



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103815468 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 28

(21) 申请号 201210461580. 5

(22) 申请日 2012. 11. 16

(71) 申请人 谢集敏

地址 222300 江苏省连云港市东海县牛山镇  
魅力晶都小区 16 号楼 2 单元 601 室

(72) 发明人 谢集敏

(74) 专利代理机构 江苏银创律师事务所 32242

代理人 王纪营

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/84(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

C12J 1/02(2006. 01)

C12R 1/02(2006. 01)

C12R 1/865(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种具有开胃消食功效的醋饮料

(57) 摘要

本发明主要由甜橙 100Kg、麦芽 7-9Kg、陈皮 4-8Kg、山楂 4-8Kg、神曲 2-4Kg、茯苓 2-3Kg 和鸡内金 2-3Kg 组成,将上述原料通过清洗、榨汁、低温酒精发酵、醋酸发酵、陈酿、过滤、灭菌来获得的,本发明内在成分、营养价值均优于以粮食为原料的食用醋,它保持了水果醋酸甜可口的特点,又保持了中药材中的有效成份,品质好,而且采用酒精发酵、醋酸发酵一步完成,缩短了生产周期。

1. 一种具有开胃消食功效的醋饮料,其特征在于:由以下组份组成:甜橙 100Kg、麦芽 7-9Kg、陈皮 4-8Kg、山楂 4-8Kg、神曲 2-4Kg、茯苓 2-3Kg 和鸡内金 2-3Kg。

## 一种具有开胃消食功效的醋饮料

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种醋酸饮料,尤其涉及一种具有开胃消食功效的醋饮料。

### 背景技术

[0002] 现代医学证明,食醋对人体有消除疲劳、帮助消化、利于吸收、预防衰老、抗菌杀菌、扩张血管、美容护肤、防治肥胖、调节血液的酸碱平衡及增强肝脏和肾脏机能等功效,近年来,随着人们对食醋功能的认识,对食醋的功能成分和口感要求越来越高。但是,现有果醋大都以苹果、梨等常见水果为原料,口感、营养、功效单一。

### 发明内容

[0003] 基于以上背景,本发明的一个目的是提供一种具有开胃消食功效的醋饮料。本发明主要是采用中药材与新鲜水果为原料,通过清洗、榨汁、低温酒精发酵、醋酸发酵、陈酿、过滤、灭菌来获得的,本发明内在成分、营养价值均优于以粮食为原料的食用醋,它保持了水果醋酸甜可口的特点,又保持了中药材中的有效成份,品质好,而且采用酒精发酵、醋酸发酵一步完成,缩短了生产周期。

[0004] 本发明提供了一种具有降低血脂功效的醋饮料,由以下组份组成:甜橙 100Kg、麦芽 7-9Kg、陈皮 4-8Kg、山楂 4-8Kg、神曲 2-4Kg、茯苓 2-3Kg 和鸡内金 2-3Kg。

[0005] 本发明采用了酶工程技术和微生物发酵法对甜橙进行处理,从而大大提高了甜橙原料的利用率和酒精发酵与醋酸发酵生产的效率,使得醋酸产率有了较大幅度提高。相对于固体发酵,本发明采用的自吸式液体深层醋酸发酵工艺生产果醋技术,实现了从酒精发酵、醋酸发酵两步法工艺向酒精发酵、醋酸发酵一步法完成的工艺实践,更适合我国今后果醋的大规模产业化生产,从而带动果醋饮料的发展。

[0006] 本发明采用优化生产工艺、膳食营养平衡配方,较好地保持了甜橙特有的风味和营养成分,果香浓郁、酸爽柔和、营养丰富、品质高档,具有一定的健胃、消食、降血脂和保健功效,可适合于不同年龄、不同性别的消费群体。

[0007] 具体实施方式

#### 实施例 1:

取麦芽 7-9Kg、陈皮 4-8Kg、山楂 4-8Kg、神曲 2-4Kg、茯苓 2-3Kg 和鸡内金 2-3Kg 混合,加入上述中药材混合物重量 10 倍的水,浸泡 30 分钟,煎煮 2 小时过滤提取液体;将取液后剩的滤渣中再加入中药材混合物重量 8 倍的水,煎煮 1 小时后,过滤二次提取液体;将第二次取液后所剩的滤渣中再加入中药材混合物重量 8 倍量水,煎煮 1 小时后,过滤提取液体;将三次过滤所得的过滤提取液合并。

[0008] 取原料甜橙 100Kg,用水清洗干净;将洗净的甜橙果肉打浆破碎;按原料甜橙重量的 5-7 倍加入上述三次过滤所得的中药材的提取液稀释甜橙浆,搅拌均匀;将甜橙原料重量的 0.5%的果胶酶,和甜橙原料重量的 0.5%的纤维素酶加入到稀释液中,于 30℃下保持 5 小时,进行酶处理;经过酶处理液加入原料重量的 1%壳聚糖充分搅匀,然后在室温下静

置 12 小时至澄清,离心,去渣;接种酵母菌发酵,接种量是甜橙原料重量的 1%,发酵温度为 30℃,时间为 10 天,当酒精度达到 5%时发酵结束;接种醋酸菌于酒精发酵液中发酵,采用深层液体发酵法,接种量是甜橙原料重量的 1%,发酵温度在 32℃,当酸度达到 3%时,发酵停止;在常温放置 20 天;将发酵液过滤,收取过滤清液;自然沉降 10 天;将过滤清液超滤。

[0009] 将自然沉降后的过滤液加水和蜂蜜配制成酸甜适口、风味纯正的果醋饮料。