



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108264993 A

(43)申请公布日 2018.07.10

(21)申请号 201810382206.3

(22)申请日 2018.04.26

(71)申请人 南陵县玉竹协会

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇
霁里村

(72)发明人 刘薇 张文娟

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种龙珠果葛藟风味果醋

(57)摘要

本发明公开了一种龙珠果葛藟风味果醋,以龙珠果、葛藟果实为原料,同时添加乌榄叶、白克马叶、白草莓制作出一种龙珠果葛藟风味果醋。其充分利用龙珠果、葛藟果实的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有清热解毒、润肠通便的功效。制得的成品酸甜可口,芳香四溢,口感醇厚,且保健功能突出,长期食用可明显改善肺热咳嗽人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合人们对健康的需求,可以进行批量生产。

1. 一种龙珠果葛藟风味果醋,其特征在于,采用以下步骤制作:

A. 龙珠果预处理:取新鲜成熟的龙珠果,清洗干净,沥干体表水,加入龙珠果重2.5-3.5倍的水,0.3-0.6%的纤维素酶,0.2-0.4%的半纤维素酶,0.1-0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃,保持40-70分钟,后放入装有60-80目网筛的制浆机中打浆,制得酶解龙珠果浆;

B. 葛藟果实预处理:取新鲜成熟的葛藟果实,清洗干净,沥干体表水,放入破碎机进行破碎,再通过连续螺旋压榨机压榨取汁,制得葛藟果汁;

C. 中药预处理:按一定比例取乌榄叶、白克马叶、白草莓,加入中药材重8-12倍的水,浸泡1-2小时,再煎煮45-60分钟,除去中药渣,制得中药浆;

D. 澄清、过滤:取酶解龙珠果浆80-100重量份,葛藟果汁55-75重量份,约加热至80-85℃,后入过滤器过滤,去除沉淀物;

E. 发酵:将酶解龙珠果葛藟果浆倒入发酵缸,加入中药浆5-10重量份,酵母液4-7重量份,果胶酶0.06-0.09重量份, α -淀粉酶0.015-0.025重量份,糖化酶0.035-0.045重量份,搅拌均匀,温度控制在24-28℃,密封进行酒精发酵4-6天,后加入醋酸菌液4-7重量份,搅拌均匀,温度控制在33-35℃,继续发酵15-20天左右,保持醋酸含量为3.5-4%;

F. 杀菌、装瓶:将发酵好的龙珠果风味葛藟果实果醋倒入夹层锅,蒸汽加热到80-90℃进行杀菌,杀菌完成的龙珠果风味葛藟果实果醋分装入清洗干净已杀菌的玻璃瓶中;

G. 检验、贮藏:将成品龙珠果风味葛藟果实果醋经检验合格后,避光贮存于常温库房中。

2. 根据权利要求1所叙述的一种龙珠果葛藟风味果醋,其特征在于:所述步骤C一定比例的中药材为以下原料重量比:乌榄叶35-45%,白克马叶40-50%、白草莓5-25%。

3. 根据权利要求1所述的一种龙珠果葛藟风味果醋,其特征在于:所述步骤D中加热至80-85℃后,应保持20-30秒,使果汁内的蛋白质絮凝沉淀。

一种龙珠果葛藟风味果醋

技术领域

[0001] 本发明涉及果醋技术领域,具体涉及以龙珠果、葛藟果实为原料,加入具有保健功效的中药材,制得的一种龙珠果葛藟风味果醋。

背景技术

[0002] 龙珠果,又名龙吞珠、龙须果、风雨花、神仙果、番瓜子、山木鳖、大种毛葫芦、龙珠草、蒲葫芦、假苦瓜、香花果、天仙果、野仙桃、肉果,为西番莲科植物龙珠果的全株或果实。草质藤木,长达6m。茎柔弱,圆柱形,常被柔毛,具腋生卷须。叶互生,裂片先端具腺体;叶柄长2-6cm;托叶细绒状分裂,叶膜质,宽卵形至长圆状卵形,长4.5-13cm,宽4-12cm,3浅裂,基部心形,边缘不规则波状,具缘毛及腺毛,两面被丝状毛及混生腺毛或腺点。浆果卵圆形,直径2-3cm。味甘、酸,性平,归肺经。具有清肺止咳、解毒消肿之功效。常用于肺热咳嗽、小便混浊、痈疮肿毒、外伤性眼角膜炎、淋巴结炎。

[0003] 葛藟果实,为葡萄科植物葛藟的果实,葛藟,木质藤本。枝条细长,幼枝有灰白色绒毛;卷须与叶对生,二叉状分枝。单叶互生;叶柄长3-7cm,被蛛丝状柔毛;叶片宽卵形或三角状卵形,长3.5-11cm,宽2.5-9.5cm,先端渐尖,基部宽心形或近截形,边缘有不等的波状牙齿,上面无毛,下面多少有毛,主脉和脉腋有柔毛。浆果球形,直径6-8mm,熟时紫黑色。分布于华东、中南、西南及陕西、台湾等地。性平,味甘。具有润肺止咳、凉血止血、消食的功效,主治肺燥咳嗽、吐血、食积、泻痢。

[0004] 乌榄叶,橄榄科橄榄属植物乌榄的叶。乌榄,乔木,高达20米,胸径达45厘米。小枝粗10毫米,干时紫褐色,髓部周围及中央有柱状维管束。无托叶。小叶4-6对,纸质至革质,无毛,宽椭圆形、卵形或圆形,稀长圆形,长6-17厘米,宽2-7.5厘米,顶端急渐尖,尖头短而钝;基部圆形或阔楔形,偏斜,全缘;侧脉(8-)11(-15)对,网脉明显。味微苦、涩,性凉,入肝经。有清热解毒、止血之功效,主治感冒发热、肺热咳嗽、丹毒、疔肿、崩漏。

[0005] 白克马叶,为安息香科植物垂珠花的叶。多皱缩破碎,完整者展平后呈矩圆状椭圆形、椭圆形或矩圆状倒卵形,长3-10cm,宽2-5cm,两侧多少不对称,脉在下面隆起,第3级小脉近于平行,叶棕褐色,边缘有刺;叶柄短,长1-3mm。气微,味苦而甜。有润肺、生津、止咳之功效,常用于肺燥咳嗽、干咳无痰、口燥咽干。

[0006] 白草莓,别名三匹风、野杨梅、草莓、白泡儿、白蔗、白蒲草、白地莓,是蔷薇科植物黄毛草莓的全草。多年生草本,粗壮,密集成丛,高5-25cm。全株被柔毛。根长圆锥形,被鳞片,具多数须根。茎具黄棕色柔毛。基生叶有长柄,披散状;三出复叶,小叶片卵圆形,先端钝圆,基部宽楔形,边缘有粗锯齿,长2-3cm,宽1.5-2cm。有的可见淡黄色皱缩的小花,球形聚合果黄白色或红色,小瘦果卵圆形。味甘、苦,性凉。具有清肺止咳、解毒消肿的功效,主治肺热咳嗽、百日咳、口舌生疮、疔疮、蛇咬伤、烫火伤。

[0007] 果醋是以水果或果品加工下脚料为主要原料,利用现代生物技术酿制而成的一种营养丰富、风味优良的酸味调味品。它兼有水果和食醋的营养保健功能,是集营养、保健、食疗等功能为一体的新型饮品。果醋能促进身体的新陈代谢,调节酸碱平衡,消除疲劳,含有

十种以上的有机酸和人体所需的多种氨基酸。醋酸等有机酸有助于人体三羧酸循环的正常进行,从而使有氧代谢顺畅,有利于清除沉积的乳酸,起到消除疲劳的作用。另外,果醋中含有的钾、锌等多种矿物元素在体内代谢后会生成碱性物质,能防止血液酸化,达到调节酸碱平衡的目的。以龙珠果、葛藟果实为主要原料,乌榄叶、白克马叶、白草莓为保健原料,生产出一种龙珠果葛藟风味果醋,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0008] 本发明以龙珠果、葛藟果实为原料,同时添加乌榄叶、白克马叶、白草莓开发出一种龙珠果葛藟风味果醋。填补了国内使用这类原料制作果醋的一项空白。

[0009] 一种龙珠果葛藟风味果醋,采用以下步骤制作:

A. 龙珠果预处理:取新鲜成熟的龙珠果,清洗干净,沥干体表水,加入龙珠果重2.5-3.5倍的水,0.3-0.6%的纤维素酶,0.2-0.4%的半纤维素酶,0.1-0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至38-42℃,保持40-70分钟,后放入装有60-80目网筛的制浆机中打浆,制得酶解龙珠果浆;

B. 葛藟果实预处理:取新鲜成熟的葛藟果实,清洗干净,沥干体表水,放入破碎机进行破碎,再通过连续螺旋压榨机压榨取汁,制得葛藟果汁;

C. 中药预处理:按一定比例取乌榄叶、白克马叶、白草莓,加入中药材重8-12倍的水,浸泡1-2小时,再煎煮45-60分钟,除去中药渣,制得中药浆;

D. 澄清、过滤:取酶解龙珠果浆80-100重量份,葛藟果汁55-75重量份,加热至80-85℃,后入过滤机过滤,去除沉淀物;

E. 发酵:将酶解龙珠果葛藟果浆倒入发酵缸,加入中药浆5-10重量份,酵母液4-7重量份,果胶酶0.06-0.09重量份, α -淀粉酶0.015-0.025重量份,糖化酶0.035-0.045重量份,搅拌均匀,温度控制在24-28℃,密封进行酒精发酵4-6天,后加入醋酸菌液4-7重量份,搅拌均匀,温度控制在33-35℃,继续发酵15-20天,保持醋酸含量为3.5-4%;

F. 杀菌、装瓶:将发酵好的龙珠果风味葛藟果实果醋倒入夹层锅,蒸汽加热到80-90℃进行杀菌,杀菌完成的龙珠果风味葛藟果实果醋分装入清洗干净已杀菌的玻璃瓶中;

G. 检验、贮藏:将成品龙珠果风味葛藟果实果醋经检验合格后,避光贮存于常温库房中。

[0010] 本发明步骤C一定比例的中药材为以下原料重量比:乌榄叶35-45%,白克马叶40-50%、白草莓5-25%。

[0011] 本发明步骤D中加热至80-85℃后,应保持20-30秒,使果汁内的蛋白质絮凝沉淀。

[0012] 本发明的作用机理:

龙珠果,润肠通便;葛藟果实,润肠通便、解毒消肿;乌榄叶,清热解毒、止血;白克马叶,润肺、生津、止咳;白草莓,清肺止咳、解毒消肿。利用以上五味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肝的升发,肾的封藏,促进肺的肃降,固达清热解毒、润肺止咳的功效。

[0013] 本发明以龙珠果、葛藟果实为原料,同时添加乌榄叶、白克马叶、白草莓制作出一种龙珠果葛藟风味果醋。其充分利用龙珠果、葛藟果实的营养价值,与中药相互配伍,协同增效,具有清热解毒、润肠通便的功效。制得的成品酸甜可口,芳香四溢,口感醇厚,且保健功能突出,长期食用可明显改善肺热咳嗽人群的不适。其制作工艺简单,易于实现,符合人们对健康的需求,可以进行批量生产。

[0014] 以下结合实施例,对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0015] 实施例1,一种龙珠果葛藟风味果醋,采用以下步骤制作:

A. 龙珠果预处理:取新鲜成熟的龙珠果,清洗干净,沥干体表水,加入龙珠果重3倍的水,0.4%的纤维素酶,0.3%的半纤维素酶,0.2%的果胶酶,搅拌均匀,加热至39℃,保持45分钟,后放入装有80目网筛的制浆机中打浆,制得酶解龙珠果浆;

B. 葛藟果实预处理:取新鲜成熟的葛藟果实,清洗干净,沥干体表水,放入破碎机进行破碎,再通过连续螺旋压榨机压榨取汁,制得葛藟果汁;

C. 中药预处理:按重量比例取乌榄叶37%,白克马叶44%、白草莓19%,加入中药材重9倍的水,浸泡1.5小时,再煎煮50分钟,除去中药渣,制得中药浆;

D. 澄清、过滤:取酶解龙珠果浆100kg,葛藟果汁75kg,加热至82℃,后入过滤机过滤,去除沉淀物;

E. 发酵:将酶解龙珠果葛藟果浆倒入发酵缸,加入中药浆10kg,酵母液7kg,果胶酶0.09kg, α -淀粉酶0.025kg,糖化酶0.04kg,搅拌均匀,温度控制在25℃,密封进行酒精发酵6天,后加入醋酸菌液7kg,搅拌均匀,温度控制在35℃,继续发酵18天,保持醋酸含量为3.7%;

F. 杀菌、装瓶:将发酵好的龙珠果风味葛藟果实果醋倒入夹层锅,蒸汽加热到82℃进行杀菌,杀菌完成的龙珠果风味葛藟果实果醋分装入清洗干净已杀菌的玻璃瓶中;

G. 检验、贮藏:将成品龙珠果风味葛藟果实果醋经检验合格后,避光贮存于常温库房中。

[0016] 本发明实施例1经14位肺热咳嗽的人群,连续食用10天,每日30克,症状明显缓解人数为8人,有效率为57.14%;连续食用20天,每日30克以上,症状明显缓解人数为10人,有效率为71.43%。

[0017] 实施例2,一种龙珠果葛藟风味果醋,采用以下步骤制作:

A. 龙珠果预处理:取新鲜成熟的龙珠果,清洗干净,沥干体表水,加入龙珠果重3倍的水,0.5%的纤维素酶,0.2%的半纤维素酶,0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至40℃,保持55分钟,后放入装有80目网筛的制浆机中打浆,制得酶解龙珠果浆;

B. 葛藟果实预处理:取新鲜成熟的葛藟果实,清洗干净,沥干体表水,放入破碎机进行破碎,再通过连续螺旋压榨机压榨取汁,制得葛藟果汁;

C. 中药预处理:按重量比例取乌榄叶23%,白克马叶28%、白草莓18%、金背枇杷果17%、狗头芙蓉14%,加入中药材重10倍的水,浸泡2小时,再煎煮55分钟,除去中药渣,制得中药浆;

D. 澄清、过滤:取酶解龙珠果浆120kg,葛藟果汁80kg,加热至80℃,后入过滤机过滤,去除沉淀物;

E. 发酵:将酶解龙珠果葛藟果浆倒入发酵缸,加入中药浆7.5kg,酵母液6kg,果胶酶0.09kg, α -淀粉酶0.02kg,糖化酶0.05kg,搅拌均匀,温度控制在24℃,密封进行酒精发酵4天,后加入醋酸菌液6kg,搅拌均匀,温度控制在35℃,继续发酵15天,保持醋酸含量为3.7%;

F. 杀菌、装瓶:将发酵好的龙珠果风味葛藟果实果醋倒入夹层锅,蒸汽加热到80℃进行杀菌,杀菌完成的龙珠果风味葛藟果实果醋分装入清洗干净已杀菌的玻璃瓶中;

G. 检验、贮藏:将成品龙珠果风味葛藟果实果醋经检验合格后,避光贮存于常温库房中。

[0018] 金背枇杷果,为杜鹃花科植物陇蜀杜鹃的果实。陇蜀杜鹃,常绿灌木,高1-3米;幼枝淡褐色,无毛;老枝黑灰色。叶革质,常集生于枝端,叶片卵状椭圆形至椭圆形,长6-10厘米,宽3-4厘米,先端钝,具小尖头,基部圆形或略呈心形,上面深绿色,无毛,微皱,中脉凹入,侧脉11-12对,微凹,下面初被薄层灰白色、黄棕色至锈黄色,多少粘结的毛被,由具长芒的分枝毛组成,以后毛陆续脱落,变为无毛,中脉凸起,侧脉略凸。蒴果圆柱形,长1.2-1.5cm,具6个槽,花柱宿存。味苦,性平,具有镇咳祛痰、清肺和胃、降气消暑的功效,主治肺热咳嗽、呕吐、口渴。

[0019] 狗头芙蓉,为锦葵科植物台湾芙蓉的根及茎,别名山芙蓉、山芙蓉头。台湾芙蓉,落叶灌木或小乔木,高3-8m。全株密被刚毛状糙毛,毛不为星状。叶互生;叶柄长14-17cm;叶近圆形,3-5裂,裂片三角形。味微辛,性平,入肺经。具有清肺止咳、凉血解毒的功效,主治肺热咳嗽、疮疡肿毒。

[0020] 本发明实施例2的作用机理:

龙珠果,润肠通便;葛藟果实,润肠通便、解毒消肿;乌榄叶,清热解毒、止血;白克马叶,润肺、生津、止咳;白草莓,清肺止咳、解毒消肿;金背枇杷果,镇咳祛痰、清肺和胃、降气消暑;狗头芙蓉,清肺止咳、凉血解毒。利用以上七味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肝的升发,肾的封藏,促进肺的肃降,固达清热解毒、润肺止咳的功效效。

[0021] 本发明实施例2经21位肺热咳嗽的人群,连续食用10天,每日40克,症状明显缓解人数为13人,有效率为61.9%;连续食用20天,每日40克以上,症状明显缓解人数为16人,有效率为76.19%。

[0022] 实施例3,一种龙珠果葛藟风味果醋,采用以下步骤制作:

A. 龙珠果预处理:取新鲜成熟的龙珠果,清洗干净,沥干体表水,加入龙珠果重3.5倍的水,0.5%的纤维素酶,0.4%的半纤维素酶,0.3%的果胶酶,搅拌均匀,加热至40℃,保持60分钟,后放入装有60目网筛的制浆机中打浆,制得酶解龙珠果浆;

B. 葛藟果实预处理:取新鲜成熟的葛藟果实,清洗干净,沥干体表水,放入破碎机进行破碎,再通过连续螺旋压榨机压榨取汁,制得葛藟果汁;

C. 中药预处理:按重量比例取乌榄叶14%,白克马叶25%、白草莓17%、金背枇杷果14%、狗头芙蓉13%、野竹兰9%、猪仔笠8%,加入中药材重11倍的水,浸泡2时,再煎煮60分钟,除去中药渣,制得中药浆;

D. 澄清、过滤:取酶解龙珠果浆150kg,葛藟果汁110kg,加热至85℃,后入过滤机过滤,去除沉淀物;

E. 发酵:将酶解龙珠果葛藟果浆倒入发酵缸,加入中药浆15kg,酵母液10.5kg,果胶酶0.14kg, α -淀粉酶0.038kg,糖化酶0.067kg,搅拌均匀,温度控制在28℃,密封进行酒精发酵5天,后加入醋酸菌液11kg,搅拌均匀,温度控制在35℃,继续发酵20,保持醋酸含量为4%;

F. 杀菌、装瓶:将发酵好的龙珠果风味葛藟果实果醋倒入夹层锅,蒸汽加热到90℃进行杀菌,杀菌完成的龙珠果风味葛藟果实果醋分装入清洗干净已杀菌的玻璃瓶中;

G. 检验、贮藏:将成品龙珠果风味葛藟果实果醋经检验合格后,避光贮存于常温库房中。

[0023] 野竹兰,又名膀胱七,是兰科植物小花火烧兰的根。根状茎短而粗,棕褐色,顶端具茎残基或茎痕,其中下部密生肉质根,弯曲,长3-8cm,直径1-2mm,外表皮棕褐色。表面具纵皱纹及须根或须根痕。质脆,易折断。断面稍不平整,白色,中央具黄色髓心。气微,味苦,归肺经。具有清肺止咳、活血、解毒的功效,用于肺热咳嗽、咽喉肿痛、牙痛、目赤肿痛、胸肋满闷、腹泻、腰痛、跌打损伤、毒蛇咬伤。

[0024] 猪仔笠,又名山葛、大力牛、雀琤珠、鸡头薯、鸡心薯、鸡头子、凉薯、山芪薯、地草果,为豆科植物猪仔笠的块根,肉质,呈圆锥形,长4-7cm,直径2-4cm,末端细长,木质化。表面深棕色,有短横列的皮孔和少数支根痕。干燥根表面灰褐色,密布不规则的皱纹。质软而韧,切断面外部淡褐色,内部类白色,带纤维性。气微,味微甘,归肺、脾经。具有清肺化痰、生津止渴、消肿的功效,用于肺热咳嗽、肺痈、发热烦渴、痢疾、睾丸鞘膜积液、食积不消、跌打肿痛。

[0025] 本发明实施例3的作用机理:

龙珠果,润肠通便;葛藟果实,润肠通便、解毒消肿;乌榄叶,清热解毒、止血;白克马叶,润肺、生津、止咳;白草莓,清肺止咳、解毒消肿;金背枇杷果,镇咳祛痰、清肺和胃、降气消暑;狗头芙蓉,清肺止咳、凉血解毒;野竹兰,清肺止咳、活血、解毒;猪仔笠,清肺化痰、生津止渴、消肿。利用以上九味中药相互配伍,协同生效,通过调节脾的健运,肝的升发,肾的封藏,促进肺的肃降,固达清热解毒、润肺止咳的功效。

[0026] 本发明实施例3经30位肺热咳嗽的人群,连续食用10天,每日40克,症状明显缓解人数为19人,有效率为63.33%;连续食用20天,每日40克以上,症状明显缓解人数为24人,有效率为80%。

[0027] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行了描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0028] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。