



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103695284 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310678427. 2

(22) 申请日 2013. 12. 14

(71) 申请人 曹石

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县古亭路
31 号

(72) 发明人 曹石

(51) Int. Cl.

C12J 1/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种冬菇糯米醋的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种冬菇糯米醋的制作方法，属于一种食用醋的制作方法。其特征在于：采用香菇液提取、原料处理、糖化和酒精发酵、固态醋酸发酵、淋醋、灭菌及配制成品的加工工艺流程。本发明产品解决了冬菇下脚料，冬菇碎片、冬菇柄等残次菇不能被人们有效利用，造成的资源浪费，且冬菇和糯米相结合，营养成分更高，风味独特，口感新鲜，能消除疲劳，防止动脉硬化，防止高血压和高血脂的保健作用。

1. 一种冬菇糯米醋的制作方法,其特征在于:采用香菇液提取、原料处理、糖化和酒精发酵、固态醋酸发酵、淋醋、灭菌及配制成品的加工工艺流程,具体操作步骤如下:

(1)香菇液提取:取香菇加工的下脚料次菇,无霉变,用清水清洗后干燥、粉碎,加10倍重的清水浸渍4h,煮沸2h,冷却分离,滤液即为香菇汁液;

(2)原料处理:选用上等糯米,冬季24h,夏季12h浸泡后,用清水淋洗,沥干水分,蒸煮熟透,出锅冷却到30~34℃;

(3)糖化和酒精发酵:冷却后的糯米饭置于发酵缸内,加0.4%酒药,并加水拌匀,按实后缸内中间留一个坑洞,经24~36h发酵培养后,待缸内坑洞中基本充满酒液时,加入3%干冬菇提取液拌匀,3~4天糖化结束,加入冬菇渣酒精,6%麦曲,加水,充分拌匀,控制温度26~28℃发酵,若发酵温度偏高,发酵时产生的呼吸热和分解热使品温上升,品温高于36℃时,酒精产率明显下降,杂菌将快速繁殖,当发酵由旺盛渐衰时品温逐渐下降,酒精发酵结束;

(4)固态醋酸发酵:将酒醪移入大缸中,加80%~85%麸皮,80%~85%谷糠,再加发酵成熟的醋醅20%,拌匀,保持醅料疏松,加席盖进行醋酸发酵,当醋醅上层温度达38℃以上时,进行第一次翻醅,以后每天翻醅一次,以调制品温和供给空气,歛使整个醋醅组织结构趋于一致,3~5天品温达到高峰,不超过45℃,发酵后期品温开始下降,取样化验,连续两天测定醋醅成熟后及时加入3%~5%食盐,抑制醋酸菌的活动,防止成熟醋醅发生过度氧化,先将一半食盐放入醋醅上拌匀,另一半食盐撒在醋醅表面,第2天翻醅一次,接着再翻醅1~2天,压紧密封,常温下储存陈酿,陈酿时间越长,食醋风味越好;

(5)淋醋:将陈酿后的醋醅置醋缸中,加入上次淋醋的二淋水,浸泡5~8小时后进行淋醋,醋由缸底的管子流入地下缸里,淋出醋为成品生醋,醋液流完后再加上次淋醋的三淋水浸泡数小时,淋出的醋液为二淋水,供下次淋醋用,再加清水浸5~8小时,淋出的醋液为三淋水,供下次淋醋的二淋水用,如此反复,每缸淋醋3次;

(6)灭菌及配制成品:生醋入3%白糖进行配制,经80~85℃加热灭菌,冷却澄清,检验合格,包装即成品。

一种冬菇糯米醋的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用醋的制作方法,尤其是涉及一种冬菇糯米醋的制作方法。

背景技术

[0002] 冬菇,味甘,药性平。有补气益胃、托疮排毒功效。可治疗体虚食少,咽炎、气管炎、贫血、神经衰弱、肾炎水肿、高血压、胆固醇增高症、腰腿酸痹等症。冬菇是营养丰富,具有食疗保健作用的世界十大最佳食品之一。据营养分析,冬菇加工的下脚料,冬菇碎片、冬菇柄等残次菇所含营养成分与菇盖相似。冬菇糯米发酵以残次冬菇和糯米为主要原料酿制而成,含有多多种氨基酸、酶类、维生素、无机盐和各种有机酸等营养成分,且具有消除疲劳,防止动脉硬化,防止高血填压和高血脂的保健作用。

[0003] 糯米是一种温和的滋补品,有补虚、补血、健脾暖胃、止汗等作用。适用于脾胃虚寒所致的反胃、食欲减少、泄泻和气虚引起的汗虚、气短无力、妊娠腹坠胀等症。现代科学研究表明:糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B及淀粉等,为温补强壮品。其中所含淀粉为支链淀粉,所以在肠胃中难以消化水解,通过发酵酿醋,使其中的营养成分更利于吸收。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种冬菇糯米醋的制作方法。解决了冬菇下脚料,冬菇碎片、冬菇柄等残次菇不能被人们有效利用,造成的资源浪费,且生产出的产品营养价值更高。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种冬菇糯米醋的制作方法,其特征在于:采用香菇液提取、原料处理、糖化和酒精发酵、固态醋酸发酵、淋醋、灭菌及配制成品的加工工艺流程,具体操作步骤如下:

(1)香菇液提取:取香菇加工的下脚料次菇,无霉变,用清水清洗后干燥、粉碎,加10倍重的清水浸渍4h,煮沸2h,冷却分离,滤液即为香菇汁液,

(2)原料处理:选用上等糯米,冬季24h,夏季12h浸泡后,用清水淋洗,沥干水分,蒸煮熟透,出锅冷却到30~34℃,

(3)糖化和酒精发酵:冷却后的糯米饭置于发酵缸内,加0.4%酒药,并加水拌匀,按实后缸内中间留一个坑洞,经24~36h发酵培养后,待缸内坑洞中基本充满酒液时,加入3%干冬菇提取液拌匀,3~4天糖化结束。加入冬菇渣酒精,6%麦曲,加水,充分拌匀,控制温度26~28℃发酵,若发酵温度偏高,发酵时产生的呼吸热和分解热使品温上升,品温高于36℃时,酒精产率明显下降,杂菌将快速繁殖,当发酵由旺盛渐衰时品温逐渐下降,酒精发酵结束,

(4)固态醋酸发酵:将酒醪移入大缸中,加80%~85%麸皮,80%~85%谷糠,再加发酵成熟的醋醅20%,拌匀,保持醅料疏松,加席盖进行醋酸发酵。当醋醅上层温度达38℃以上时,进行第一次翻醅,以后每天翻醅一次,以调制品温和供给空气,歛使整个醋醅组织结构趋于一致,3~5天品温达到高峰,不超过45℃,发酵后期品温开始下降,取样化验,连续两天测

定醋醅成熟后及时加入 3% ~ 5% 食盐,抑制醋酸菌的活动,防止成熟醋醅发生过度氧化,先将一半食盐放入醋醅上拌匀,另一半食盐撒在醋醅表面,第 2 天翻醅一次,接着再翻醅 1 ~ 2 天,压紧密封,常温下储存陈酿,陈酿时间越长,食醋风味越好,

(5)淋醋:将陈酿后的醋醅置醋缸中,加入上次淋醋的二淋水,浸泡 5~8 小时后进行淋醋,醋由缸底的管子流入地下缸里,淋出醋为成品生醋,醋液流完后再加上次淋醋的三淋水浸泡数小时,淋出的醋液为二淋水,供下次淋醋用,再加清水浸 5~8 小时,淋出的醋液为三淋水,供下次淋醋的二淋水用,如此反复,每缸淋醋 3 次,

(6)灭菌及配制品:生醋入 3% 白糖进行配制,经 80 ~ 85℃ 加热灭菌,冷却澄清,检验合格,包装即成品。

[0006] 有益效果:本发明产品解决了冬菇下脚料,冬菇碎片、冬菇柄等残次菇不能被人们有效利用,造成的资源浪费,且冬菇和糯米相结合,营养成分更高,风味独特,口感新鲜,能消除疲劳,防止动脉硬化,防止高血压和高血脂的保健作用。

具体实施方式

[0007] 实施例 1:

一种冬菇糯米醋的制作方法,具体操作步骤如下:

(1)香菇液提取:取香菇加工的下脚料次菇,无霉变,用清水清洗后干燥、粉碎,加 10 倍重的清水浸渍 4h,煮沸 2h,冷却分离,滤液即为香菇汁液,

(2)原料处理:选用上等糯米,冬季 24h,夏季 12h 浸泡后,用清水淋洗,沥干水分,蒸煮熟透,出锅冷却到 32℃,

(3)糖化和酒精发酵:冷却后的糯米饭置于发酵缸内,加 0.4% 酒药,并加水拌匀,按实后缸内中间留一个坑洞,经 30h 发酵培养后,待缸内坑洞中基本充满酒液时,加入 3% 干冬菇提取液拌匀,4 天糖化结束。加入冬菇渣酒精,6% 麦曲,加水,充分拌匀,控制温度 27℃ 发酵,若发酵温度偏高,发酵时产生的呼吸热和分解热使品温上升,品温高于 36℃ 时,酒精产率明显下降,杂菌将快速繁殖,当发酵由旺盛渐衰时品温逐渐下降,酒精发酵结束,

(4)固态醋酸发酵:将酒醪移入大缸中,加 83% 麸皮,83% 谷糠,再加发酵成熟的醋醅 20%,拌匀,保持醅料疏松,加席盖进行醋酸发酵。当醋醅上层温度达 38℃ 以上时,进行第一次翻醅,以后每天翻醅一次,以调节品温和供给空气,欲使整个醋醅组织结构趋于一致,4 天品温达到高峰,不超过 45℃,发酵后期品温开始下降,取样化验,连续两天测定醋醅成熟后及时加入 4% 食盐,抑制醋酸菌的活动,防止成熟醋醅发生过度氧化,先将一半食盐放入醋醅上拌匀,另一半食盐撒在醋醅表面,第 2 天翻醅一次,接着再翻醅 1.5 天,压紧密封,常温下储存陈酿,陈酿时间越长,食醋风味越好,

(5)淋醋:将陈酿后的醋醅置醋缸中,加入上次淋醋的二淋水,浸泡 6 小时后进行淋醋,醋由缸底的管子流入地下缸里,淋出醋为成品生醋,醋液流完后再加上次淋醋的三淋水浸泡数小时,淋出的醋液为二淋水,供下次淋醋用,再加清水浸 6 小时,淋出的醋液为三淋水,供下次淋醋的二淋水用,如此反复,每缸淋醋 3 次,

(6)灭菌及配制品:生醋入 3% 白糖进行配制,经 83℃ 加热灭菌,冷却澄清,检验合格,包装即成品

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。