



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105039120 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510341124. 0

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 何伍侠

地址 233000 安徽省蚌埠市龙子湖区长淮路
77 号

(72) 发明人 何伍侠

(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.

C12J 1/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种燕麦黑米果醋

(57) 摘要

一种燕麦黑米果醋,由以下重量份原料制成:
橘子 130-135、猕猴桃 100-120、燕麦粉 40-50、酒
曲 3-5、百合粉 4-6、黑米 40-45、薏仁油 1-2、酸
奶 100-120、松子仁 10-15、紫甘蓝 10-12、红酒
50-60、芦荟 5-6、当归 6-7、鲜白茅根 5-6 等;本
发明公开了一种燕麦黑米果醋,有燕麦、黑米配合
橘子等水果,按照不同的工艺混合制备而成,有燕
麦和黑米的谷香味以及其丰富的营养,同时还添
加芦荟、当归、鲜白茅根、白兰花、莲子心等的提取
物,具有一定的润肠、清热的作用。

1. 一种燕麦黑米果醋,其特征在于,由以下重量份原料制成:橘子 130-135、猕猴桃 100-120、燕麦粉 40-50、酒曲 3-5、百合粉 4-6、黑米 40-45、薏仁油 1-2、酸奶 100-120、松子仁 10-15、紫甘蓝 10-12、红酒 50-60、芦荟 5-6、当归 6-7、鲜白茅根 5-6、白兰花 1-3、莲子心 4-5、迷迭香 5-6、菩提叶 4-5、菠萝适量、水适量;

所述营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

所述营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

2. 如权利要求 1 所述的一种燕麦黑米果醋的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将橘子、猕猴桃洗净,取其果肉,打成汁后与燕麦粉、酒曲、百合粉混合放入容器中,搅拌均匀后,发酵 10-13 天,得到发酵物备用;

(2)将黑米洗净,放入锅中,加热翻炒,炒热后倒入薏仁油,继续翻炒至米熟,将黑米取出放入容器中,加入酸奶,搅拌均匀后密封冷藏 5-7 天,得酸奶黑米备用;

(3)将紫甘蓝洗净,与松子仁、红酒混合打成浆液备用;将芦荟、当归、鲜白茅根、白兰花、莲子心、迷迭香、菩提叶用 5-9 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物、步骤 3 中浆液合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中酸奶黑米、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

一种燕麦黑米果醋

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及保健醋及其制备技术领域,尤其涉及一种燕麦黑米果醋。

背景技术

[0003] 醋是日常饮食的调味品,也有果醋饮料,大多以粮食和水果酿制而成,市场上保健醋的品种很少,且其保健功能少,口感不好,随着人们日常生活水平的提高,现有的保健醋种类不能够满足人们的需求。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种燕麦黑米果醋及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种燕麦黑米果醋,由以下重量份原料制成:橘子 130-135、猕猴桃 100-120、燕麦粉 40-50、酒曲 3-5、百合粉 4-6、黑米 40-45、薏仁油 1-2、酸奶 100-120、松子仁 10-15、紫甘蓝 10-12、红酒 50-60、芦荟 5-6、当归 6-7、鲜白茅根 5-6、白兰花 1-3、莲子心 4-5、迷迭香 5-6、菩提叶 4-5、菠萝适量、水适量;

营养液,由以下重量份原料制成:鸡蛋 50-60、米酒 20-23、木瓜 70-80、香蕉 45-50、乳粉 20-25、乳酸菌 2-3、青梅汁 100-120、蜂胶液 10-15、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中煮熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0006] 一种燕麦黑米果醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将橘子、猕猴桃洗净,取其果肉,打成汁后与燕麦粉、酒曲、百合粉混合放入容器中,搅拌均匀后,发酵 10-13 天,得到发酵物备用;

(2)将黑米洗净,放入锅中,加热翻炒,炒热后倒入薏仁油,继续翻炒至米熟,将黑米取出放入容器中,加入酸奶,搅拌均匀后密封冷藏 5-7 天,得酸奶黑米备用;

(3)将紫甘蓝洗净,与松子仁、红酒混合打成浆液备用;将芦荟、当归、鲜白茅根、白兰花、莲子心、迷迭香、菩提叶用 5-9 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物、步骤 3 中浆液合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28-30℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中酸奶黑米、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。

[0007] 发明优点:本发明公开了一种燕麦黑米果醋,有燕麦、黑米配合橘子等水果,按照

不同的工艺混合制备而成,有燕麦和黑米的谷香味以及其丰富的营养,同时还添加芦荟、当归、鲜白茅根、白兰花、莲子心等的提取物,具有一定的润肠、清热的作用。

具体实施方式

[0008] 一种燕麦黑米果醋,由以下重量份(Kg)原料制成:橘子 130-135、猕猴桃 100-120、燕麦粉 40-50、酒曲 3-5、百合粉 4-6、黑米 40-45、薏仁油 1-2、酸奶 100-120、松子仁 10-15、紫甘蓝 10-12、红酒 50-60、芦荟 5-6、当归 6-7、鲜白茅根 5-6、白兰花 1-3、莲子心 4-5、迷迭香 5-6、菩提叶 4-5、菠萝适量、水适量:

营养液,由以下重量份(Kg)原料制成:鸡蛋 50、米酒 20、木瓜 70、香蕉 45、乳粉 20、乳酸菌 2、青梅汁 100、蜂胶液 10、水适量;

营养液的制备方法:(1)将鸡蛋洗净,鸡蛋液打入容器中,加入米酒,充分搅拌,搅拌均匀后将容器放入锅中蒸熟,将容器中物料取出,放入磨浆机中磨浆,得到浆液备用;

(2)将木瓜、香蕉洗净,取其果肉,搅碎后与乳粉、乳酸菌合并放入容器中,搅拌均匀后发酵 2-3 天,得到发酵物后,将发酵物放入锅中,倒入青梅汁、蜂胶液,加热煮沸,冷却后过滤,取滤液备用;

(3)将步骤 1 中的浆液、步骤 2 中的滤液合并,混合均匀即得营养液。

[0009] 一种燕麦黑米果醋的制备方法,包括以下步骤:

(1)将橘子、猕猴桃洗净,取其果肉,打成汁后与燕麦粉、酒曲、百合粉混合放入容器中,搅拌均匀后,发酵 10 天,得到发酵物备用;

(2)将黑米洗净,放入锅中,加热翻炒,炒热后倒入薏仁油,继续翻炒至米熟,将黑米取出放入容器中,加入酸奶,搅拌均匀后密封冷藏 5 天,得酸奶黑米备用;

(3)将紫甘蓝洗净,与松子仁、红酒混合打成浆液备用;将芦荟、当归、鲜白茅根、白兰花、莲子心、迷迭香、菩提叶用 5 倍量的水提取,过滤,得提取液备用;

(4)将菠萝洗净,切成两半,去掉部分菠萝肉,取菠萝壳备用;将剩余原料中除水、菠萝外的其他物料与步骤 1 中发酵物、步骤 3 中浆液合并,搅拌均匀后放入菠萝壳中,在 28℃ 条件下发酵至酸度不再明显增加,取菠萝中所有物料,过滤灭菌后与步骤 2 中酸奶黑米、步骤 3 中提取液合并,搅拌均匀灌装即可。