



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105002081 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510340768. 8

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 何伍侠

地址 233000 安徽省蚌埠市龙子湖区长淮路
77 号

(72) 发明人 何伍侠

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

C12J 1/04(2006. 01)

A61K 36/88(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

A61K 35/60(2006. 01)

A61K 35/644(2015. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种糯米枸杞养生醋

(57) 摘要

一种糯米枸杞养生醋, 由以下重量份原料组成: 橘子 150-160、灯笼果 80-90、酒曲 3-4、面包 10-12、葡萄酒酒渣 30-35、糯米 20-25、鲫鱼 肉 10-12、苏打水 40-50、鸡汤 70-80、荷叶提取液 20-25、枸杞 10-12、菟丝子 5-6、车前子 4-5 等; 本发明公开了一种糯米枸杞养生醋, 用糯米煮汁配合橘子灯笼果发酵的醋按照比例配置而成, 有丰富的营养和爽滑的口感, 直接饮用容易让人接受, 以及枸杞、菟丝子、车前子、楮实子等提取物的添加, 有一定的清肝明目、养身保健的功效。

1. 一种糯米枸杞养生醋, 其特征在于, 由以下重量份原料组成: 橘子 150-160、灯笼果 80-90、酒曲 3-4、面包 10-12、葡萄酒酒渣 30-35、糯米 20-25、鲫鱼肉 10-12、苏打水 40-50、鸡汤 70-80、荷叶提取液 20-25、枸杞 10-12、菟丝子 5-6、车前子 4-5、楮实子 4-5、沙苑子 2-3、千里光 1-2、天青地白 1-2、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、水适量;

所述营养液, 由以下重量份原料制成: 鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

所述营养液的制备方法: (1) 将鸡蛋洗净, 鸡蛋液打入容器中, 加入米酒, 充分搅拌, 搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟, 将容器中物料取出, 放入磨浆机中磨浆, 得到浆液备用;

(2) 将木瓜、香蕉洗净, 取其果肉, 搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中, 搅拌均匀后发酵 2-3 天, 得到发酵物后, 将发酵物放入锅中, 倒入青梅汁、蜂胶液, 加热煮沸, 冷却后过滤, 取滤液备用;

(3) 将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并, 混合均匀即得营养液。

2. 如权利要求 1 所述的一种糯米枸杞养生醋的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

(1) 将橘子、灯笼果洗净, 取其果肉, 与面包混合放入搅碎机中搅碎, 搅碎后与酒曲混合放入容器中, 搅拌均匀后发酵 8-10 天, 得发酵物备用;

(2) 将糯米洗净, 将鲫鱼肉搅碎后糯米混合倒入锅中, 加入苏打水、鸡汤, 加热焖煮 40-45 分钟, 过滤, 得到滤液备用;

(3) 将枸杞、菟丝子、车前子、楮实子、沙苑子、千里光、天青地白用 5-8 倍量的水提取, 过滤, 得到中药提取液备用;

(4) 将菠萝洗净, 切成两半, 去掉部分菠萝肉, 取菠萝壳备用; 将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并, 搅拌均匀后放入菠萝壳中, 在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加, 取菠萝中所有物料, 过滤灭菌后与步骤 2 中滤液、中药提取液合并, 搅拌均匀灌装即可。

一种糯米枸杞养生醋

技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种糯米枸杞养生醋。

背景技术

[0002] 醋是日常饮食的调味品,也有果醋饮料,大多以粮食和水果酿制而成,市场上保健醋的品种很少,且其保健功能少,口感不好,随着人们日常生活水平的提高,现有的保健醋种类不能够满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种糯米枸杞养生醋及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种糯米枸杞养生醋,由以下重量份原料组成:橘子 150-160、灯笼果 80-90、酒曲 3-4、面包 10-12、葡萄酒酒渣 30-35、糯米 20-25、鲫鱼肉 10-12、苏打水 40-50、鸡汤 70-80、荷叶提取液 20-25、枸杞 10-12、菟丝子 5-6、车前子 4-5、楮实子 4-5、沙苑子 2-3、千里光 1-2、天青地白 1-2、醋酸菌菌种 3-4、菠萝适量、水适量:

营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0005] 一种糯米枸杞养生醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将橘子、灯笼果洗净,取其果肉,与面包混合放入搅碎机中搅碎,搅碎后与酒曲混合放入容器中,搅拌均匀后发酵 8-10 天,得发酵物备用;

(2)将糯米洗净,将鲫鱼肉搅碎后糯米混合倒入锅中,加入苏打水、鸡汤,加热焖煮 40-45 分钟,过滤,得到滤液备用;

(3)将枸杞、菟丝子、车前子、楮实子、沙苑子、千里光、天青地白用 5-8 倍量的水提取,过滤,得到中药提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中滤液、中药提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

[0006] 发明优点:本发明公开了一种糯米枸杞养生醋,用糯米煮汁配合橘子灯笼果发酵的醋按照比例配置而成,有丰富的营养和爽滑的口感,直接饮用容易让人接受,以及枸杞、

菟丝子、车前子、楮实子等提取物的添加,有一定的清肝明目、养身保健的功效。

具体实施方式

[0007] 一种糯米枸杞养生醋,由以下重量份(Kg)原料组成:橘子 150、灯笼果 80、酒曲 3、面包 10、葡萄酒酒渣 30、糯米 20、鲫鱼肉 10、苏打水 40、鸡汤 70、荷叶提取液 20、枸杞 10、菟丝子 5、车前子 4、楮实子 4、沙苑子 2、千里光 1、天青地白 1、醋酸菌菌种 3、菠萝适量、水适量:

营养液,由以下重量份(Kg)原料制成:鸡蛋 50、米酒 20、木瓜 70、香蕉 45、乳粉 20、乳酸菌 2、青梅汁 100、蜂胶液 10、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0008] 一种糯米枸杞养生醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将橘子、灯笼果洗净,取其果肉,与面包混合放入搅碎机中搅碎,搅碎后与酒曲混合放入容器中,搅拌均匀后发酵 8 天,得发酵物备用;

(2)将糯米洗净,将鲫鱼肉搅碎后糯米混合倒入锅中,加入苏打水、鸡汤,加热焖煮 40-45 分钟,过滤,得到滤液备用;

(3)将枸杞、菟丝子、车前子、楮实子、沙苑子、千里光、天青地白用 5 倍量的水提取,过滤,得到中药提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中滤液、中药提取液合并,搅拌均匀灌装即可。