



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106190705 A

(43)申请公布日 2016.12.07

---

(21)申请号 201610763175.7

(22)申请日 2016.08.31

(71)申请人 汨罗市长乐甜酒产销专业合作社

地址 414400 湖南省岳阳市汨罗市长乐镇  
西街

(72)发明人 李阳波 李灵芝

(74)专利代理机构 岳阳市大正专利事务所

43103

代理人 皮维华

(51)Int.Cl.

C12G 3/02(2006.01)

C12G 3/06(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种即冲即食方便甜酒的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种即冲即食方便甜酒的加工方法,它是将糯米洗净后经浸泡、蒸煮、淋饭、拌酒曲发酵、灭菌、分离取酒糟、调配、干燥生产干制甜酒块;分离去酒糟的甜酒汁生产干制甜酒块调味包。本发明方法制取的即冲即食方便甜酒,复水性好,酒味原汁原味纯正香甜,保质期长,携带方便,营养成分保持完好,产品质量高。

1.一种即冲即食方便甜酒的加工方法,其特征在于包括如下步骤:

(1)选料:选用本地生产的米粒饱满、颜色纯白、无泥砂杂质的桂花糯;

(2)淘米:用深井地下泉水将糯米连续淘洗五次直至出清水,保证无糠麸、灰尘、米屑及杂质,浸泡2~3h,使其吸水软化;

(3)上甑:把泡好的糯米转移到蒸米机中蒸煮6~8min制成糯米饭;

(4)淋饭:饭蒸好后连同木甑抬出,搁在木盆上淋饭,所述淋饭是用深井泉水过滤,每10斤米约用12斤水一次即够,淋饭降温清除米汤,使饭粒清爽;

(5)拌曲:将淋饭后的糯米饭倒在大木盆内散热,摊凉至15~25℃,按糯米重量的0.06%~0.1%添加量加入酒曲拌匀;

(6)装坛:将米饭与曲伴匀后,装入采用高温或紫外线灯消毒的瓷坛,忌用塑料制品;

(7)入窖:装坛后进窖发酵,发酵温度为30~40℃,发酵时间为24~36h,发酵完成后出窖;

(8)分离:采用设备将甜酒渣与甜酒汁分离;

(9)调配:将甜酒渣加入枸杞、红枣肉或鸡蛋配料,采用100℃调配;

(10)冷冻:将调配后的甜酒渣盛入容器内在-40~-30℃下冷冻成型;

(11)干燥:将冷冻成型后的甜酒渣通过真空高温排除水分,使其干燥,保持原状;

(12)制包:采用设备将分离后的甜酒汁制成调味包;

(13)灭菌:将制成的调味包采用巴氏灭菌在90℃下灭菌10~20分钟;

(14)包装:将干燥后的甜酒渣与灭菌后的调味包依照各种规格进行包装。

2.根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于:所述桂花糯为湖南岳阳长乐生产的桂花糯。

3.根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于:所述深井泉水为地下10~15米的泉水。

4.根据权利要求1所述的加工方法,其特征在于:所述酒曲为由湖南岳阳长乐产曲花籽所制的甜酒曲。

## 一种即冲即食方便甜酒的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种即冲即食方便甜酒的加工方法。

### 背景技术

[0002] 甜酒，又称糯米酒、米酒、酒酿、醪糟，是我国民间的传统发酵食品，已有2000多年历史，其历史文化比白酒还早，与白酒、黄酒一道被誉为“中国最古老的三大酒种”，是老百姓喜爱的一种营养保健食品。

长乐甜酒因产于长乐而得名。据史志记载：南朝陈时（公元504年）长乐为岳阳郡治，古称岳阳郡，战乱时期江西移民至此，祈祷“长久安乐”，将域名称“长乐”，旧称“长乐街”，解放后改称“长乐镇”。长乐甜酒已有千多年的历史，相传元顺帝流居江南，后迎登基时行经此地，夜宿二岳寺，蛙声如鼓，令禁声绝，品尝甜酒赞不绝口，御笔亲题“长饮此酒，乐而忘忧”，由此名声大震成为宫廷御品。

[0003] 自1948年6月当地商人李端信创办长乐街公和益甜酒作坊后，祖传秘方的长乐甜酒制作技艺由原来的少数人逐渐在民间流传至今。产品有如下特征：①绿色食品：该产品最大的特点是不添加任何色素和防腐剂，是理想的健康食品。②口感独特：特制酒曲和特殊工艺酿造的长乐甜酒玉脂凝香、润口甜心、历千年而不衰、融众口而不腻。③自然秉赋：长乐街位于汨罗市东部，汨罗江裹夹、智丰山环抱、山南水北、一方平原、坐拥东南、负阴抱阳，空气、水质、土壤地理条件非常特殊。

[0004] 甜酒的主要原料是糯米，以天然微生物纯酒曲发酵而成，含有40%以上葡萄糖、丰富的维生素、氨基酸等营养成分，有活气养血、活络通经、补血生血以及润肺之功效。其口味香甜醇美，营养成分易被人体吸收，能刺激消化腺分泌，增进食欲，帮助消化，是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。我国许多地方都有坐月子的产妇、大病初愈者食用甜酒的风俗。此外，甜酒还有提神解乏、解渴消暑、促进血液循环、润肤的功效。其适宜范围很广，四季均可饮用。甜酒虽然功效众多，行业发展前景大好，但千百年来受历史条件、地域限制、风土人情等方面因素的影响，它的发展却相对滞后。目前国内甜酒市场整体产品质量低下，企业层次不齐，整个行业营销粗放、市场规模不大，更缺乏强势领导品牌。随着我国经济水平不断提高，百姓对健康越来越重视，低度、营养、健康的酒种将越来越受欢迎。由于甜酒本身的特性，使得甜酒在包装上有很大的缺点，包装材料大部分采用玻璃、瓷器等容器，重量较重且体积大、易破碎，不易携带，使得甜酒在市场上的流通性和消费的方便性上存在很大的缺陷。

### 发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是克服现有技术的不足，提供一种方便携带、易保存而且保质期长的固体块状的即冲即食方便甜酒的加工方法。

[0006] 为解决上述技术问题，本发明采用下述技术方案：一种即冲即食方便甜酒加工方法，其特征在于：包括如下步骤：

- (1)选料:选用本地生产的米粒饱满、颜色纯白、无泥砂杂质的桂花糯;
- (2)淘米:用深井地下泉水将糯米连续淘洗五次直至出清水,保证无糠麸、灰尘、米屑及杂质,浸泡2~3h,使其吸水软化;
- (3)上甑:把泡好的糯米转移到蒸米机中蒸煮6~8min制成糯米饭;
- (4)淋饭:饭蒸好后连同木甑抬出,搁在木盆上淋饭,所述淋饭是用深井泉水过滤,每10斤米约用12斤水一次即够,淋饭降温清除米汤,使饭粒清爽;
- (5)拌曲:将淋饭后的糯米饭倒在大木盆内散热,摊凉至15~25℃,按糯米重量的0.06%~0.1%添加量加入酒曲拌匀;
- (6)装坛:将米饭与曲伴匀后,装入采用高温或紫外线灯消毒的瓷坛,忌用塑料制品;
- (7)入窖:装坛后进窖发酵,发酵温度为30~40℃,发酵时间为24~36h,发酵完成后出窖;
- (8)分离:采用设备将甜酒渣与甜酒汁分离;
- (9)调配:将甜酒渣加入枸杞、红枣肉或鸡蛋配料,采用100℃调配;
- (10)冷冻:将调配后的甜酒渣盛入容器内在-40~-30℃下冷冻成型;
- (11)干燥:将冷冻成型后的甜酒渣通过真空高温排除水分,使其干燥,保持原状;
- (12)制包:采用设备将分离后的甜酒汁制成调味包;
- (13)灭菌:将制成的调味包采用巴氏灭菌在90℃下灭菌10~20分钟;
- (14)包装:将干燥后的甜酒渣与灭菌后的调味包依照各种规格进行包装。

[0007] 所述桂花糯为湖南岳阳长乐生产的桂花糯。

[0008] 所述深井泉水为地下10~15米的泉水。

[0009] 所述酒曲为由湖南岳阳长乐产曲花籽所制的甜酒曲。

[0010] 经本发明获得的方便甜酒成品为米白色块状,有淡淡的米酒香而无异味,用水即冲即溶,感官品质良好:成品水分含量≤10.0%,酒精度0.5~5.0(20℃),重金属质量分数(以Pb计)≤0.2mg/kg,微生物菌落总数≤1000cfu/g,大肠杆菌≤30MPN/100g,致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)未检出;各项指标均符合GB/T 13662-2008、GB/T 5009、GB/T 4789等相关国家标准的检测要求。

[0011] 与现有技术相比,本发明针对传统甜酒体积大、保质期短、不易携带等缺点,生产出方便携带、保质期长的固体块状方便、即食型甜酒,克服了当前生产工艺的缺陷并具有即冲即溶即食等优点,所得产品感官品质好、复水性强,冲调出的甜酒纯正香甜,营养成分保持完好,产品质量高。另外,本发明工艺程序操作简单、便于控制;同时,生产过程中用到的浸泡液可回收利用,降低生产成本。

## 具体实施方式

[0012] 下面根据具体实施例对本发明作进一步说明:

实施例1:

本发明通过以下方法来制取即冲即食方便甜酒:

- (1)选料:选用本地生产的米粒饱满、颜色纯白、无泥砂杂质的“桂花糯”;
- (2)淘米:用深井地下泉水将糯米连续淘洗五次直至出清水,保证无糠麸、灰尘、米屑及杂质,浸泡2~3h,使其吸水软化;
- (3)上甑:把泡好的糯米转移到蒸米机中蒸煮6~8min制成糯米饭;

(4)淋饭:饭蒸好后连同木甑抬出,搁在木盆上淋饭(即用深井泉水过滤),每10斤米约用12斤水一次即够,淋饭降温清除米汤,使饭粒清爽;

(5)拌曲:将淋饭后的糯米饭倒在大木盆内散热,摊凉至15~25℃,按糯米重量的0.06%添加量加入酒曲拌匀;

(6)装坛:将米饭与曲伴匀后,装入采用高温或紫外线灯消毒的瓷坛,忌用塑料制品;

(7)入窖:装坛后进窖发酵,发酵温度为30℃,发酵时间为36h;窖要透气,但不通风,注意鼠害;发酵完成后出窖;

(8)分离:采用设备将甜酒渣与甜酒汁分离;

(9)调配:将甜酒渣加入枸杞、红枣肉,采用100℃调配;

(10)冷冻:将调配后的甜酒渣盛入容器内冷冻(-40℃—30℃)成型;

(11)干燥:将冷冻成型后的甜酒渣通过真空高温排除水分,使其干燥,保持原状;

(12)制包:采用设备将分离后的甜酒汁制成调味包;

(13)灭菌:将制成的调味包采用巴氏灭菌在90℃下灭菌10~20分钟;

(14)包装:将干燥后的甜酒渣与灭菌后的调味包依照各种规格进行包装。

[0013] 经本发明获得的即冲即食方便甜酒成品为米白色块状,有淡淡的米酒香而无异味,用开水即冲即散,米粒饱满,悬浮性好,感官品质良好。成品水分含量≤10.0%,酒精度0.5~5.0(20℃),重金属质量分数(以Pb计)≤0.2mg/kg,微生物菌落总数≤1000cfu/g,大肠杆菌≤30MPN/100g,致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)未检出。

[0014] 实施例2:本发明通过以下方法来制取即冲即食方便甜酒:

(1)选料:选用本地生产的米粒饱满、颜色纯白、无泥砂杂质的“桂花糯”;

(2)淘米:用深井地下水将糯米连续淘洗五次直至出清水,保证无糠麸、灰尘、米屑及杂质,浸泡2~3h,使其吸水软化;

(3)上甑:把泡好的糯米转移到蒸米机中蒸煮6~8min制成糯米饭;

(4)淋饭:饭蒸好后连同木甑抬出,搁在木盆上淋饭(即用深井泉水过滤),每10斤米约用12斤水一次即够,淋饭降温清除米汤,使饭粒清爽;

(5)拌曲:将淋饭后的糯米饭倒在大木盆内散热,摊凉至15~25℃,按糯米重量的0.1%添加量加入酒曲拌匀;

(6)装坛:将米饭与曲伴匀后,装入采用高温或紫外线灯消毒的瓷坛,忌用塑料制品;

(7)入窖:装坛后进窖发酵,发酵温度为40℃,发酵时间为24h;窖要透气,但不通风,注意鼠害;发酵完成后出窖;

(8)分离:采用设备将甜酒渣与甜酒汁分离;

(9)调配:将甜酒渣加入红枣肉或鸡蛋配料,采用100℃调配;

(10)冷冻:将调配后的甜酒渣盛入容器内冷冻(-40℃—30℃)成型;

(11)干燥:将冷冻成型后的甜酒渣通过真空高温排除水分,使其干燥,保持原状;

(12)制包:采用设备将分离后的甜酒汁制成调味包;

(13)灭菌:将制成的调味包采用巴氏灭菌(90℃)灭菌10~20分钟;

(14)包装:将干燥后的甜酒渣与灭菌后的调味包依照各种规格进行包装。

[0015] 经本发明获得的即冲即食方便甜酒成品为夹杂枸杞粒或鸡蛋的米白色块状,有淡淡的米酒香和红枣、枸杞、鸡蛋的特有风味而无异味,用水即冲即散,米粒饱满,悬浮性好,

感官品质良好;成品水分含量≤10.0%,酒精度0.5~5.0(20℃),重金属质量分数(以Pb计)≤0.2mg/kg,微生物菌落总数≤1000cfu/g,大肠杆菌≤30MPN/100g,致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)未检出。

[0016] 实施例3:

本发明通过以下方法来制取即冲即食方便甜酒:

- (1)选料:选用本地生产的米粒饱满、颜色纯白、无泥砂杂质的“桂花糯”;
- (2)淘米:用深井地下泉水将糯米连续淘洗五次直至出清水,保证无糠麸、灰尘、米屑及杂质,浸泡2~3h,使其吸水软化;
- (3)上甑:把泡好的糯米转移到蒸米机中蒸煮6~8min制成糯米饭;
- (4)淋饭:饭蒸好后连同木甑抬出,搁在木盆上淋饭(即用深井泉水过滤),每10斤米约用12斤水一次即够,淋饭降温清除米汤,使饭粒清爽;
- (5)拌曲:将淋饭后的糯米饭倒在大木盆内散热,摊凉至15~25℃,按糯米重量的0.08%添加量加入酒曲拌匀;
- (6)装坛:将米饭与曲拌匀后,装入采用高温或紫外线灯消毒的瓷坛,忌用塑料制品;
- (7)入窖:装坛后进窖发酵,发酵温度为35℃,发酵时间为30h;窖要透气,但不通风,注意鼠害;发酵完成后出窖;
- (8)分离:采用设备将甜酒渣与甜酒汁分离;
- (9)调配:将甜酒渣加入枸杞、红枣肉或鸡蛋配料,采用100℃调配;
- (10)冷冻:将调配后的甜酒渣盛入容器内冷冻(-40℃—30℃)成型;
- (11)干燥:将冷冻成型后的甜酒渣通过真空高温排除水分,使其干燥,保持原状;
- (12)制包:采用设备将分离后的甜酒汁制成调味包;
- (13)灭菌:将制成的调味包采用巴氏灭菌在90℃下灭菌10~20分钟;
- (14)包装:将干燥后的甜酒渣与灭菌后的调味包依照各种规格进行包装。

[0017] 经本发明获得的即冲即食方便甜酒成品为夹杂红枣肉、枸杞粒或鸡蛋的米白色块状,有淡淡的米酒香和红枣、枸杞、鸡蛋的特有风味而无异味,用水即冲即散,米粒饱满,悬浮性好,感官品质良好。成品水分含量≤10.0%,酒精度0.5~5.0(20℃),重金属质量分数(以Pb计)≤0.2mg/kg,微生物菌落总数≤1000cfu/g,大肠杆菌≤30MPN/100g,致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)未检出。