



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106244399 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610669475.9

(22)申请日 2016.08.15

(71)申请人 安庆市龙泉生态农林开发有限公司

地址 246001 安徽省安庆市宜秀区杨桥镇
鲍冲湖村

(72)发明人 何承华

(51)Int. Cl.

C12G 3/06(2006.01)

A61K 36/899(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下原料制成:圣女果、蓝莓、荞麦、高粱、人参、西瓜、山药、秋桃、鸡蛋花、留兰香、薄荷叶、藤黄果皮、营养液、米酒、甜味剂、山芋粉;其制备工艺,包括以下步骤:(1)、制得复合果浆备用;(2)、制备发酵复合果浆;(3)、制得营养液备用;(4)、制备混合液;(5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封静置,过滤去渣,灭菌包装得成品。本发明通过将蓝莓、圣女果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加荞麦、高粱、人参、山芋粉等保健有益成分,口感更为丰富,能提高机体抗病能力,具有很高的营养价值和经济价值,市场前景广阔。

1. 一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

圣女果30~50份、蓝莓30~50份、荞麦5~12份、高粱5~12份、人参3~8份、西瓜4~10份、山药4~10份、秋桃5~15份、鸡蛋花2~3份、留兰香1~2份、薄荷叶1~2份、藤黄果皮1~3份、营养液8~15份、米酒100~150份、甜味剂5~15份、山芋粉0.5~2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:莲子粉10~20份、豆奶粉6~10份、松子粉3~5份、芡实粉3~6份、杏仁粉1~2份、薏仁油1~2份;

所述的圣女果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

(1)、将圣女果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3~6分钟,加1.5~3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

(2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50~80小时,得发酵复合果浆;

(3)、将莲子粉、豆奶粉、松子粉、芡实粉、杏仁粉和薏仁油混合,加3~5倍水搅拌成浆,文火熬煮1~2小时,得营养液备用;

(4)、将荞麦、高粱文火炒至熟香,并将人参、西瓜、山药、秋桃洗净取肉,与鸡蛋花、留兰香、薄荷叶、藤黄果皮混合,加5~8倍水煎煮1~1.5小时,过滤去渣,得混合液;

(5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8~15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

2. 根据权利要求1所述的一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,所述米酒为黑糯米酒或花色米酒。

3. 根据权利要求1所述的一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,其特征在于,所述甜味剂包含蔗糖、蜂蜜或仙中的一种或多种。

一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明属于保健食品领域,具体涉及一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺。

背景技术

[0002] 蓝莓学名越桔,属杜鹃花科越桔属植物,是多年生绿叶或常绿灌木,果实为蓝色浆果。蓝莓果实除含常规的糖、酸和Vc外,还富含多酚物质、维生素、SOD、熊果苷、蛋白质、食用纤维以及各种矿物质元素,这些物质具有较高的营养价值和药用价值,不仅可以防治各种疾病还可以增强人体健康。尤其花青素、维生素、蛋白质以及氨基酸含量是一般水果的几倍甚至几十倍,花青素具有抗氧化、防衰老等功效,被称为人类第一号抗氧化剂。蓝莓的营养和保健功能任何一种水果所不能比拟的,因此被列为“人类五大健康食品”之一,和“世界十大最佳营养食品”之一。蓝莓果实汁液丰富、含糖量高、颜色深厚、果香浓郁、风味独特,是酿造高品质果酒的良好原料。蓝莓酒最大限度地保留了天然蓝莓的营养成分和保健功能因子,是果酒中的极品,被誉为“酒中皇后”、“液体黄金”和“口服的人类化妆品”。长期饮用具有美容养颜、清除自由基、降低血脂、抗氧化、抗炎症、延缓衰老、增强免疫力、防治冠心病和癌症等功效。

[0003] 我国蓝莓的商业化种植仅有十余年历史,加工处于起步阶段。随着人们保健意识的不断加强和需求提高,蓝莓保健产品将逐渐成为加工主导产品。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,人们承受着社会、工作、生活等各方面压力,透支生命和健康,身体处于“亚健康”状态,容易出现疲劳、失眠、食欲不好等状况,这些不正常现象的产生,多是由于身体代谢紊乱,免疫力下降造成。对目前蓝莓酒的酿造工艺进行改进,开发适合大多人群食用的蓝莓保健酒,使其口感更为丰富,在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲等功效,以提高人体免疫力,满足消费者需求,具有较好的社会效益和经济效益。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒及其制备工艺,以提高饮料酒的营养价值,其口感更为丰富,在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、促进消化等功效,能提高机体抗病能力。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0006] 本发明提供了一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 圣女果30~50份、蓝莓30~50份、荞麦5~12份、高粱5~12份、人参3~8份、西瓜4~10份、山药4~10份、秋桃5~15份、鸡蛋花2~3份、留兰香1~2份、薄荷叶1~2份、藤黄果皮1~3份、营养液8~15份、米酒100~150份、甜味剂5~15份、山芋粉0.5~2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:莲子粉10~20份、豆奶粉6~10份、松子粉3~5份、芡实粉3~6份、杏仁粉1~2份、薏仁油1~2份;

[0008] 所述的圣女果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0009] (1)、将圣女果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3~6分钟,加1.5~3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0010] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50~80小时,得发酵复合果浆;

[0011] (3)、将莲子粉、豆奶粉、松子粉、芡实粉、杏仁粉和薏仁油混合,加3~5倍水搅拌成浆,文火熬煮1~2小时,得营养液备用;

[0012] (4)、将荞麦、高粱文火炒至熟香,并将人参、西瓜、山药、秋桃洗净取肉,与鸡蛋花、留兰香、薄荷叶、藤黄果皮混合,加5~8倍水煎煮1~1.5小时,过滤去渣,得混合液;

[0013] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8~15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0014] 优选的,所述米酒为黑糯米酒或花色米酒。

[0015] 优选的,所述甜味剂包含蔗糖、蜂蜜或仙中的一种或多种。

[0016] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0017] 本发明通过将蓝莓、圣女果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加荞麦、高粱、人参、山芋粉等保健有益成分,提高了饮料酒的营养价值,口感更为丰富,其入口酸甜适宜,融合了清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用;在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲、促进消化等功效,能提高机体抗病能力,非常有益人体健康;本发明精心选择原料,科学配方,生产工艺先进,能保持原料本身的营养成分,易被人体吸收,具有很高的营养价值和经济价值,市场前景广阔。

具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0019] 实施例1:

[0020] 一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0021] 圣女果30份、蓝莓30份、荞麦5份、高粱5份、人参3份、西瓜4份、山药4份、秋桃5份、鸡蛋花2份、留兰香1份、薄荷叶1份、藤黄果皮1份、营养液8份、米酒100份、甜味剂5份、山芋粉0.5份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:莲子粉10份、豆奶粉6份、松子粉3份、芡实粉3份、杏仁粉1份、薏仁油1份;

[0022] 所述的圣女果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0023] (1)、将圣女果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫3分钟,加1.5倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0024] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵50小时,得发酵复合果浆;

[0025] (3)、将莲子粉、豆奶粉、松子粉、芡实粉、杏仁粉和薏仁油混合,加3倍水搅拌成浆,文火熬煮1小时,得营养液备用;

[0026] (4)、将荞麦、高粱文火炒至熟香,并将人参、西瓜、山药、秋桃洗净取肉,与鸡蛋花、

留兰香、薄荷叶、藤黄果皮混合,加5倍水煎煮1小时,过滤去渣,得混合液;

[0027] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置8天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0028] 优选的,所述米酒为黑糯米酒。

[0029] 优选的,所述甜味剂包含蔗糖和蜂蜜。

[0030] 实施例2:

[0031] 一种圣女果蓝莓复合保健饮料酒,是由以下重量份的原料制成:

[0032] 圣女果50份、蓝莓50份、荞麦12份、高粱12份、人参8份、西瓜10份、山药10份、秋桃15份、鸡蛋花3份、留兰香2份、薄荷叶2份、藤黄果皮3份、营养液15份、米酒150份、甜味剂15份、山芋粉2份;所述的营养液由下述重量份的原料制成:莲子粉20份、豆奶粉10份、松子粉5份、芡实粉6份、杏仁粉2份、薏仁油2份;

[0033] 所述的圣女果蓝莓复合保健饮料酒的制备工艺,包括以下步骤:

[0034] (1)、将圣女果、蓝莓分别处理洗净得到果肉,在90~95℃热水中热烫6分钟,加3倍水打制成浆,得复合果浆备用;

[0035] (2)、称取重量为步骤(1)得到的复合果浆0.04%的发酵活性干酵母,先将活性干酵母用35~40℃含糖5%的无菌温水活化20分钟后,再接种到调配好的复合果浆中,搅拌均匀,进行恒温发酵80小时,得发酵复合果浆;

[0036] (3)、将莲子粉、豆奶粉、松子粉、芡实粉、杏仁粉和薏仁油混合,加5倍水搅拌成浆,文火熬煮2小时,得营养液备用;

[0037] (4)、将荞麦、高粱文火炒至熟香,并将人参、西瓜、山药、秋桃洗净取肉,与鸡蛋花、留兰香、薄荷叶、藤黄果皮混合,加8倍水煎煮1.5小时,过滤去渣,得混合液;

[0038] (5)、将发酵复合果浆、营养液、混合液与其他剩余原料混合均匀,密封桶装,在15~18℃静置15天,过滤去渣,瞬间灭菌后独立包装,制成成品。

[0039] 优选的,所述米酒为花色米酒。

[0040] 优选的,所述甜味剂包含蜂蜜和仙。

[0041] 本发明实施例通过将蓝莓、圣女果等营养成分引入到饮料酒当中,同时添加荞麦、高粱、人参、山芋粉等保健有益成分,提高了饮料酒的营养价值,口感更为丰富,其入口酸甜适宜,融合了清逸果香和酒味醇香,风味独特,所含醇度较低,适合长期饮用;其在补充人体所需营养物质的同时,还具有补益中气、健脾养胃、增进食欲、促进消化等功效,能提高机体抗病能力,非常有益人体健康,具有很高的营养价值和经济价值。

[0042] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。