



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103351969 B

(45) 授权公告日 2016. 04. 06

(21) 申请号 201310226821. 2

CN 101643694 A, 2010. 02. 10,

(22) 申请日 2013. 06. 08

审查员 张伟洋

(73) 专利权人 安徽良奇生态农业科技有限责任公司

地址 246600 安徽省安庆市岳西县姚河乡姚河村

(72) 发明人 秦名祥

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101363000 A, 2009. 02. 11,

CN 101322821 A, 2008. 12. 17,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黄浆水豆渣保健米酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黄浆水豆渣保健米酒,是由下述重量份的原料制成:黄浆水 120-150、糯米 70-80、豆腐渣 30-40、金银花 2-3、桔梗 2-3、肉苁蓉 1-2、杜仲 1-2、桑叶 1-2、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、巴戟天 1-2、活性干酵母 1-2、红曲 3-4;本发明将黄浆水发酵处理来掩盖黄浆水的豆腥味,豆腐渣炒制处理来去除豆腥味,制得的米酒口感细腻、风味独特,富含大豆膳食纤维、大豆乳清蛋白、大豆低聚糖、大豆异黄酮等营养物质,具有清热解毒、祛痰排脓、润肠通便、补肝益肾、祛风除湿的功效,长期饮用能够预防结肠癌、高血压、高血脂、高胆固醇以及糖尿病等疾病的发生。

1. 一种黄浆水豆渣保健米酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

黄浆水 120-150、糯米 70-80、豆腐渣 30-40、金银花 2-3、桔梗 2-3、肉苁蓉 1-2、杜仲 1-2、桑叶 1-2、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、巴戟天 1-2、活性干酵母 1-2、红曲 3-4;

所述的一种黄浆水豆渣保健米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将制作豆腐时得到的新鲜黄浆水降温至 25-30℃,将活性干酵母用 2-3% 的白糖水活化 3-4 小时,加入黄浆水中,在 27-30℃ 下发酵 2-3 天,得到发酵液;

(2) 将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆,晒干后送入锅中,文火慢炒至微焦,冷却后磨粉,过 100-120 目筛,得到豆渣粉;

(3) 将金银花、桔梗、肉苁蓉、杜仲、桑叶、枸杞叶、山楂叶、巴戟天粉碎,加 8-10 倍清水煎煮 2 次,每次 2-3 小时,过滤合并滤液,得到煎煮液;

(4) 将糯米洗净,用 20-25℃ 的温水浸泡 6-8 小时,捞出糯米,用水冲去白浆,沥干后送入蒸锅,大火蒸煮至糯米膨胀发亮、松散柔软即可,取出摊开冷却;

(5) 将摊凉的糯米与豆渣粉送入灭菌后的酿酒罐内,加入红曲拌匀,倒入上述发酵液、煎煮液,淹没糯米与豆渣粉,密封酿酒罐,在 28-32℃ 下糖化发酵 8-10 天;

(6) 取出糖化液,离心分离去渣,得到米酒汁,定量灌装,在 65-70℃ 下灭菌 40-50 分钟,冷却后即为成品。

## 一种黄浆水豆渣保健米酒及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种米酒,尤其涉及一种黄浆水豆渣保健米酒及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 黄浆水与豆腐渣是生产豆腐中的副产品,其中黄浆水中蛋白质含量为 0.3%、脂肪含量为 0.08%、还原糖含量为 0.15%,还含有大豆乳清蛋白 4.2 mg/g、大豆低聚糖 14.9mg/g、大豆异黄酮 0.2mg/g、大豆皂苷 0.3mg/g。但我国大多数豆制品企业都是将黄浆水直接排放,不仅没有得到利用,还污染环境。

[0003] 豆渣中富含大豆膳食纤维、粗蛋白、粗脂肪、钙和磷等营养成分,经常食用豆渣有助于预防结肠癌、高血压、高血脂、高胆固醇以及糖尿病等疾病的发生。但是其大豆腥味重、口感差,不适合直接食用。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种黄浆水豆渣保健米酒及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种黄浆水豆渣保健米酒,是由下述重量份的原料制成:

[0007] 黄浆水 120-150、糯米 70-80、豆腐渣 30-40、金银花 2-3、桔梗 2-3、肉苁蓉 1-2、杜仲 1-2、桑叶 1-2、枸杞叶 2-3、山楂叶 2-3、巴戟天 1-2、活性干酵母 1-2、红曲 3-4。

[0008] 一种黄浆水豆渣保健米酒的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 将制作豆腐时得到的新鲜黄浆水降温至 25-30℃,将活性干酵母用 2-3% 的白糖水活化 3-4 小时,加入黄浆水中,在 27-30℃ 下发酵 2-3 天,得到发酵液;

[0010] (2) 将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆,晒干后送入锅中,文火慢炒至微焦,冷却后磨粉,过 100-120 目筛,得到豆渣粉;

[0011] (3) 将金银花、桔梗、肉苁蓉、杜仲、桑叶、枸杞叶、山楂叶、巴戟天粉碎,加 8-10 倍清水煎煮 2 次,每次 2-3 小时,过滤合并滤液,得到煎煮液;

[0012] (4) 将糯米洗净,用 20-25℃ 的温水浸泡 6-8 小时,捞出糯米,用水冲去白浆,沥干后送入蒸锅,大火蒸煮至糯米膨胀发亮、松散柔软即可,取出摊开冷却;

[0013] (5) 将摊凉的糯米与豆渣粉送入灭菌后的酿酒罐内,加入红曲拌匀,倒入上述发酵液、煎煮液,淹没糯米与豆渣粉,密封酿酒罐,在 28-32℃ 下糖化发酵 8-10 天;

[0014] (6) 取出上述糖化液,离心分离去渣,得到米酒汁,定量灌装,在 65-70℃ 下灭菌 40-50 分钟,冷却后即为成品。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0016] 本发明将黄浆水发酵处理来掩盖黄浆水的豆腥味,豆腐渣炒制处理来去除豆腥味,制得的米酒口感细腻、风味独特,富含大豆膳食纤维、大豆乳清蛋白、大豆低聚糖、大豆异黄酮等营养物质,具有清热解毒、祛痰排脓、润肠通便、补肝益肾、祛风除湿的功效,长期

饮用能够预防结肠癌、高血压、高血脂、高胆固醇以及糖尿病等疾病的发生。

[0017] 其中金银花可以清热解毒、疏散风热、消暑除烦，桔梗可以开宣肺气、祛痰排脓，肉苁蓉可以补肾阳、益精血、润肠通便，杜仲可以补肝肾、强筋骨、安胎气，桑叶可以疏散风热、清肺润燥、平肝明目、凉血止血，枸杞叶可以补肝益肾、生津止渴、祛风除湿、活血化瘀，山楂叶可以开胃消食、活血化淤、平喘化痰，巴戟天可以补肾助阳、祛风除湿、强筋壮骨。

### 具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

[0019] 实施例 1：

[0020] 一种黄浆水豆渣保健米酒，是由下述重量份(斤)的原料制成：

[0021] 黄浆水 120、糯米 70、豆腐渣 30、金银花 2、桔梗 2、肉苁蓉 1、杜仲 1、桑叶 1、枸杞叶 2、山楂叶 2、巴戟天 1、活性干酵母 1、红曲 3。

[0022] 一种黄浆水豆渣保健米酒的制备方法，包括以下步骤：

[0023] (1)将制作豆腐时得到的新鲜黄浆水降温至 25℃，将活性干酵母用 2% 的白糖水活化 4 小时，加入黄浆水中，在 27℃ 下发酵 3 天，得到发酵液；

[0024] (2)将新鲜豆腐渣用清水冲洗至无浆，晒干后送入锅中，文火慢炒至微焦，冷却后磨粉，过 100 目筛，得到豆渣粉；

[0025] (3)将金银花、桔梗、肉苁蓉、杜仲、桑叶、枸杞叶、山楂叶、巴戟天粉碎，加 8 倍清水煎煮 2 次，每次 2 小时，过滤合并滤液，得到煎煮液；

[0026] (4)将糯米洗净，用 25℃ 的温水浸泡 6 小时，捞出糯米，用水冲去白浆，沥干后送入蒸锅，大火蒸煮至糯米膨胀发亮、松散柔软即可，取出摊开冷却；

[0027] (5)将摊凉的糯米与豆渣粉送入灭菌后的酿酒罐内，加入红曲拌匀，倒入上述发酵液、煎煮液，淹没糯米与豆渣粉，密封酿酒罐，在 28℃ 下糖化发酵 10 天；

[0028] (6)取出上述糖化液，离心分离去渣，得到米酒汁，定量灌装，在 65℃ 下灭菌 50 分钟，冷却后即为成品。