



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108300638 A

(43)申请公布日 2018.07.20

(21)申请号 201810434392.0

(22)申请日 2018.05.08

(71)申请人 芜湖市三山区绿色食品产业协会  
地址 241008 安徽省芜湖市三山区龙湖街  
道229号

(72)发明人 汪保华 郑玲方

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

C12J 1/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种球兰豆梨醋的酿造工艺

(57)摘要

本发明是一种球兰豆梨醋的酿造工艺,所述的球兰豆梨醋是以球兰花为主要原料,以豆梨为基质料,经过球兰花预处理、豆梨预处理、混合、蒸料、接种、发酵、后熟、压榨过滤、陈酿等步骤酿造而成。本发明采用将球兰花杀青后进行复合酶处理,杀青能够去除球兰花中携带的涩味,改善成品醋的口感与风味,通过复合酶处理能够保留球兰花中的活性成分,提高球兰花的利用效率,以豆梨为基质,更加丰富了成品醋的营养物质,使成品球兰豆梨醋具有清热化痰、健胃、消食等保健作用。

1. 一种球兰豆梨醋的酿造工艺,其特征在于:经过球兰花预处理、豆梨预处理、混合、蒸料、接种、发酵、后熟、压榨过滤、陈酿步骤酿造而成,采用以下步骤:

①球兰花预处理:取新鲜球兰花,去除杂质,用流水清洗干净,采用115℃的蒸汽对球兰花进行杀青38s,蒸汽杀青后将球兰花用磨浆机磨碎,再入胶体磨,磨成球兰花糜,向10kg球兰花糜中加入0.08kg的纤维素酶、0.03kg的果胶酶、0.4kg的维生素C,在47℃条件中联合水解85min,制成球兰花泥;

②豆梨预处理:取新鲜、无腐烂的豆梨,冲洗干净,置入蒸煮设备中煮熟,冷却后用磨浆机磨碎,制成豆梨泥;

③混合:取球兰花泥10kg、豆梨泥8kg、女贞子粉3kg、刺莓果汁3kg、椴梓汁3kg、玉竹汁2kg、黑布林汁2kg、山药汁2kg、地耳汁1kg、杨桃汁1kg,充分搅拌均匀,制成混合物;

④蒸料、接种:混合物入蒸煮设备中,通入蒸汽,蒸20min,至熟透;后摊晾至室温,制成原料醪;

⑤酒精发酵:向10kg原料醪中加入0.19kg酒酵母,搅拌均匀后,加入18kg的饮用水,温度控制为52℃,发酵10天,制得醋醅;

⑥醋酸发酵:向10kg醋醅中加入0.23kg的醋酸酵母菌,搅拌均匀,44℃环境下发酵14天后,不再控温,醋醅自然降温至32℃,发酵至醋醅酸度达8.6g/100ml时,停止醋酸发酵;

⑦后熟:向10kg发酵后的醋醅中加入0.2kg的食盐,搅拌至均匀,静置7天;

⑧过滤陈酿:将后熟后的醋醅经过压滤机过滤,得醋酸发酵液,向10kg醋酸发酵液中加入0.04kg的硅藻土、0.01kg的活性炭,搅拌均匀,静置15h,制得发酵醋液,将发酵醋液置入密闭容器中静置陈酿21天,制得球兰豆梨醋;

⑨杀菌、灌装:将球兰豆梨醋在88℃环境下杀菌5min,杀菌后在真空无菌环境下灌装。

## 一种球兰豆梨醋的酿造工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种醋的酿造工艺,尤其是涉及一种球兰豆梨醋的酿造工艺。

### 背景技术

[0002] 球兰花,又名:马骝解、狗舌藤、铁脚板等,属捩花目萝藦科球兰属植物。攀援灌木,附生于树上或石上,茎节上生气根。分布于云南、广西、广东、台湾地区;热带及亚热带其他地区也有栽培或野生。生平原,林中或栽培。全株药用,治肺炎等。

[0003] 豆梨,别名鹿梨、棠梨、野梨、鸟梨等,原产我国华东、华南各地至越南,有若干变种。常野生于温暖潮湿的山坡、沼地、杂木林中,可用作嫁接西洋梨等的砧(zhēn)木。根、叶有药用价值,可润肺止咳,清热解毒,治疗急性眼结膜炎;果实可健胃,止痢。当今市面还没有球兰豆梨醋的相关报道。

### 发明内容

[0004] 本发明针对提供一种球兰豆梨醋的酿造工艺,充分利用了原料内的营养成分,提高了球兰花、豆梨的经济价值与营养价值,具有益寿养颜、滋阴清热、清热生津、润燥化痰、提高人体免疫力等保健作用。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种球兰豆梨醋的酿造工艺,其特征在于:经过球兰花预处理、豆梨预处理、混合、蒸料、接种、发酵、后熟、压榨过滤、陈酿等步骤酿造而成采用以下步骤:

①球兰花预处理:取新鲜球兰花,去除杂质,用流水清洗干净,采用115℃的蒸汽对球兰花进行杀青38s,蒸汽杀青后将球兰花用磨浆机磨碎,再入胶体磨,磨成球兰花糜,向10kg球兰花糜中加入0.08kg的纤维素酶、0.03kg的果胶酶、0.4kg的维生素C,在47℃条件中联合水解85min,制成球兰花泥;

②豆梨预处理:取新鲜、无腐烂的豆梨,冲洗干净,置入蒸煮设备中蒸熟,冷却后用磨浆机磨碎,制成豆梨泥;

③混合:取球兰花泥10kg、豆梨泥8kg、女贞子粉3kg、刺莓果汁3kg、椴椴汁3kg、玉竹汁2kg、黑布林汁2kg、山药汁2kg、地耳汁1kg、杨桃汁1kg,充分搅拌均匀,制成混合物;

④蒸料、接种:混合物入蒸煮设备中,通入蒸汽,蒸20min,至熟透;后摊晾至室温,制成原料醅;

⑤酒精发酵:向10kg原料醅中加入0.19kg酒酵母,搅拌均匀后,加入18kg的饮用水,温度控制为52℃,发酵10天,制得醋醅;

⑥醋酸发酵:向10kg醋醅中加入0.23kg的醋酸酵母菌,搅拌均匀,44℃环境下发酵14天后,不再控温,醋醅自然降温至32℃,发酵至醋醅酸度达8.6g/100ml时,停止醋酸发酵;

⑦后熟:向10kg发酵后的醋醅中加入0.2kg的食盐,搅拌至均匀,静置7天;

⑧过滤陈酿:将后熟后的醋醅经过压滤机过滤,得醋酸发酵液,向10kg醋酸发酵液中加入0.04kg的硅藻土、0.01kg的活性炭,搅拌均匀,静置15h,制得发酵醋液,将发酵醋液置入

密闭容器中静置陈酿21天,制得球兰豆梨醋;

⑨杀菌、灌装:将球兰豆梨醋在88℃环境下杀菌5min,杀菌后在真空无菌环境下灌装,通风干燥环境中贮藏。

[0006] 有益效果:本发明采用将球兰花杀青后进行复合酶处理,杀青能够去除球兰花中携带的涩味,改善成品醋的口感与风味,通过复合酶处理能够保留球兰花中的活性成分,提高球兰花的利用效率,以豆梨为基质,更加丰富了成品醋的营养物质,使成品球兰豆梨醋具有清热化痰、消肿止痛、健胃、消食、止痢、止咳等保健作用。

## 具体实施方式

[0007] 实施例1:

一种球兰豆梨醋的酿造工艺,其特征在于:经过球兰花预处理、豆梨预处理、混合、蒸料、接种、发酵、后熟、压榨过滤、陈酿等步骤酿造而成所述的酿造工艺采用以下步骤:

①球兰花预处理:取新鲜球兰花,去除杂质,用流水清洗干净,采用115℃的蒸汽对球兰花进行杀青38s,蒸汽杀青后将球兰花用磨浆机磨碎,再入胶体磨,磨成球兰花糜,向10kg球兰花糜中加入0.08kg的纤维素酶、0.03kg的果胶酶、0.4kg的维生素C,在47℃条件中联合水解85min,制成球兰花泥;

②豆梨预处理:取新鲜、无腐烂的豆梨,冲洗干净,置入蒸煮设备中蒸熟,冷却后用磨浆机磨碎,制成豆梨泥;

③混合:取球兰花泥10kg、豆梨泥8kg、女贞子粉3kg、刺莓果汁3kg、椴椴汁3kg、玉竹汁2kg、黑布林汁2kg、山药汁2kg、地耳汁1kg、杨桃汁1kg,充分搅拌均匀,制成混合物;

④蒸料、接种:混合物入蒸煮设备中,通入蒸汽,蒸20min,至熟透;后摊晾至室温,制成原料醅;

⑤酒精发酵:向10kg原料醅中加入0.19kg酒酵母,搅拌均匀后,加入18kg的饮用水,温度控制为52℃,发酵10天,制得醋醅;

⑥醋酸发酵:向10kg醋醅中加入0.23kg的醋酸酵母菌,搅拌均匀,44℃环境下发酵14天后,不再控温,醋醅自然降温至32℃,发酵至醋酸度达8.6g/100ml时,停止醋酸发酵;

⑦后熟:向10kg发酵后的醋醅中加入0.2kg的食盐,搅拌至均匀,静置7天;

⑧过滤陈酿:将后熟后的醋醅经过压滤机过滤,得醋酸发酵液,向10kg醋酸发酵液中加入0.04kg的硅藻土、0.01kg的活性炭,搅拌均匀,静置15h,制得发酵醋液,将发酵醋液置入密闭容器中静置陈酿21天,制得球兰豆梨醋;

⑨杀菌、灌装:将球兰豆梨醋在88℃环境下杀菌5min,杀菌后在真空无菌环境下灌装,通风干燥环境中贮藏。

[0008] 实施例2:

一种球兰豆梨醋的酿造工艺,其特征在于:经过球兰花预处理、豆梨预处理、混合、蒸料、接种、发酵、后熟、压榨过滤、陈酿等步骤酿造而成所述的酿造工艺采用以下步骤:

①球兰花预处理:取新鲜球兰花、人参花、三七花、吊灯花,去除杂质,取10kg球兰花、5kg人参花、2kg三七花、1kg吊灯花混合均匀,制得混合原料,将混合原料用流水清洗干净,采用123℃的蒸汽对原料叶进行杀青16s,蒸汽杀青后将原料叶用磨浆机磨碎,再入胶体磨,磨成球兰花糜,向球兰花糜中加入0.35kg的纤维素酶、0.2kg的果胶酶、0.5kg的抗坏血酸

钠,在43℃条件中复合酶解120min,制成球兰花泥;

②豆梨预处理:取新鲜、无腐烂的豆梨、沙棘、枳实、刺莓果,冲洗干净,切成豆梨块、沙棘、枳实、刺莓果,取10kg的豆梨块、7kg的沙棘、3kg的枳实、1kg刺莓果混合均匀后置入蒸煮设备中蒸熟,冷却后用磨浆机磨碎,制成豆梨泥;

③混合:取球兰花泥12kg、豆梨泥7kg、甘薯叶粉4kg、地耳粉2kg、黑玉米粉2kg、椴梓汁1kg、栝楼粉1kg、冬青叶粉1kg,充分搅拌均匀,制成混合物;

④蒸料、接种:混合物入蒸煮设备中,通入蒸汽,蒸32min,至熟透;后摊晾至室温,制成原料醅;

⑤酒精发酵:向10kg原料醅中加入0.24kg的酒酵母,搅拌均匀后,加入18kg的饮用水,温度控制为54℃,发酵13天,制得醋醅;

⑥醋酸发酵:向10kg醋醅中加入0.19kg的醋酸酵母菌,搅拌均匀,35℃环境下发酵15天后,不再控温,醋醅自然降温至38℃,发酵至醋醅酸度达8.5g/100ml时,停止醋酸发酵;

⑦后熟:向10kg发酵后的醋醅中加入0.25kg的食盐,搅拌至均匀,静置8天;

⑧过滤陈酿:将后熟后的醋醅经过压滤机过滤,得醋酸发酵液,向10kg醋酸发酵液中加入0.04kg的皂土、0.025kg的硅藻土,搅拌均匀,静置14h,制得发酵醋液,将发酵醋液置入密闭容器中静置陈酿25天,制得球兰豆梨醋;

⑨杀菌、灌装:将球兰豆梨醋在86℃环境下杀菌8min,杀菌后在真空无菌环境下灌装,通风干燥环境中贮藏。