



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105733891 A

(43)申请公布日 2016.07.06

(21)申请号 201610322465.8

(22)申请日 2016.05.16

(71)申请人 石胜建

地址 710038 陕西省西安市灞桥区石家道  
151号

(72)发明人 石胜建

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种稠酒配方及制造工艺

(57)摘要

本发明公开了一种稠酒配方及制造工艺,原料为糯米、青稞、小麦仁、燕麦,其重量比为1~80:1~50:1~50:1~50,将各种原料蒸煮之后,选用特定酒曲,在10~20℃下搅拌均匀,进行发酵;发酵完成后,进行磨浆,然后装缸封存,封存时间为3~5个月;封存完成后,加入适量甜味剂、搅拌、过滤,然后进入灭菌室进行超声波灭菌,在灭菌室进行灌装,得到稠酒产品。本发明稠酒口味独特、营养价值全面、无任何防腐剂、绿色安全、保质期长。本制造工艺操作简单、步骤合理、安全卫生、杀菌效果优异。

1. 一种稠酒配方,其特征在于:原料为糯米、青稞、小麦仁、燕麦,其中糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为1~80:1~50:1~50:1~50。

2. 根据权利要求1所述的稠酒配方,其特征在于:所述的糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为1~50:1~30:1~30:1~30。

3. 根据权利要求1所述的稠酒配方,其特征在于:所述的糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为3:1:1:1。

4. 一种如权利要求1-3任一项所述的稠酒配方的制造工艺,其步骤为:

(1)将原料按照1~80:1~50:1~50:1~50重量比混合、浸泡、反复冲洗、沥干、蒸煮;

(2)将步骤1中的原料冷却,加入酒曲,在温度为10~20℃的温度下均匀搅拌,进行发酵,发酵时间为20~30天;

(3)发酵完成后,进行磨浆,然后装缸封存,封存时间为3~5个月;

(4)封存完成后,加入适量甜味剂、搅拌、过滤,然后进入灭菌室进行灭菌,在灭菌室进行灌装,得到稠酒产品。

5. 根据权利要求4所述的稠酒配方的制造工艺,其特征在于:所述的酒曲为小酒曲、甜酒曲。

6. 根据权利要求4所述的稠酒配方的制造工艺,其特征在于:所述的灭菌为超声波灭菌。

7. 根据权利要求4所述的稠酒配方的制造工艺,其特征在于:所述的原料与酒曲的重量比为100:0.1~1。

## 一种稠酒配方及制造工艺

### 技术领域

[0001] 本发明属于农产品深加工技术领域,具体涉及一种稠酒配方及制造工艺。

### 背景技术

[0002] 糯米是糯稻脱壳的米,在中国南方称为糯米,而北方则多称为江米,糯米是酿造醪糟(甜米酒)的主要原料。糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不振,腹胀腹泻有一定缓解作用。

[0003] 青稞(hulllessbarley)是禾本科大麦属的一种禾谷类作物,主要产自中国西藏、青海、四川、云南等地,是藏族人民的主要粮食,青稞中具有 $\beta$ -葡聚糖、膳食纤维、支链淀粉、维生素B1、维生素B2、尼克酸、维生素E,同时含有多种有益人体健康的无机元素钙、磷、铁、铜、锌和微量元素硒等矿物元素。硒是联合国卫生组织确定的人体必需的微量元素,而且是该组织目前唯一认定的防癌抗癌元素。因此青稞具有丰富的营养价值和突出的医药保健作用。

[0004] 小麦仁是小麦去皮后得到的,是一种在世界各地广泛种植的禾本科植物,小麦人富含淀粉、蛋白质、脂肪、矿物质、钙、铁、硫胺素、核黄素、烟酸、维生素A及维生素C等。

[0005] 燕麦为禾本科植物,《本草纲目》中称之为雀麦、野麦子。燕麦不易脱皮,所以被称为皮燕麦,是一种低糖、高营养、高能食品。燕麦性味甘平,能益脾养心、敛汗,有较高的营养价值,可用于体虚自汗、盗汗或肺结核病人。裸燕麦能预防和治疗由高血脂引发的心脑血管疾病。即服用裸燕麦片3个月(日服100克),可明显降低心血管和肝脏中的胆固醇、甘油三脂、 $\beta$ -脂蛋白,总有效率达87.2%,其疗效与冠心病无显著差异,且无副作用。对于因肝、肾病变,糖尿病,脂肪肝等引起的继发性高脂血症也有同样明显的疗效。长期食用燕麦片,有利于糖尿病和肥胖病的控制。

[0006] 酒曲,在经过强烈蒸煮的白米中,移入曲霉的分生孢子,然后保温,米粒上即茂盛地生长出菌丝,此即酒曲。在曲霉的淀粉酶的强力作用而糖化米的淀粉,因此,自古以来就把它和麦芽同时作为糖的原料,用来制造酒、甜酒和豆酱等。

[0007] 超声波灭菌:超声波是频率大于10kHz的声波。超声波同普通声波一样属于纵波。超声波与传声媒质相互作用蕴藏着巨大的能量,当遇到物料时就对其产生快速交替的压缩和膨胀作用,这种能量在极短的时间内足以起到杀灭和破坏微生物的作用,而且还能够对食品产生诸如均质、催陈、裂解大分子物质等多种作用,具有其他物理灭菌方法难以取得的多重效果,从而能够更好地提高食品品质,保证食品安全。技术人员采用超声波发生仪作为灭菌设备,以酱油为灭菌对象,取得了良好的效果。

[0008] 稠酒是一种传统的保健饮品,它以优质糯米为原料,经天然发酵而成。稠酒中除了含葡萄糖以外,还含有人体必需的多种氨基酸、不饱和脂肪酸以及多种微量元素,稠酒具有健胃、活血、止渴、润肺的功效,长期适量饮用稠酒有益于身体健康,但目前市面上出售的稠酒由于原料单一,使得口味单一、营养价值不全面;由于稠酒的制造技术,导致稠酒保质期

短、不适合长期储存,需要添加防腐剂等问题,因此研究制造一种口味独特、营养价值全面、搭配科学、保质期长的稠酒配方及制造工艺很有必要。

### 发明内容

[0009] 为了解决目前市场上稠酒原料单一导致的口味单一、营养价值单一,普通制造工艺导致的保质期短、需要添加防腐剂等问题,本发明公开了一种稠酒配方及制造工艺,发明目的是用于制造一种口味独特、营养价值全面、营养搭配科学、在不添加防腐剂的情况下保质期长的稠酒。

[0010] 本发明的上述目的通过以下技术方案予以实现:

[0011] 一种稠酒配方,原料为糯米、青稞、小麦仁、燕麦,其中糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为1~80:1~50:1~50:1~50。

[0012] 上述的糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为1~50:1~30:1~30:1~30。

[0013] 上述的糯米、青稞、小麦仁、燕麦的重量比为3:1:1:1。

[0014] 上述的稠酒配方的制造工艺,其步骤为:

[0015] (1)将原料按照1~80:1~50:1~50:1~50重量比混合、浸泡、反复冲洗、沥干、蒸煮;

[0016] (2)将步骤1中的原料冷却,加入酒曲,在温度为10~20℃的温度下均匀 搅拌,进行发酵,发酵时间为20~30天;

[0017] (3)发酵完成后,进行磨浆,然后装缸封存,封存时间为3~5个月;

[0018] (4)封存完成后,加入适量甜味剂、搅拌、过滤,然后进入灭菌室进行灭菌,在灭菌室进行灌装,得到稠酒产品。

[0019] 上述的酒曲为小酒曲、甜酒曲。

[0020] 上述的灭菌为超声波灭菌。

[0021] 上述的原料与酒曲的重量比为100:0.1~1。

[0022] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0023] (1)本发明公开了一种以糯米、青稞、小麦仁、燕麦为原料的稠酒,口味独特,营养价值全面,并且营养搭配科学。

[0024] (2)本发明公开了一种稠酒的制造工艺,操作步骤简便,步骤合理、绿色安全。

[0025] (3)本发明所述的稠酒采用超声波灭菌,在保证稠酒营养物质不被破坏的前提下杀灭细菌,杀菌效果优异,可以在不添加任何防腐剂的情况下储存较长时间。

### 具体实施方式

[0026] 为使本发明目的、技术方案和优点更加清楚,下面将对本发明的实施方式作进一步详细说明。

[0027] 本发明优选糯米、青稞、小麦仁、燕麦为原料,糯米富含多种维生素,对腹胀腹泻具有一定的缓解作用;青稞富含多种微量元素,是目前唯一认定的防癌抗癌元素;小麦仁营养全面,可以符合人体日常所需营养;燕麦是一种低糖、高营养、高能食品,有利于糖尿病和肥胖病的控制。本发明综合考虑各种原料的营养价值及药用价值,制造所得的稠酒口味独特,营养价值全面,营养搭配科学,并且具有一定的保健效果。

[0028] 实施例1~5

[0029] 本发明稠酒的制造方法为：

[0030] (1)选择颗粒饱满、整齐无异物的糯米、青稞、小麦仁、燕麦，将糯米、青稞、小麦仁、燕麦按照表1中配比进行混合，然后放入水中浸泡2-4小时，水温为20~40℃，可以将原料中残余的农药肥料溶解于水，然后反复冲洗，将原料中的尘土等杂质冲洗干净，然后放入杀菌除尘的网筛中沥干，沥干后放入蒸笼进行蒸煮，通汽蒸煮40~60分钟，蒸完进行冷却。

[0031] (2)将冷却的原料放入发酵罐中，放入酒曲，该酒曲可以为小酒曲、甜酒曲，原料与酒曲的重量比为100:0.1~1，在温度为10~20℃的温度下均匀搅拌，进行发酵，发酵时间为20~30天；

[0032] (3)发酵完成后，进行磨浆，使乳状溶液中的胶体颗粒大小应在2-10微米的范围内，然后装缸封存，封存时间为3~5个月；

[0033] (4)封存完成后，加入适量甜味剂，甜味剂可以为白糖、麦芽糖等，然后进行均匀搅拌、过滤，接着进入灭菌室进行超声波灭菌，本发明采用超声波灭菌，在保证稠酒营养物质不被破坏的前提下杀灭细菌，杀菌效果优异，然后在灭菌室进行灌装，得到本发明所述稠酒产品。

[0034] 表1实施例1~5

原料 实施例	糯米 (kg)	青稞 (kg)	小麦仁 (kg)	燕麦 (kg)	重量比 (kg)	产品 效果
1	50	25	20	20	10:5:4:4	合格
2	25	25	25	25	1:1:1:1	合格
3	80	50	50	50	8:5:5:5	合格
4	30	10	10	10	3:1:1:1	合格
5	10	30	10	10	1:3:1:1	合格

[0035] 表1实施例1-5制得的稠酒经过专业鉴定均合格，符合稠酒制造标准，其中实施例4的口感最佳，符合大众的口味。同时申请人也做了保质期时限检测，经过2年的存储检测，产品均未过期，并且更加醇香。因此本发明公开的稠酒具有口味独特、营养价值全面、营养搭配科学、无任何防腐剂、绿色安全、在不添加任何防腐剂的情况下保质期长的特点。

[0037] 不脱离本发明构思和范围可以做出许多其他配方和工艺。应当理解，本发明不限于特定的实施方式，本发明的范围由所附权利要求限定。