



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738770 A

(43) 申请公布日 2015.07.01

(21) 申请号 201310729451.4

(22) 申请日 2013.12.26

(71) 申请人 青岛休闲食品有限公司

地址 266316 山东省青岛市胶州市李哥庄镇
魏家屯村休闲食品有限公司

(72) 发明人 郝永明

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种西瓜皮果醋饮料配方

(57) 摘要

本发明公开了一种西瓜皮果醋饮料配方，它包括以下百分比的原料：西瓜皮果醋 10%、蔗糖 12%、食盐 0.2%，余量为矿泉水。本发明提供的西瓜皮果醋饮料配方，以西瓜皮为原料，经过酶解、酒精发酵、醋酸发酵、饮料调配等工艺酿制西瓜皮果醋饮料，不仅口感、风味和营养较高，而且合理利用资源，变废为宝，减少了环境污染。

1. 一种西瓜皮果醋饮料配方,其特征在于:它包括以下百分比的原料:
西瓜皮果醋 10%、蔗糖 12%、食盐 0.2%,余量为矿泉水。

一种西瓜皮果醋饮料配方

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种果醋饮料配方,具体涉及一种西瓜皮果醋饮料配方。

[0003]

背景技术

[0004] 西瓜皮营养丰富,富含多种维生素、矿物质、氨基酸和一定的配糖体、枸杞碱、腺嘌呤等成分,能解暑清热、生津止渴解酒去毒等功效。而新鲜的西瓜皮除含丰富的维生素和烟酸外,还含有多种有机酸、粗蛋白、粗纤维及钾、镁、磷、钠、钙等矿物质。西瓜皮在日常生活中被作为人们食用西瓜或工业化生产西瓜制品的废弃物,除少量作饲料和入烹原料外,大量的被作为垃圾扔掉。

[0005]

发明内容

[0006] 本发明的目的在于,提供一种西瓜皮果醋饮料配方,以西瓜皮为原料,经过酶解、酒精发酵、醋酸发酵、饮料调配等工艺酿制西瓜皮果醋饮料,不仅口感、风味和营养较高,而且合理利用资源,变废为宝,减少了环境污染。

[0007] 所述西瓜皮果醋饮料配方,它包括以下百分比的原料:

西瓜皮果醋 10%、蔗糖 12%、食盐 0.2%,余量为矿泉水。

[0008] 本发明提供的西瓜皮果醋饮料配方,其有益效果在于,以西瓜皮为原料,经过酶解、酒精发酵、醋酸发酵、饮料调配等工艺酿制西瓜皮果醋饮料,不仅口感、风味和营养较高,而且合理利用资源,变废为宝,减少了环境污染。

[0009]

具体实施方式

[0010] 下面结合一个实施例,对本发明提供的西瓜皮果醋饮料配方进行详细的说明。

[0011]

实施例

[0012] 所述西瓜皮果醋饮料配方,它包括以下百分比的原料:西瓜皮果醋 10%、蔗糖 12%、食盐 0.2%,余量为矿泉水。

[0013] 所述西瓜皮果醋饮料的制备方法包括以下步骤:

一、将西瓜皮破碎,打浆,加入果胶酶进行酶解,过滤去渣得西瓜皮原液;

二、在上述西瓜皮原液中加入 3% 的蜂蜜,然后用蔗糖调整糖度为 12%,接种经活化的酵母菌,进行酒精发酵,发酵完毕,得西瓜皮原酒;

三、调整上述西瓜皮原酒的酒精度至 6.5%，接种经活化的醋酸菌进行醋酸发酵，发酵完毕，得西瓜皮原醋；

四、将西瓜皮原醋进行调配，即得西瓜皮果醋饮料。