



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107365681 A

(43)申请公布日 2017. 11. 21

(21)申请号 201710724441.X

(22)申请日 2017.08.22

(71)申请人 张廷

地址 236800 安徽省亳州市谯城区古城镇
后杨行政村后杨自然村40

(72)发明人 张廷

(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 刘跃

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

C12J 1/00(2006.01)

A61K 36/8945(2006.01)

A61P 27/02(2006.01)

A61K 31/4965(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋及其制备方法,它是由下述组分及其重量份制成:熟地15-17、山药13-15、丹皮15-17、山茱萸15-17、枸杞子30-35、沙参10-12、茯苓12-13、炙甘草6-7、泽泻12-13、木贼12-13、刺蒺藜12-13、富含川芎嗪的山西老陈醋100-120、红枣100-120、山楂350-360、木糖醇20-23。本发明的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,将新鲜多汁的山楂、红枣及枸杞子预煮进行增香,使其滋味更加浓郁,口味更加复合,并用高活性果胶酶进行酶解,使营养分子易于被消化吸收,同时使口感更加绵柔,质地更加细腻。

1. 一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,其特征在于它是由下述组分及其重量份制成:

熟地15-17、山药13-15、丹皮15-17、山茱萸15-17、枸杞子30-35、沙参10-12、茯苓12-13、炙甘草6-7、泽泻12-13、木贼12-13、刺蒺藜12-13、富含川芎嗪的山西老陈醋100-120、红枣100-120、山楂350-360、木糖醇20-23。

2. 根据权利要求1所述的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,其特征在于是由下列步骤制成的:

1)、将红枣、山楂、枸杞子清洗干净,混合加入5-6倍量水,预煮3-5分钟后压榨成匀浆,经60-80目筛过滤除渣,将滤液冷却至34-36℃,添加量质量为浆液质量0.02-0.03%的高活性果胶酶,酶解3.5-5小时,4000-4200r/min离心处理10-12分钟,取上清液加热至85-90℃,维持15-20分钟,既得复合果汁;

2)、将步骤1所得复合果汁进行酒精发酵,用蔗糖调配糖液,使初始糖度在18-20Bx,发酵温度27-28℃,将接种量为0.5-0.6%的活化酵母菌接种后,发酵7-9天,使在此条件下发酵结束时酒精度在8-9%vol;

3)、将熟地、山药、丹皮、山茱萸、沙参、茯苓、炙甘草、泽泻、木贼、刺蒺藜分别清洗干净,切成均一大小,与步骤2所得复合果酒进行混合,浸泡3-5小时,滤出药渣,收集滤液,并将药渣加入15-20倍量水加热煮沸,再文火慢煮1.5-2.5小时,过滤收集滤液,并将其浓缩至原液的一半,得浓缩液;

4)、将步骤3所得滤液进行醋酸发酵,初始酒精度6-7%,活化醋酸菌接种量12-13%,发酵温度32-33℃,发酵7-9天,在此条件下发酵结束时酸度为4.5-4.6g/100ml;

5)、将步骤4所得物与步骤3所得浓缩液、富含川芎嗪的山西老陈醋、木糖醇混合,充分搅拌均匀,经超滤技术进行澄清,陈酿30-32天,灌装密封杀菌。

一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及中医药醋技术领域,尤其涉及一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋及其制备方法。

背景技术

[0002] 山西老陈醋是我国酿造食醋久负盛名的品牌,至今已有两千多年历史。因其含有丰富的营养成分,具有独特的食疗保健作用,位列中国“四大名醋”之首。然而近年来,由于企业规模小、技术水平较低、行业标准不健全等原因,导致山西醋产业发展缓慢。一直以来单一的产品结构,较低的科技含量,特征功效成分和保健机理研究的缺乏,都严重制约着山西老陈醋的发展,成为山西老陈醋迈出国门走向世界的瓶颈。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兼有水果和食醋的营养保健功能营养丰富、风味优良的新型饮品。近年来,伴随着人们生活水平和保健意识不断提高,人们对其的关注度也不断的升,果醋饮品不断问世。但是目前国内的果醋市场产品品种较为单一,质量参差不齐,广大消费者对于果醋产品的选择较为困惑。基于当前山西醋产业种类单一附加值低的现状,以及人们对果醋产品浓厚的兴趣,我们拟在对老陈醋特征功效成分——川芎嗪进行系统性的分析的基础上,采用高川芎嗪含量的老陈醋与红枣、山楂复合果醋开发一种由粮食醋与果醋的复配而成的高活性保健醋产品。

[0003] 川芎嗪(Tetramethylpyrazine TMP),化学本质是一种活性生物碱,它是中药川芎中的主要功效成分。现代医学研究证明:川芎嗪具有扩张血管、抑制血小板聚集、防止血栓形成、改善脑缺血等多种作用,临床上将其广泛用于治疗缺血性脑血管病,并取得较好疗效。近年来学者发现在山西老陈醋中也含有这一活性成分,它的存在不仅为老陈醋提供了发酵香气,还是解释老陈醋降血压、活血化瘀和清除自由基功能的重要功能因子。

[0004] 冯斌在《富含川芎嗪复合性高活性保健醋研制》中以山西老陈醋为原料对山西老陈醋的特征功能性成分川芎嗪进行了较为系统的研究,优化了山西老陈醋中川芎嗪的检测方法,对其在传统生产工艺中的生成趋势进行了分析。同时为了丰富山西醋的品种创造性的将我国传统的粮食醋与当代日趋火热的果醋进行的复配。采用药食同源的红枣、山楂作为原料酿制果醋,将其与高川芎嗪含量的山西老陈醋予以复配,通过功能性甜味剂调整口感,同时辅以超滤技术,超高温瞬时灭菌及无菌灌装技术,开发出一种全新的功能性保健醋产品。此保健醋中总黄酮含量215mg/ml,总多酚0.8mg/ml,川芎嗪103.4ng/ml。本产品的开发将我国传统的粮食醋与现阶段不断升温的果醋有机的结合在了一起,开发出了一种口感和功能俱佳的高活性保健醋产品。本发明结合以上研究,对其营养有效成分以及生产工艺进行再次调整优化,研究出一种口感适口,色泽温润,功效显著的保健药醋。

发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,它是由下述组分及其重量份制成:

熟地15-17、山药13-15、丹皮15-17、山茱萸15-17、枸杞子30-35、沙参10-12、茯苓12-13、炙甘草6-7、泽泻12-13、木贼12-13、刺蒺藜12-13、富含川芎嗪的山西老陈醋100-120、红枣100-120、山楂350-360、木糖醇20-23。

[0007] 所述的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,是由下列步骤制成的:

1)、将红枣、山楂、枸杞子清洗干净,混合加入5-6倍量水,预煮3-5分钟后压榨成匀浆,经60-80目筛过滤除渣,将滤液冷却至34-36℃,添加量质量为浆液质量0.02-0.03%的高活性果胶酶,酶解3.5-5小时,4000-4200r/min离心处理10-12分钟,取上清液加热至85-90℃,维持15-20分钟,既得复合果汁;

2)、将步骤1所得复合果汁进行酒精发酵,用蔗糖调配糖液,使初始糖度在18-20Bx,发酵温度27-28℃,将接种量为0.5-0.6%的活化酵母菌接种后,发酵7-9天,使在此条件下发酵结束时酒精度在8-9%vol;

3)、将熟地、山药、丹皮、山茱萸、沙参、茯苓、炙甘草、泽泻、木贼、刺蒺藜分别清洗干净,切成均一大小,与步骤2所得复合果酒进行混合,浸泡3-5小时,滤出药渣,收集滤液,并将药渣加入15-20倍量水加热煮沸,再文火慢煮1.5-2.5小时,过滤收集滤液,并将其浓缩至原液的一半,得浓缩液;

4)、将步骤3所得滤液进行醋酸发酵,初始酒精度6-7%,活化醋酸菌接种量12-13%,发酵温度32-33℃,发酵7-9天,在此条件下发酵结束时酸度为4.5-4.6g/100ml;

5)、将步骤4所得物与步骤3所得浓缩液、富含川芎嗪的山西老陈醋、木糖醇混合,充分搅拌均匀,经超滤技术进行澄清,陈酿30-32天,灌装密封杀菌。

[0008] 本发明的优点是:

1、本发明的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,将新鲜多汁的山楂、红枣及枸杞子预煮进行曾香,使其滋味更加浓郁,口味更加复合,并用高活性果胶酶进行酶解,使营养分子易于被消化吸收,同时使口感更加绵柔,质地更加细腻。

[0009] 2、本发明的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,将浓郁果香的复合果醋与富含川芎嗪的山西老陈醋进行复合,富加营养,增强口感,配合无菌灌装技术对产品进行杀菌和灌装,以保证保健醋中的风味及功能性成分得到最大限度的保存。

[0010] 3、本发明的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,所含枸杞子性味甘,平,入肝、肺、肾经,具有补肝肾、强筋骨、润肺、明目的功效,配以沙参滋阴,配以熟地补血;木贼性味甘、微苦、平,入肺、胆、肝经,主治目生云翳、迎风流泪,配以刺蒺藜增强明目、散风、疏肝作用;泽泻性味甘、寒,入肾、膀胱经,具有利尿清热的作用,配以茯苓增强利尿、健脾作用;丹皮性味苦、辛、寒,入心、肝、肾经,具有清热凉血、活血散瘀的功效,配以茯苓增强活血祛瘀作用。

具体实施方式

[0011] 一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,它是由下述组分及其重量份制成:

熟地15、山药13、丹皮15、山茱萸15、枸杞子30、沙参10、茯苓12、炙甘草6、泽泻12、木贼12、刺蒺藜12、富含川芎嗪的山西老陈醋100、红枣100、山楂350、木糖醇20。

[0012] 所述的一种肝肾阴虚迎风流泪的药醋,是由下列步骤制成的:

1)、将红枣、山楂、枸杞子清洗干净,混合加入5倍量水,预煮3分钟后压榨成匀浆,经60

目筛过滤除渣,将滤液冷却至34℃,添加量质量为浆液质量0.02%的高活性果胶酶,酶解3.5小时,4000r/min离心处理10分钟,取上清液加热至85℃,维持15分钟,既得复合果汁;

2)、将步骤1所得复合果汁进行酒精发酵,用蔗糖调配糖液,使初始糖度在18Bx,发酵温度27℃,将接种量为0.5%的活化酵母菌接种后,发酵7天,使在此条件下发酵结束时酒精度在8%vol;

3)、将熟地、山药、丹皮、山茱萸、沙参、茯苓、炙甘草、泽泻、木贼、刺蒺藜分别清洗干净,切成均一大小,与步骤2所得复合果酒进行混合,浸泡3小时,滤出药渣,收集滤液,并将药渣加入15倍量水加热煮沸,再文火慢煮1.5小时,过滤收集滤液,并将其浓缩至原液的一半,得浓缩液;

4)、将步骤3所得滤液进行醋酸发酵,初始酒精度6%,活化醋酸菌接种量12%,发酵温度32℃,发酵7天,在此条件下发酵结束时酸度为4.5g/100ml;

5)、将步骤4所得物与步骤3所得浓缩液、富含川芎嗪的山西老陈醋、木糖醇混合,充分搅拌均匀,经超滤技术进行澄清,陈酿30天,灌装密封杀菌。