



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039055 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510367558. 8

(22) 申请日 2015. 06. 26

(71) 申请人 刘伟

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区泉颖办白
庙村后大自然村

(72) 发明人 刘伟

(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 方琦

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玛卡草莓果露酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种玛卡草莓果露酒及其制备方法,其由以下原料制成:草莓 20-30、黑米 80-100、玛卡 6-8、蜂蛹 4-6、米酒 10-15、乌饭果 3-5、太子参 2-3、南瓜花 2-3、不老草 1-2、刺五加茶 8-10、水适量。本发明制得的玛卡草莓果露酒,采用过热蒸汽焙炒大米技术,更能减少废水污染及能源浪费,口感更加香纯淡爽;同时酿制酒基过程添加茶汁及中药微粉等营养成分,融合风味茶香及营养保健成分,更大成度的提取有益成分,便于人体吸收,能够调节机体免疫力,增强体质,舒缓疲劳、失眠等症状;酒质澄清透亮,香气纯正具有典型酒香和草莓口味,口感清爽。

1. 一种玛卡草莓果露酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

草莓 20-30、黑米 80-100、玛卡 6-8、蜂蛹 4-6、米酒 10-15、乌饭果 3-5、太子参 2-3、南瓜花 2-3、不老草 1-2、刺五加茶 8-10、水适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的玛卡草莓果露酒的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将黑米除杂洗净晾干,送入流化床进料口,控制速度为 $12-14\text{kg}/\text{m}^2$,在加热段控制过热蒸汽温度为 $270-280^\circ\text{C}$,过热蒸汽空床速度为 $4\text{m}/\text{s}$ 下加热 10-13 秒,通过保温段,控制过热蒸汽温度为 $195-205^\circ\text{C}$,过热蒸汽空床速度为 $3\text{米}/\text{s}$ 下加热 25-28 秒后出料收集,再经粉碎过 60-80 目筛,得焙炒黑米粉;

(2)、将乌饭果、太子参、南瓜花、不老草捡杂洗净,加入少量米酒浸润均匀,文火翻炒至干,粉碎至 60-80 目,得中药粉;

(3)、将玛卡洗净切片,放入蒸笼蒸制熟透,捞出碾压成泥,得玛卡泥,将蜂蛹洗净,冷冻破碎成颗粒,加入米酒中在 $-2-0^\circ\text{C}$ 下浸制 4-6 小时,固液分离,固形物隔水焖炖成稠滑状,加入玛卡泥、浸制酒液搅拌均匀,文火加热同时不断搅拌至浆液浓稠,得玛卡蜂蛹浆;

(4)、将刺五加茶入罐,加入混合物料 20-30 倍水煎煮至沸,停火冷却至 $60-80^\circ\text{C}$ 焖润 20-30 分钟,再次加热煮沸 5-10 分钟,过滤去渣,得刺五加茶汁;

(5)、将焙炒糯米粉、玛卡蜂蛹浆、中药粉混合均匀,喷淋混合粉体重量份 20-30% 的刺五加茶汁,均匀润湿,拌入 0.2-0.4% 的酒曲,送入发酵罐,控制温度为 $20-28^\circ\text{C}$ 下发酵 5-7 天,加入剩余刺五加茶汁,搅拌均匀,密封发酵 20-30 天,压榨过滤,得玛卡糯米酒;

(6)、将草莓的杂质、萼叶、蒂把去除,在含有 2-4% 的食盐水中漂洗干净,在 $-18^\circ\text{C} \sim -12^\circ\text{C}$ 下速冻,再置于 $15-18^\circ\text{C}$ 的含有 0.2-0.3% 柠檬酸的水中浸渍式解冻,放入热水漂烫 40-60 秒,送入果浆机,加入果肉 0.4-0.6 倍的水打制成浆,得草莓果浆;

(7)、将草莓果浆、玛卡糯米酒混合均匀,密封陈酿 30-40 天,过滤去渣,滤液与纯净水勾兑,调酒精度至 $8-10^\circ$,水浴灭菌灌装,得到成品。

一种玛卡草莓果露酒及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种玛卡草莓果露酒及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 草莓红色艳丽、芳香浓郁、酸甜多汁、营养丰富,含有糖类、胡萝卜素、硫胺素、蛋白质、多种矿物质,且有甘凉、利尿、温补、润肺止咳、清胃消积、促进食欲等多种功效。但草莓是浆果,不便运输,难藏贮。因此,将它开发加工成草莓食品,不仅可缓解鲜销压力,避免霉烂损失,又能满足不同消费需求,增值增收。

[0003] 露酒,又称为“配制酒”、“花色酒”,是以发酵原酒(黄酒、果酒)或蒸馏酒(白酒、食用酒精)为酒基,以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质,按一定生产工艺加工而成的,改变了原酒基风格的饮料酒。

[0004] 本发明采用过热蒸汽焙炒大米技术发酵原酒作为酒基,配以草莓果汁发酵,得到草莓露酒,其中酒基酿造中技术过热蒸汽焙炒大米技术相对传统蒸煮大米糊化技术,消除了浸泡废水,降低废水污染问题,同时口感更加香浓淡爽;且酿制酒基过程添加茶汁及中药微粉等营养功能成分,融合风味茶香及营养保健成分,促进人体吸收,有益人体健康;不但解决了鲜果过剩问题,还开拓了草莓加工新领域。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种玛卡草莓果露酒及其制备方法,迎合更多消费者的需要。

[0006] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种玛卡草莓果露酒,由下述重量份的原料制成:

草莓 20-30、黑米 80-100、玛卡 6-8、蜂蛹 4-6、米酒 10-15、乌饭果 3-5、太子参 2-3、南瓜花 2-3、不老草 1-2、刺五加茶 8-10、水适量。

[0007] 所述的玛卡草莓果露酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将黑米除杂洗净晾干,送入流化床进料口,控制速度为 $12-14\text{kg}/\text{m}^2$,在加热段控制过热蒸汽温度为 $270-280^\circ\text{C}$,过热蒸汽空床速度为 $4\text{m}/\text{s}$ 下加热 10-13 秒,通过保温段,控制过热蒸汽温度为 $195-205^\circ\text{C}$,过热蒸汽空床速度为 $3\text{米}/\text{s}$ 下加热 25-28 秒后出料收集,再经粉碎过 60-80 目筛,得焙炒黑米粉;

(2)、将乌饭果、太子参、南瓜花、不老草捡杂洗净,加入少量米酒浸润均匀,文火翻炒至干,粉碎至 60-80 目,得中药粉;

(3)、将玛卡洗净切片,放入蒸笼蒸制熟透,捞出碾压成泥,得玛卡泥,将蜂蛹洗净,冷冻破碎成颗粒,加入米酒中在 $-2-0^\circ\text{C}$ 下浸制 4-6 小时,固液分离,固形物隔水焖炖成稠滑状,加入玛卡泥、浸制酒液搅拌均匀,文火加热同时不断搅拌至浆液浓稠,得玛卡蜂蛹浆;

(4)、将刺五加茶入罐,加入混合物料 20-30 倍水煎煮至沸,停火冷却至 $60-80^\circ\text{C}$ 焖润 20-30 分钟,再次加热煮沸 5-10 分钟,过滤去渣,得刺五加茶汁;

(5)、将焙炒糯米粉、玛卡蜂蛹浆、中药粉混合均匀，喷淋混合粉体重量份 20-30% 的刺五加茶汁，均匀润湿，拌入 0.2-0.4% 的酒曲，送入发酵罐，控制温度为 20-28℃ 下发酵 5-7 天，加入剩余刺五加茶汁，搅拌均匀，密封发酵 20-30 天，压榨过滤，得玛卡糯米酒；

(6)、将草莓的杂质、萼叶、蒂把去除，在含有 2-4% 的食盐水中漂洗干净，在 -18℃ ~ -12℃ 下速冻，再置于 15-18℃ 的含有 0.2-0.3% 柠檬酸的水中浸渍式解冻，放入热水漂烫 40-60 秒，送入果浆机，加入果肉 0.4-0.6 倍的水打制成浆，得草莓果浆；

(7)、将草莓果浆、玛卡糯米酒混合均匀，密封陈酿 30-40 天，过滤去渣，滤液与纯净水勾兑，调酒精度至 8-10°，水浴灭菌灌装，得到成品。

[0008] 本发明的有益效果：

本发明制得的玛卡草莓果露酒，采用过热蒸汽焙炒大米技术，更能减少废水污染及能源浪费，口感更加香纯淡爽；同时酿制酒基过程添加茶汁及中药微粉等营养成分，融合风味茶香及营养保健成分，更大成度的提取有益成分，便于人体吸收，能够调节机体免疫力，增强体质，舒缓疲劳、失眠等症状；酒质澄清透亮，香气纯正具有典型酒香和草莓口味，口感清爽。

具体实施方式

[0009] 一种玛卡草莓果露酒，由下述重量(斤)的原料制成：

草莓 30、黑米 100、玛卡 8、蜂蛹 6、米酒 15、乌饭果 5、太子参 3、南瓜花 3、不老草 2、刺五加茶 10、水适量。

[0010] 所述的玛卡草莓果露酒的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将黑米除杂洗净晾干，送入流化床进料口，控制速度为 13kg/m²，在加热段控制过热蒸汽温度为 275℃，过热蒸汽空床速度为 4m/s 下加热 12 秒，通过保温段，控制过热蒸汽温度为 200℃，过热蒸汽空床速度为 3 米 /s 下加热 26 秒后出料收集，再经粉碎过 80 目筛，得焙炒黑米粉；

(2)、将乌饭果、太子参、南瓜花、不老草捡杂洗净，加入少量米酒浸润均匀，文火翻炒至干，粉碎至 80 目，得中药粉；

(3)、将玛卡洗净切片，放入蒸笼蒸制熟透，捞出碾压成泥，得玛卡泥，将蜂蛹洗净，冷冻破碎成颗粒，加入米酒中在 0℃ 下浸制 6 小时，固液分离，固形物隔水焖炖成稠滑状，加入玛卡泥、浸制酒液搅拌均匀，文火加热同时不断搅拌至浆液浓稠，得玛卡蜂蛹浆；

(4)、将刺五加茶入罐，加入混合物料 30 倍水煎煮至沸，停火冷却至 80℃ 焖润 30 分钟，再次加热煮沸 10 分钟，过滤去渣，得刺五加茶汁；

(5)、将焙炒糯米粉、玛卡蜂蛹浆、中药粉混合均匀，喷淋混合粉体重量份 30% 的刺五加茶汁，均匀润湿，拌入 0.3% 的酒曲，送入发酵罐，控制温度为 28℃ 下发酵 5 天，加入剩余刺五加茶汁，搅拌均匀，密封发酵 30 天，压榨过滤，得玛卡糯米酒；

(6)、将草莓的杂质、萼叶、蒂把去除，在含有 2-4% 的食盐水中漂洗干净，在 -18℃ 下速冻，再置于 18℃ 的含有 0.3% 柠檬酸的水中浸渍式解冻，放入热水漂烫 60 秒，送入果浆机，加入果肉 0.6 倍的水打制成浆，得草莓果浆；

(7)、将草莓果浆、玛卡糯米酒混合均匀，密封陈酿 40 天，过滤去渣，滤液与纯净水勾兑，调酒精度至 10°，水浴灭菌灌装，得到成品。