



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104611185 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 13

(21) 申请号 201510034757. 7

(22) 申请日 2015. 01. 24

(71) 申请人 马玲

地址 233000 安徽省蚌埠市龙子湖区东华路
9号安徽科技学院

(72) 发明人 马玲

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

C12J 1/02(2006. 01)

A61K 36/9068(2006. 01)

A61P 3/04(2006. 01)

A61P 25/22(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种荔枝奶酒果醋

(57) 摘要

一种荔枝奶酒果醋,由以下重量份原料制成:荔枝 200-300、柚子 130-150、蔓越莓 50-70、酒曲 3-5、小麦 20-23、乳清粉 50-60、冻豆腐 40-45、生姜末 28-30、红豆汁 50-60、白兰地 50-60、去核乌梅 60-70、山楂 50-55、决明子 6-7等;本发明公开了一种荔枝奶酒果醋,在制备过程中加入乌梅、山楂等鲜果汁,口感酸甜,且营养丰富,同时改善了果醋的颜色,以及决明子、紫花地丁、丹参、薄荷等提取物的添加,具有一定的消脂、缓解焦虑等的功效,有一定的养生保健作用。

1. 一种荔枝奶酒果醋, 其特征在于, 由以下重量份原料制成: 荔枝 200-300、柚子 130-150、蔓越莓 50-70、酒曲 3-5、小麦 20-23、乳清粉 50-60、冻豆腐 40-45、生姜末 28-30、红豆汁 50-60、白兰地 50-60、去核乌梅 60-70、山楂 50-55、决明子 6-7、紫花地丁 3-5、丹参 5-7、薄荷 5-7、玉竹 4-5、牛樟芝 5-6、黑种草子 2-4、苹果酱 50-60、增香剂 15-18、醋酸菌菌种 4-5、酒糟 40-50、水适量;

所述增香剂, 由以下重量份原料制成: 米酒 80-100、竹筒适量、玫瑰花 10-12、桂花 8-10、白芷叶 10-13、栀子花 8-10、百香果 80-100、香芋 50-60、水适量;

所述增香剂的制备方法: (1) 将米酒分装在竹筒中, 将竹筒密封后, 放在锅中, 倒入适量水, 加热焖煮至米酒散发竹子的香气, 将米酒倒出备用;

(2) 将玫瑰花、桂花、白芷叶、栀子花粉碎, 放入蒸馏器中, 加入适量的水, 加热蒸馏, 收集蒸馏液备用;

(3) 将香芋洗净, 去皮后放入烤箱中烤至出香, 冷却备用; 将百香果洗净, 取其果肉, 与香芋、米酒一起放入榨汁机中, 榨汁后过滤, 取滤液与步骤 2 中的蒸馏液合并, 搅拌均匀即得增香剂。

2. 如权利要求 1 所述的一种荔枝奶酒果醋的制备方法, 其特征在于, 包括以下步骤:

(1) 将荔枝、柚子、蔓越莓洗净, 取其果肉, 放入榨汁机中榨成果汁后与酒曲、小麦混合, 搅拌均匀后发酵 15-18 天, 将所得发酵物放入蒸馏器中蒸馏, 收集蒸馏液、果酒渣待用;

(2) 将果酒渣与乳清粉、冻豆腐混合放入锅中, 加入生姜末、红豆汁、白兰地、适量的水, 加热煮沸后保持微沸 30-35 分钟, 过滤, 取滤液备用;

(3) 将去核乌梅、山楂洗净, 取其果肉, 放入榨汁机中榨汁, 得到果汁与步骤 2 中的滤液混合, 搅拌均匀, 得到奶酒备用;

(4) 将决明子、紫花地丁、丹参、薄荷、玉竹、牛樟芝、黑种草子用 5-9 倍量的水提取, 过滤, 得提取液备用;

(5) 将剩余原料中除水、增香剂外的其他物料与步骤 1 中的蒸馏液合并, 搅拌均匀后发酵至酸度不再增加, 反复过滤 3-4 次, 将每次过滤得到的滤液与步骤 3 中的奶酒、步骤 4 中的提取液、增香剂合并, 搅拌均匀后装瓶即可。

一种荔枝奶酒果醋

技术领域

[0001] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种荔枝奶酒果醋。

背景技术

[0002] 醋是日常饮食的调味品,也有果醋饮料,大多以粮食和水果酿制而成,市场上保健醋的品种很少,且其保健功能少,口感不好,随着人们日常生活水平的提高,现有的保健醋种类不能够满足人们的需求。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种荔枝奶酒果醋及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种荔枝奶酒果醋,由以下重量份原料制成:荔枝 200-300、柚子 130-150、蔓越莓 50-70、酒曲 3-5、小麦 20-23、乳清粉 50-60、冻豆腐 40-45、生姜末 28-30、红豆汁 50-60、白兰地 50-60、去核乌梅 60-70、山楂 50-55、决明子 6-7、紫花地丁 3-5、丹参 5-7、薄荷 5-7、玉竹 4-5、牛樟芝 5-6、黑种草子 2-4、苹果酱 50-60、增香剂 15-18、醋酸菌菌种 4-5、酒糟 40-50、水适量:

增香剂,由以下重量份原料制成:米酒 80-100、竹筒适量、玫瑰花 10-12、桂花 8-10、白芷叶 10-13、栀子花 8-10、百香果 80-100、香芋 50-60、水适量;

增香剂的制备方法:(1)将米酒分装在竹筒中,将竹筒密封后,放在锅中,倒入适量水,加热焖煮至米酒散发竹子的香气,将米酒倒出备用;

(2)将玫瑰花、桂花、白芷叶、栀子花粉碎,放入蒸馏器中,加入适量的水,加热蒸馏,收集蒸馏液备用;

(3)将香芋洗净,去皮后放入烤箱中烤至出香,冷却备用;将百香果洗净,取其果肉,与香芋、米酒一起放入榨汁机中,榨汁后过滤,取滤液与步骤 2 中的蒸馏液合并,搅拌均匀即得增香剂。

[0005] 一种荔枝奶酒果醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将荔枝、柚子、蔓越莓洗净,取其果肉,放入榨汁机中榨成果汁后与酒曲、小麦混合,搅拌均匀后发酵 15-18 天,将所得发酵物放入蒸馏器中蒸馏,收集蒸馏液、果酒渣待用;

(2)将果酒渣与乳清粉、冻豆腐混合放入锅中,加入生姜末、红豆汁、白兰地、适量的水,加热煮沸后保持微沸 30-35 分钟,过滤,取滤液备用;

(3)将去核乌梅、山楂洗净,取其果肉,放入榨汁机中榨汁,得到果汁与步骤 2 中的滤液混合,搅拌均匀,得到奶酒备用;

(4)将决明子、紫花地丁、丹参、薄荷、玉竹、牛樟芝、黑种草子用 5-9 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(5)将剩余原料中除水、增香剂外的其他物料与步骤 1 中的蒸馏液合并,搅拌均匀后发酵至酸度不再增加,反复过滤 3-4 次,将每次过滤得到的滤液与步骤 3 中的奶酒、步骤 4 中的提取液、增香剂合并,搅拌均匀后装瓶即可。

[0006] 发明优点：本发明公开了一种荔枝奶酒果醋，在制备过程中加入乌梅、山楂等鲜果汁，口感酸甜，且营养丰富，同时改善了果醋的颜色，以及决明子、紫花地丁、丹参、薄荷等提取物的添加，具有一定的消脂、缓解焦虑等的功效，有一定的养生保健作用。

具体实施方式

[0007] 一种荔枝奶酒果醋，由以下重量份(Kg)原料制成：荔枝 200、柚子 130、蔓越莓 50、酒曲 3、小麦 20、乳清粉 50、冻豆腐 40、生姜末 28、红豆汁 50、白兰地 50、去核乌梅 60、山楂 50、决明子 6、紫花地丁 3、丹参 5、薄荷 5、玉竹 4、牛樟芝 5、黑种草子 2、苹果酱 50、增香剂 15、醋酸菌菌种 4、酒糟 40、水适量：

增香剂，由以下重量份(Kg)原料制成：米酒 80、竹筒适量、玫瑰花 10、桂花 8、白芷叶 10、栀子花 8、百香果 80、香芋 50、水适量；

增香剂的制备方法：(1)将米酒分装在竹筒中，将竹筒密封后，放在锅中，倒入适量水，加热焖煮至米酒散发竹子的香气，将米酒倒出备用；

(2)将玫瑰花、桂花、白芷叶、栀子花粉碎，放入蒸馏器中，加入适量的水，加热蒸馏，收集蒸馏液备用；

(3)将香芋洗净，去皮后放入烤箱中烤至出香，冷却备用；将百香果洗净，取其果肉，与香芋、米酒一起放入榨汁机中，榨汁后过滤，取滤液与步骤 2 中的蒸馏液合并，搅拌均匀即得增香剂。

[0008] 一种荔枝奶酒果醋的制备方法，包括以下步骤：

(1)将荔枝、柚子、蔓越莓洗净，取其果肉，放入榨汁机中榨成果汁后与酒曲、小麦混合，搅拌均匀后发酵 15 天，将所得发酵物放入蒸馏器中蒸馏，收集蒸馏液、果酒渣待用；

(2)将果酒渣与乳清粉、冻豆腐混合放入锅中，加入生姜末、红豆汁、白兰地、适量的水，加热煮沸后保持微沸 30 分钟，过滤，取滤液备用；

(3)将去核乌梅、山楂洗净，取其果肉，放入榨汁机中榨汁，得到果汁与步骤 2 中的滤液混合，搅拌均匀，得到奶酒备用；

(4)将决明子、紫花地丁、丹参、薄荷、玉竹、牛樟芝、黑种草子用 5 倍量的水提取，过滤，得提取液备用；

(5)将剩余原料中除水、增香剂外的其他物料与步骤 1 中的蒸馏液合并，搅拌均匀后发酵至酸度不再增加，反复过滤 3-4 次，将每次过滤得到的滤液与步骤 3 中的奶酒、步骤 4 中的提取液、增香剂合并，搅拌均匀后装瓶即可。