生活水平的提高和物质的丰富,人们饮食水平有了很大的改善,人们吃的越来越好,也越来越油腻,很多人都存在不同程度的营养过剩以及肥胖;这样不仅很不美观,而且有可能会滋生一系列疾病,影响人们的身体健康,所以现在越来越多的人开始除了进行积极的体育运动,参加有氧锻炼外,还注重饮食,摄入一些可以去除油腻,改善体内环境、营养健康的食品或饮料,由于以上原因,饮料行业发展日新月异,品种丰富多彩,尤其是具有保健功能的饮料更成为新宠,目前,我国是茶叶生产及消费的大国,目前市场上,茶饮料更是第一大饮料品种,但是茶醋饮料品种在目前市场上并不多见。

[0005] 因此,生产一种具有丰富营养的茶醋饮料是十分有前景的。茶醋饮料茶香浓郁,酸甜可口,具有独特的风味。茶醋中富含氨基酸、蛋白质、茶多酚、多糖、生物碱等,具有降血压、降血脂、抗氧化、抗疲劳、解酒保肝等多种保健功效。为此本发明将天然植物成分加工处理,最大程度保留营养功能成分,结合桦树汁通过采用生物转化、多菌种协同发酵等生物学手段,结合酿酒技术及传统制醋工艺,减少酸度和糖度,天然健康,口感更加香浓适宜,添加其他营养功能成分,制备一种营养丰富、风味独特的茶醋饮料,更具养生保健价值。

发明内容

[0006] 本发明目的就是为了解决已有技术的缺陷,提供一种牡丹茶醋饮料及其制备方法。

[0007] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种牡丹茶醋饮料,是由以下重量份的原料组成:桦树汁180-190、牡丹花15-18、绞股蓝8-10、玉竹6-8、牡丹籽粕20-25、马鞭草2-4、含笑花2-3、相思藤2-3、菠萝叶3-4、红茶菌液100-120、山药8-10、黄瓜籽粉6-8、石榴籽油2-3、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。

[0008] 所述的牡丹茶醋饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将牡丹籽粕放入净纱布蒸帘上,放入含有0.2-0.4%维生素C的水中,在80-85℃下浸制30-40分钟,起晒挤干水分,放入微波烘箱,在180-200℃下烤制出香,加入1-3倍冷水浸提,加入浆液重量份的0.2-0.5%纤维素酶进行酶解,温度为38-48℃下酶解40-60分钟,再次精磨成浆,喷雾干燥成分,得牡丹籽粕粉;

(2)、将牡丹花、绞股蓝分别捡杂冲洗干净,喷润含有0.2-0.4%柠檬酸的水溶液,自然萎凋至萎凋叶含水率为68-72%,混拌揉捻成条状,投入电磁杀青机内,控制温度为200-170℃下逐级温差为15℃进行杀青处理,时间为2-3分钟,研磨粉碎至10-20目,送入微波烘箱,控制温度80-100℃进行微波烘焙出香,再经真空冷冻干燥,得牡丹花茶粉;

(3)、将山药去皮切片,与洗净玉竹分别放入沸水煮至1-2分钟后筛出,冰水冲洗冷却,冻干破碎成颗粒,喷润石榴籽油,在60-80℃下微波烘制出香,研磨成粉,加入1.5-2倍水,在40-60℃下焖润成润状,得山药乳;

(4)、将马鞭草、含笑花、相思藤、菠萝叶捡杂洗净,沥干喷润少量米酒浸润均匀,送入微波烘箱,控制温度80-100℃进行微波烘焙3-5分钟,研磨粉碎至20-40目,得保健粉;

(5)、将牡丹籽粕粉、牡丹花茶粉、黄瓜籽粉混合,加入山药乳搅拌滚揉压制成薄片,通入过热蒸汽在260-300℃烘焙20-30秒,再粉碎至80-100目,加入桦树汁搅拌均匀,加热至75-85℃下焖润至乳状,加入乳浆重量0.02-0.03%的 α -淀粉酶保温酶解20-40分钟,冷却至55-60℃,加入乳浆重量的0.1-0.2%的糖化酶保温糖化40-50分钟,添加适量柠檬酸调节PH值为5.4-5.6,加入乳浆重量的0.07-0.09%的酵母菌种,再24-26℃下发酵10-12天,得酒酿;

(6)、将酒酿加入保健粉搅拌均匀,再加入红茶菌液调节酒精度为5.8-6.0%,加入酒液重量的13-15%的醋酸菌种,控制温度30-32℃下发酵10-15天,经过滤、澄清,加入剩余红茶菌液搅拌均匀,经灭菌后罐装即得。

[0009] 本发明的优点是:

本发明制备的牡丹茶醋饮料,将牡丹花、绞股蓝制茶,丰富茶饮风味,同时与牡丹籽粕结合,采用过热蒸汽处理熟化,节能减排同时促进后续生物转化,添加桦树汁降低酿造酸度、甜度,更加天然健康,降低传统醋饮刺激口感,协同含笑花、相思藤等成分,更具保健价值,促进机体代谢同时清热降火、润肺养颜。

具体实施方式

[0010] 实施例1

一种牡丹茶醋饮料,是由以下重量(斤)的原料组成:桦树汁180、牡丹花15、绞股蓝8、玉竹6、牡丹籽粕20、马鞭草2、含笑花2、相思藤2、菠萝叶3、红茶菌液100、山药8、黄瓜籽粉6、石榴籽油2、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。

[0011] 所述的牡丹茶醋饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将牡丹籽粕放入净纱布蒸帘上,放入含有0.3%维生素C的水中,在85℃下浸制30分钟,起晒挤干水分,放入微波烘箱,在200℃下烤制出香,加入2倍冷水浸提,加入浆液重量份的0.4%纤维素酶进行酶解,温度为38℃下酶解40分钟,再次精磨成浆,喷雾干燥成分,得牡丹籽粕粉;

(2)、将牡丹花、绞股蓝分别捡杂冲洗干净,喷润含有0.2%柠檬酸的水溶液,自然萎凋至萎凋叶含水率为68%,混拌揉捻成条状,投入电磁杀青机内,控制温度为200-170℃下逐级温差为15℃进行杀青处理,时间为3分钟,研磨粉碎至20目,送入微波烘箱,控制温度100℃进行微波烘焙出香,再经真空冷冻干燥,得牡丹花茶粉;

(3)、将山药去皮切片,与洗净玉竹分别放入沸水煮至2分钟后筛出,冰水冲洗冷却,冻干破碎成颗粒,喷润石榴籽油,在80℃下微波烘制出香,研磨成粉,加入2倍水,在60℃下焖

润成润状,得山药乳;

(4)、将马鞭草、含笑花、相思藤、菠萝叶捡杂洗净,沥干喷润少量米酒浸润均匀,送入微波烘箱,控制温度100℃进行微波烘焙5分钟,研磨粉碎至40目,得保健粉;

(5)、将牡丹籽粕粉、牡丹花茶粉、黄瓜籽粉混合,加入山药乳搅拌滚揉压制成薄片,通入过热蒸汽在在300℃烘焙30秒,再粉碎至100目,加入桦树汁搅拌均匀,加热至85℃下焖润至乳状,加入乳浆重量0.03%的 α -淀粉酶保温酶解40分钟,冷却至58℃,加入乳浆重量的0.2%的糖化酶保温糖化40分钟,添加适量柠檬酸调节PH值为5.5,加入乳浆重量的0.08%的酵母菌种,再24℃下发酵11天,得酒酿;

(6)、将酒酿加入保健粉搅拌均匀,再加入红茶菌液调节酒精度为5.9%,加入酒液重量的14%的醋酸菌种,控制温度32℃下发酵15天,经过滤、澄清,加入剩余红茶菌液搅拌均匀,经灭菌后罐装即得。

[0012] 实施例2

一种牡丹茶醋饮料,是由下述重量(斤)的原料制成:桦树汁188、牡丹花16、绞股蓝9、玉竹7、牡丹籽粕24、马鞭草3、含笑花3、相思藤3、菠萝叶4、红茶菌液110、山药9、黄瓜籽粉7、石榴籽油3、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。

[0013] 所述的牡丹茶醋饮料的制备方法,同实施例1。

[0014] 实施例3

一种牡丹茶醋饮料,是由下述重量(斤)的原料制成:桦树汁190、牡丹花18、绞股蓝10、玉竹8、牡丹籽粕25、马鞭草4、含笑花3、相思藤3、菠萝叶4、红茶菌液120、山药10、黄瓜籽粉8、石榴籽油3、酵母菌种适量、醋酸菌种适量、水适量。

[0015] 所述的牡丹茶醋饮料的制备方法,同实施例1。