



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104726320 B

(45)授权公告日 2018.02.13

(21)申请号 201510176967.X

(22)申请日 2015.04.15

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 104726320 A

(43)申请公布日 2015.06.24

(73)专利权人 王桂琴

地址 264500 山东省威海市乳山市下初镇  
山南头村

(72)发明人 王桂琴

(74)专利代理机构 威海科星专利事务所 37202

代理人 于涛

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

A61K 36/815(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

(56)对比文件

CN 102154089 A,2011.08.17,

CN 103820297 A,2014.05.28,

不详.醋窝子做醋的方法.《<https://zhidao.baidu.com/question/571845862.html>》.2013,第1-2页.

审查员 田小藕

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种无花果蜜醋及制作方法

(57)摘要

本发明涉及无花果醋技术领域,具体地说是一种营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的无花果蜜醋及制作方法,特征在于由新鲜无花果、绵白糖、冰糖、五味子、粮食酒、刺五加、枸杞和人参组成,新鲜无花果去绿皮加入绵白糖发酵,过程中加入冰糖、五味子、粮食酒、刺五加、枸杞和人参,制成无花果蜜醋,具有营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的等优点。

1. 一种无花果蜜醋,其特征在于由新鲜无花果、绵白糖、冰糖、五味子、纯粮食酒、刺五加、枸杞和人参干制成,上述各成分的重量份为:新鲜无花果8~20份,绵白糖2.5~7份,冰糖0.5~1.5份,五味子0.2~1份,纯粮食酒1~3份,刺五加0.1~0.6份,枸杞0.1~0.6份,人参干0.1~0.6份,其制作步骤如下:

(1) 首先制作醋窝,用纯粮食酒1~3份和绵白糖0.5~2份按照比例混合,加入12~18份的纯净水,放入带盖的密封容器内培养1~3个月后,透明白色物质即为醋窝,醋窝及培养液体留待后面作为天然醋酸菌使用;

(2) 取新鲜无花果去皮,然后加入绵白糖,放入容器内搅拌,然后加盖密封发酵3~6个月,每月开盖搅拌1~2次,并去除杂质;

(3) 取步骤(1)中的醋窝及其液体加入到步骤(2)的容器内自然沉降;

(4) 取五味子放入蒸锅中高温蒸10~20分钟,自然凉透后将五味子放入步骤(3)中的密封容器内轻微搅拌自然沉降,发酵15~30天后,再取刺五加、枸杞、人参干放入密封容器内轻微搅拌自然沉降,再加盖密封发酵1~2个月;

(5) 向步骤(4)密封容器内加入绵白糖和冰糖,继续发酵1~2个月,达到醋酸浓度低于5%的蜜汁状态;

(6) 将步骤(5)物质过滤,去除杂质和中药残留物,得到蜜醋。

## 一种无花果蜜醋及制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及无花果醋技术领域,具体地说是一种营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的无花果蜜醋及制作方法。

### 背景技术

[0002] 食醋是一种酸味调味剂,按生产方法的不同有酿造食醋和人工合成食醋,酿造食醋是用含淀粉多粮食原料、糖类原料、食用酒精等经过微生物发酵制成的,人工合成食醋是以冰乙酸为主要原料勾兑而成的,按食醋酿造工艺、原料、风味的不同,又可分为“陈醋”、“香醋”、“米醋”、“熏醋”、“特醋”、“糖醋”、“麸醋”、“酒醋”、“白醋”等等,食醋的品种不同,酸度也有高有低,一般在2-9%之间,我国著名的食醋有山西老陈醋、镇江香醋、河南老鳖一特醋、四川保宁醋、天津独流老醋、连云港滴醋、福建红曲老醋等,现代医学和营养学研究证实,醋中含有丰富的有机酸,能软化植物纤维,促进糖的代谢,溶解动物类食品中骨质,促进钙、磷的吸收,并能解除肌肉中的疲劳物质乳酸和丙酮酸,调节血液中的酸碱平衡,帮助消化,促进食物中营养物质为人体所吸收,醋中的挥发性有机酸和氨基酸等可刺激人的大脑神经,促进消化液的分泌,并抑制和降低衰老过程中氧化物的形成。

[0003] 目前,醋在中国菜的烹饪中有举足轻重的地位,常用于溜菜、凉拌菜等,西餐中常用于配制沙拉的调味酱或浸制酸菜,日本料理中常用于制作寿司用的饭,另外它还具有保健、药用、医用等多种功用,特别是现在由醋衍生出来的醋饮料,醋饮料可以将水果中的各种维生素,无机盐和其他微量元素较完整地保留下来,水果醋中含丰富的氨基酸,能提高身体的新陈代谢作用,防止脂肪堆积,促进体内脂肪分解。

[0004] 众所周知,无花果中已知含有18种氨基酸,10种为人体所必需,且富含多种维生素,其中维生素A、C的含量尤其丰富;同时也是富硒水果,其含硒量是食用菌的100倍,是大蒜的400倍;所含有20%左右的果糖和葡萄糖,极易为人体所吸收利用,因此,无花果的食用功效是很大的,其果实乳汁对肉瘤、乳瘤、腺癌、白血病、淋巴肉瘤均有抑制作用;临床用于治疗各类恶性肿瘤,包括舌癌、肺癌、腮腺癌、胃癌、肝癌、结肠癌、肾癌等;无花果水提取液,具有降低血糖作用;无花果酵素与胃液混合,有助消化,但宜生食;无花果含有苹果酸、柠檬酸、脂肪酶、蛋白酶、水解酶等,能帮助人体对食物的消化,促进食欲,又因其含有多种脂类,故具有润肠通便的效果。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是解决上述现有技术的不足,提供一种营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的无花果蜜醋及制作方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

[0007] 一种无花果蜜醋,其特征在于由新鲜无花果、绵白糖、冰糖和粮食酒组成,上述各组成成分的重量比为:新鲜无花果8~20份,绵白糖2.5~7份,冰糖0.5~1.5份,粮食酒1~3份。

[0008] 所述的一种无花果蜜醋,其特征在于由新鲜无花果、绵白糖、冰糖、五味子、粮食

酒、刺五加、枸杞和人参组成,上述各组成成分的重量比为:新鲜无花果8~20份,绵白糖2.5~7份,冰糖0.5~1.5份,五味子0.2~1份,粮食酒1~3份,刺五加0.1~0.6份,枸杞0.1~0.6份,人参0.1~0.6份。

[0009] 所述的一种无花果蜜醋,其特征在于最优化组成成分重量比为:新鲜无花果10份,绵白糖4份,冰糖1份,五味子0.5份,粮食酒1份,刺五加0.25份,枸杞0.25份,人参0.25份。

[0010] 一种无花果蜜醋的制作方法,其特征在于制作步骤如下:

[0011] (1)首先制作醋窝,用纯粮食酒1~3份和绵白糖0.5~2份按照的比例混合,加入12~18份的纯净水,放入带盖的密封容器内培养1~3个月后,透明白色物质即为醋窝,醋窝及培养液体留待后面作为天然醋酸菌使用;

[0012] (2)取新鲜无花果去皮,然后加入绵白糖,放入容器内搅拌,然后加盖密封发酵3~6个月,每月开盖搅拌1~2次,并去除杂质;

[0013] (3)取步骤1中的醋窝及其液体加入到步骤2的容器内自然沉降;

[0014] (4)取五味子放入蒸锅中高温蒸10~20分钟,自然凉透后将五味子放入步骤3中的密封容器内轻微搅拌自然沉降,发酵15~30天后,再取刺五加、枸杞、人参干放入密封容器内轻微搅拌自然沉降,再加盖密封发酵1~2个月;

[0015] (5)向步骤4密封容器内加入绵白糖和冰糖,继续发酵1~2个月,达到醋酸浓度低于5%的蜜汁状态;

[0016] (6)将步骤5物质过滤,去除杂质和中药残留物,得到蜜醋。

[0017] 本发明利用上述制备工艺得到的无花果蜜醋符合国家酿造食醋标准,其成品无花果蜜醋的理化指标具体为:

[0018] 色泽:琥珀色或黄褐色;

[0019] 形态:固体流质;

[0020] 滋味:酸味柔和,回味绵长,具有无花果的果香;

[0021] 总酸:(以乙酸计)(g/100ml)  $\geq$  3.50。

[0022] 本发明成分分析:

[0023] 无花果:味甘、微辛,性平,有小毒;健脾,止泻;用于食欲减退、腹泻、乳汁不足;有滋补、润肠、开胃、催乳等作用。

[0024] 冰糖:味甘、性平、无毒;归经,入肺、脾经;补中益气,和胃润肺,止咳化痰;养阴生津,润肺止咳,能补充体内水分和糖分,具有补充体液、供给能量、补充血糖、强心利尿、解毒等作用。

[0025] 五味子:敛肺,滋肾,生津,收汗,涩精;治肺虚喘咳,口干作渴,自汗,盗汗,劳伤羸瘦,梦遗滑精,久泻久痢;主益气,咳逆上气,劳伤羸度,补不足,强阴。

[0026] 刺五加:味辛;苦;微甘;性温;归肝经;肾经;祛风湿;补肝肾;强筋骨;活血脉;风寒湿痹;腰膝疼痛;筋骨痿软;行动迟缓;体虚羸弱;跌打损伤;骨折;水肿;脚气;阴下湿痒。

[0027] 枸杞:甘平而润,性滋补;能补肾、润肺、生精、益气;具有补肾养肝、润肺明目等功效;抗衰老、抗肿瘤、抗疲劳、抗辐射损伤、调节血脂、降血糖、提高呼吸道抗病能力、美容养颜、滋润肌肤。

[0028] 人参:补五脏、安精神、定魂魄、止惊悸、除邪气、明日开心益智;人参内含有一种叫人参皂甙的化学物质,它对调节人的中枢神经系统、强心、抗疲劳、调节物质代谢等有明显

功效,所以对治疗神经系统、心血管系统、内分泌系统及生殖系统的多种疾病有很好的治疗作用。

[0029] 本发明由于采用上述配方和制作方法,得到风味纯正、果香味浓郁的无花果蜜醋,同时添加醋窝作为引发剂,加快了发酵时间,同时由于醋窝是天然的粮食酒和绵白糖培养的,因此在加快发酵时间的同时,也不会影响无花果蜜醋的整体口感,蜜醋培养过程中添加五味子、刺五加、枸杞和人参,将中药功效加入到蜜醋中,增加了蜜醋改善内循环、提高抵抗力、降血脂等功效,而且,在整个制作过程中,无添加任何食品添加剂及防腐剂,具有营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的等优点。

### 具体实施方式

[0030] 一种无花果蜜醋,其特征在于由新鲜无花果、绵白糖、冰糖、五味子、粮食酒、刺五加、枸杞和人参组成,上述各组成成分的重量比为:新鲜无花果8~20份,绵白糖2.5~7份,冰糖0.5~1.5份,五味子0.2~1份,粮食酒1~3份,刺五加0.1~0.6份,枸杞0.1~0.6份,人参0.1~0.6份,首先制作醋窝,用40~60度的纯粮食酒1份和绵白糖1份按照的比例混合,加入14份的纯净水,放入带盖的密封容器内培养1~3个月后,透明白色物质即为醋窝,醋窝及培养液体留待后面作为天然醋酸菌使用;然后取新鲜无花果去皮,然后加入1份绵白糖,放入容器内搅拌,然后加盖密封发酵3~6个月,每月开盖搅拌1~2次,并去除杂质;取0.2份醋窝及其液体加入到上述密封容器内自然沉降;再取0.5份五味子放入蒸锅中高温蒸10~20分钟,待自然凉透后,将五味子放入上述中的密封容器轻微搅拌自然沉降,发酵15~30天后,再取0.25份刺五加、0.25份枸杞、0.25份人参干放入容器内轻微搅拌自然沉降,再加盖密封发酵1~2个月,使中药有效成分浸出;向上述密封容器内加入1份绵白糖和1份冰糖,继续发酵1~2个月,达到醋酸浓度低于5%的流体蜜汁状态,将上述得到的物质过滤,去除杂质和中药残留物,即得到所需要的蜜醋,整个过程置于室内室温下阴凉透风干燥处发酵,该无花果蜜醋打破了传统的醋为液体的观念,而且醋有无花果的香甜,特别适合老人和小孩食用。

[0031] 本发明利用上述制备工艺得到的无花果蜜醋符合国家酿造食醋标准,其成品无花果蜜醋的理化指标具体为:

[0032] 色泽:琥珀色或黄褐色;

[0033] 形态:固体流质;

[0034] 滋味:酸味柔和,回味绵长,具有无花果的果香;

[0035] 总酸:(以乙酸计)(g/100ml)  $\geq$  3.50。

[0036] 本发明由于采用上述配方和制作方法,得到风味纯正、果香味浓郁的无花果蜜醋,同时添加醋窝作为引发剂,加快了发酵时间,同时由于醋窝是天然的粮食酒和绵白糖培养的,因此在加快发酵时间的同时,也不会影响无花果蜜醋的整体口感,蜜醋培养过程中添加五味子、刺五加、枸杞和人参,将中药功效加入到蜜醋中,增加了蜜醋改善内循环、提高抵抗力、降血脂等功效,而且,在整个制作过程中,无添加任何食品添加剂及防腐剂,具有营养价值高、改善人体内循环、增加食欲、健胃护肝、绿色健康的等优点。

[0037] 实施例:

[0038] 实施例1:新鲜无花果15份,绵白糖:5份,冰糖1.5份,五味子0.5份,粮食酒1份,刺五加0.2份,枸杞0.3份,人参0.5份。

[0039] 实施例2:新鲜无花果18份,绵白糖6份,冰糖1.3份,五味子0.6份,粮食酒2份,刺五加0.4份,枸杞0.2份,人参0.4份。

[0040] 实施例3:新鲜无花果9份,绵白糖7份,冰糖0.6份,五味子0.3份,粮食酒3份,刺五加0.6份,枸杞0.2份,人参0.2份。

[0041] 人群试食结果:

[0042] 通过统计发现,该蜜醋可以做调味品,也可以作为保健品,食用该蜜醋的人群,食欲大增,抵抗力增强,消脂抗压,融血栓,是餐桌必备品,特别是吃饭过程中融入养生理念,得到了广大中老人和小孩的喜爱。