



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104513748 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 15

(21) 申请号 201310450658. 8

(22) 申请日 2013. 09. 29

(71) 申请人 淮安亿唐生物工程有限公司

地址 223005 江苏省淮安市深圳东路 118-4
号

(72) 发明人 江南

(74) 专利代理机构 淮安市科文知识产权事务所
32223

代理人 朱介人

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

C12R 1/225(2006. 01)

C12R 1/865(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法

(57) 摘要

本发明公开了一种利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法, 经过如下加工工艺过程制备而成: 将发芽糙米粉碎, 过 30 目筛子, 按一份发芽糙米粉加四份水, 在 70-75℃ 条件下糖化 8 小时, 将糖化液用 8 层纱布粗滤, 将滤液稀释到 5Bx, 煮沸 30 分钟, 煮沸时加入 0. 2% 的酒花, 煮完后冷却至 30℃, 加入 0. 02% 的保加利亚乳杆菌冻干粉, 在 43~45℃ 条件下前发酵 8-10 小时, 冷却至 15℃, 加入 0. 2% 的面包活性干酵母, 在 17~18℃ 条件下后发酵 20-24 小时, 经过滤、灭菌、低温保压灌装制得成品。本发明的工艺过程简单, 操作过程容易控制, 比较容易实现工业化生产。

1. 利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法,其特征是经过如下加工工艺过程制备而成:将发芽糙米粉碎,过 30 目筛子,按一份发芽糙米粉加四份水,在 70-75℃条件下糖化 8 小时,将糖化液用 8 层纱布粗滤,将滤液稀释到 5Bx,煮沸 30 分钟,煮沸时加入 0.2% 的酒花,煮完后冷却至 30℃,加入 0.02% 的保加利亚乳杆菌冻干粉,在 43~45℃条件下前发酵 8-10 小时,冷却至 15℃,加入 0.2% 的面包活性干酵母,在 17~18℃条件下后发酵 20-24 小时,经过滤、灭菌、低温保压灌装制得成品。

利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料制备技术领域,具体涉及一种以发芽糙米为原料的发酵型的格瓦斯饮料。

背景技术

[0002] 格瓦斯原产俄罗斯,是以啤酒花、谷物、白糖等天然物质为原料,经多种乳酸菌,酵母菌混合发酵酿制而成的微醇性生物饮品,其口感醇香微甜,具有开胃、健脾、降血压、消除疲劳等保健作用,与“德国啤酒”、“美国可乐”和“保加利亚布扎”一起被公誉为世界四大民族饮品。格瓦斯饮料传统的生产工艺是二次发酵法,即第一次是面团发酵烤成面包,第二次是把面包烤干、加水泡汁、糖化再发酵而成,传统格瓦斯制作以手工操作为主,生产量小,成本偏高,批次之间不稳定,难以实现大规模工业化生产。

[0003] 发芽糙米是糙米经发芽后的产品。发芽糙米不但保留了糙米丰富的营养,而且产生了更多的功能性物质和生理活性物质。它富含 γ -氨基丁酸(GABA),这是一种非蛋白质氨基酸,具有健脑、降压、减肥和防皮肤老化等多种生理功效;它富含生育酚、三烯生育酚,可防止皮肤氧化、抗血管硬化以及抑制癌细胞增殖等作用,另外,发芽糙米还含有微量元素、维生素、膳食纤维和抗脂质氧化的物质。以发芽糙米为原料发酵制作格瓦斯饮料,在保留传统格瓦斯饮料功能的基础上,又增加了糙米的保健功能,而且工艺也大大简化,便于实现工业化生产。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对传统格瓦斯饮料生产工艺的不足,提供一种高质量且易于实现工业化生产的利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法,经过如下加工工艺过程制备而成:将发芽糙米粉碎,过 30 目筛子,按一份发芽糙米粉加四份水,在 70-75℃ 条件下糖化 8 小时,将糖化液用 8 层纱布粗滤,将滤液稀释到 5Bx,煮沸 30 分钟,煮沸时加入 0.2% 的酒花,煮完后冷却至 30℃,加入 0.02% 的保加利亚乳杆菌冻干粉,在 43~45℃ 条件下前发酵 8-10 小时,冷却至 15℃,加入 0.2% 的面包活性干酵母,在 17~18℃ 条件下后发酵 20-24 小时,经过滤、灭菌、低温保压灌装制得成品。

[0006] 本发明具有以下有益效果:

本发明的格瓦斯饮料是利用发芽糙米中的酶作糖化剂将发芽糙米中的淀粉、蛋白质等大分子物质酶解成小分子的可发酵性糖、小分子蛋白肽、氨基酸等营养物质,之后再经保加利亚乳杆菌、面包酵母等菌株混合发酵制成,营养丰富,保持了格瓦斯饮料的固有的口味和香气,还具有多种保健功能。本发明的工艺过程简单,操作过程容易控制,比较容易实现工业化生产。

[0007] 具体实施方式:

利用发芽糙米制作格瓦斯饮料的方法,经过如下加工工艺过程制备而成:将发芽糙米

粉碎,过 30 目筛子,按一份发芽糙米粉加四份水,在 70-75℃条件下糖化 8 小时,将糖化液用 8 层纱布粗滤,将滤液稀释到 5Bx,煮沸 30 分钟,煮沸时加入 0.2% 的酒花,煮完后冷却至 30℃,加入 0.02% 的保加利亚乳杆菌冻干粉,在 43~45℃条件下前发酵 8-10 小时,冷却至 15℃,加入 0.2% 的面包活性干酵母,在 17~18℃条件下后发酵 20-24 小时,经过滤、灭菌、低温保压灌装制得成品。