



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111196975 A

(43)申请公布日 2020.05.26

(21)申请号 202010241643.0

(22)申请日 2020.03.31

(71)申请人 吉林人参研究院(吉林省长白山天然药物研究院)

地址 134001 吉林省通化市龙泉路666号

(72)发明人 曹志强 王国明 徐芳菲 李蕾
徐清华 李健豪 王影 苑冰冰
白钰

(51)Int.Cl.

C12G 3/022(2019.01)

C12G 3/026(2019.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种黑参米酒的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种黑参米酒的制备方法。主要由以下原料制备而成(按重量份称取):糯米200~250份,饮用水160~250份,黑参1.5~2.0份(按0.6%~1.0%计),甜酒曲0.8~2份(按0.32%~1.0%计)。包括以下步骤:原料粉碎;洗米、浸泡;蒸米、冷却;拌曲添加黑参;发酵液制备;过滤、装罐;经灭菌灌装制成。本发明特点是以黑参和糯米为原材料,接种甜酒曲制成低度酒精饮料,成品风味独特,口感柔和,长期饮用有助于加强血液循环、促进新陈代谢、补血养颜、活血祛寒、提高免疫力和抗炎、抗衰老等作用。本发明设计合理,操作简单,步骤简练,有利于推广和普及,适于家庭酿造或企业规模化生产。

1. 一种黑参米酒的制备方法,其特征在于(按重量份称取):糯米200~250份,饮用水160~250份,黑参1.5~2.0份(按0.6%~1.0%计),甜酒曲0.8~2份(按0.32%~1.0%计)。

2. 一种黑参米酒的制备方法,包括以下步骤,

(1) 原料粉碎:黑参粉碎,过100~120目筛,得黑参粉,甜酒曲粉碎,过24~50目筛,备用;

(2) 洗米、浸泡:将原料糯米200~250份清洗干净,加饮用水浸泡15~20小时,水温20~25℃,泡到可以用手指轻松捏碎,内无白心即可;

(3) 蒸米、冷却:糯米沥干捞出放在屉布上,用蒸锅蒸煮约40~45 min,煮后的糯米需内无白心、疏松不糊、均匀一致,冷却到30~35℃;

(4) 拌曲添加黑参:冷却后的糯米放入发酵桶中,先用温水活化0.8~2份的甜酒曲,然后加入1.5~2.0份黑参粉、160~250份温开水,倒入发酵桶中,搅拌均匀,将糯米摊平,中间打个孔,封上保鲜膜,盖上盖子;

(5) 发酵液制备:将发酵桶置于室内恒温发酵,发酵温度为15~35℃,时间为36~84 h,制得发酵液;

(6) 过滤、装罐:将发酵好的黑参米酒用2层纱布过滤到储酒罐中;

(7) 灭菌:灌装好的黑参米酒在75~77℃的杀菌锅中杀菌30分钟后得到成品。

3. 根据权利要求1所述的一种黑参米酒的制备方法,其特征在于,各配料比例均以添加糯米总质量为基准。

4. 根据权利要求2所述的一种黑参米酒的制备方法,其特征在于甜酒曲使用前需用步骤(4)中温水进行活化,加水量是甜酒曲质量的5~10倍。

5. 根据权利要求2所述的一种黑参米酒的制备方法,其特征在于步骤(4)中发酵桶要求无油无盐,高温灭菌。

一种黑参米酒的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种酒精饮料,具体涉及一种黑参米酒制备方法。

背景技术

[0002] 黑参是人参九蒸九晒、反复蒸制、烘干得到的一种人参炮制品,加工历史约600年,近几年我国加快了对黑参和黑参产品研究的步伐。因为黑参在反复蒸煮和晾晒过程中,会生成原人参中所没有的特殊人参皂苷,如Rg₃、Rk₁、Rg₅、Rg₆、Rk₃、F₄、Rh₄、RS₃、RS₄等,以及黑参特有的酸性多糖、氨基酸和多酚等物质。因此黑参的功效与作用远远高于普通生晒参或红参,有更强的生物活性,如抗氧化、抗肿瘤、降血糖、提高免疫力、抗炎、抗衰老等。由此可见,黑参具有更广阔的发展前景和开发价值。

[0003] 甜米酒又称酒酿,主要原料是糯稻脱壳的米。甜米酒营养价值很高,其中含有糊精、葡萄糖、氨基酸、高级醇、有机酸、维生素、矿物质等营养物质,尤其是氨基酸的种类及含量居酿造酒之首,有“液体蛋糕”之称,甜米酒是我国的传统发酵米制食品,其风味独特、口感醇厚,冷饮具有消食化积和镇静作用,加热饮用则可以缓解腰背酸痛、舒化血管等功能,适量饮用米酒,可帮助血液循环、促进新陈代谢,具有补血养颜、活血祛寒、提高免疫力等保健功能,还可作为中草药的材料来源。

[0004] 随着人民生活水平的提高,越来越多的人关心健康,因此保健食品成为人们关注的热门话题,目前黑参与牛奶、黑蒜等配伍开发的食品在抗氧化、抗肿瘤、改善心脑血管疾病等方面有显著疗效。黑参和米酒均有丰富的食用和药用价值,但市面上没有二者结合研发的食品,因此,本发明将黑参引入糯米酒进行综合开发,并对其酿造工艺进行优化,有效地将黑参的营养价值和功能特性引入米酒中,制成独具风味和营养价值的特色饮品。这对于推介吉林省优质农产品、增加产品附加值等方面具有重要的意义。

[0005] 本发明特点是以黑参和糯米为原材料,接种甜酒曲制成低度酒精饮料,成品风味独特,口感柔和,长期饮用有助于加强血液循环、促进新陈代谢、补血养颜、活血祛寒、提高免疫力和抗炎、抗衰老等作用。本发明设计合理,操作简单,步骤简练,有利于推广和普及,适于家庭酿造或企业规模化生产。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供具有抗肿瘤、降血糖、降压、抗炎、抗疲劳、益智、保护肾脏和脾脏、促进血液循环、增强新陈代谢、补血养颜、活血祛寒、提高免疫力等功效的一种纯天然的黑参米酒的制备方法,本发明工艺简单,即丰富了酒精饮料市场的种类,同时提高黑参资源的开发利用价值。

[0007] 本发明提供如下技术方案:

一种黑参米酒制备方法,其特征在于(按重量份称取):糯米200~250份,饮用水160~250份,黑参1.5~2.0份(按0.6%~1.0%计),甜酒曲0.8~2份(按0.32%~1.0%计)。

[0008] 具体而言,本发明提供了一种黑参米酒制备方法,包括以下步骤:

(1) 原料粉碎:黑参粉碎得黑参粉,过100~120目筛,甜酒曲粉碎,过24~50目筛,备用。

[0009] (2) 洗米、浸泡:原料糯米200~250份清洗干净,加饮用水浸泡15~20小时,水温20~25℃。泡到可以用手指轻松捏碎,内无白心即可。

[0010] (3) 蒸米、冷却:糯米沥干捞出放在屉布上,用蒸锅蒸煮约40~45 min,煮后的糯米需内无白心、疏松不糊、均匀一致。冷却到30~35℃。

[0011] (4) 拌曲添加黑参:冷却后的糯米放入发酵桶中,先用温水活化0.8~2份的甜酒曲,然后加入1.5~2.0份黑参粉、160~250份温开水,倒入发酵桶中,搅拌均匀,将糯米摊平,中间打个孔,封上保鲜膜,盖上盖子。

[0012] (5) 发酵液制备:将发酵桶置于室内恒温发酵,发酵温度为15~35℃,时间为36~84 h,制得发酵液。

[0013] (6) 过滤、装灌:将发酵好的黑参米酒用2层纱布过滤到储酒罐中。

[0014] (7) 灭菌:灌装好的黑参米酒在75~77℃的杀菌锅中杀菌30分钟后得到成品。

[0015] 本发明的特点是:

1、配方独特。目前尚无采用黑参为原料的米酒产品,本发明丰富了酒精饮料市场的种类,同时提高黑参资源的开发利用价值。

[0016] 2、本发明酒体色泽清亮,酒体醇厚,味道香甜,米香和黑参香和谐浓郁,后味绵长,质浓而不伤脾胃,酒淡而不乏后劲。

[0017] 3、本发明中的黑参具有抗肿瘤、降血糖、降压、抗炎、抗疲劳、益智、保护肾脏和脾脏等药理活性,其保健效果优于生晒参和红参。

[0018] 4、本发明营养丰富,目标受众广泛。此款米酒富含氨基酸、高级醇、稀有皂苷、有机酸、维生素、酸性多糖和多酚等生物活性成分,具有促进血液循环、增强新陈代谢、补血养颜、活血祛寒、提高免疫力的功效,是中老年人、孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。

[0019] 具体实施方式:

下面结合具体实施例对本制备方法作进一步的描述。

[0020] 实施例1

本发明的一种黑参米酒制备方法,其特征在于,按重量份称取以下主要原料:糯米200g,饮用水160g,黑参1.5g(按0.75%计),甜酒曲0.8g(按0.4%计)。

[0021] 本发明的一种黑参米酒制备方法,具体包括以下制备方法:

(1) 原料粉碎:黑参粉碎得黑参粉,过100目筛,甜酒曲粉碎,过50目筛,备用。

[0022] (2) 洗米、浸泡:原料糯米200g清洗干净,加饮用水浸泡15小时,水温20℃。泡到可以用手指轻松捏碎,内无白心即可。

[0023] (3) 蒸米、冷却:糯米沥干捞出放在屉布上,用蒸锅蒸煮40min,煮后的糯米需内无白心、疏松不糊、均匀一致。冷却到30℃。

[0024] (4) 拌曲添加黑参:冷却后的糯米放入发酵桶中,先用4g温开水活化0.8g甜酒曲,然后加入1.5g黑参粉、156g温开水,倒入发酵桶中,搅拌均匀,将糯米摊平,中间打3个孔,封上保鲜膜,盖上盖子。

[0025] (5) 发酵液制备:将发酵桶置于室内恒温发酵,发酵温度为15℃,时间为36 h,制得发酵液。

[0026] (6) 过滤、装罐:将发酵好的黑参米酒用2层纱布过滤到储酒罐中。

[0027] (7) 灭菌: 灌装好的黑参米酒在75℃的杀菌锅中杀菌30分钟后得到成品。

[0028] 实施例2

本发明的一种黑参米酒制备方法, 其特征在于, 按重量份称取以下主要原料: 糯米220g, 饮用水200g, 黑参1.87g (按0.85%计), 甜酒曲1.32g (按0.6%计)。

[0029] 本发明的一种黑参米酒制备方法, 具体包括以下制备方法:

(1) 原料粉碎: 黑参粉碎得黑参粉, 过100目筛, 甜酒曲粉碎, 过50目筛, 备用。

[0030] (2) 洗米、浸泡: 原料糯米220g清洗干净, 加饮用水浸泡18小时, 水温22℃。泡到可以用手指轻松捏碎, 内无白心即可。

[0031] (3) 蒸米、冷却: 糯米沥干捞出放在屉布上, 用蒸锅蒸煮43min, 煮后的糯米需内无白心、疏松不糊、均匀一致。冷却到32℃。

[0032] (4) 拌曲添加黑参: 冷却后的糯米放入发酵桶中, 先用8g温开水活化1.32g甜酒曲, 然后加入1.87g黑参粉、192g温开水, 倒入发酵桶中, 搅拌均匀, 将糯米摊平, 中间打3个孔, 封上保鲜膜, 盖上盖子。

[0033] (5) 发酵液制备: 将发酵桶置于室内恒温发酵, 发酵温度为20℃, 时间为48h, 制得发酵液。

[0034] (6) 过滤、装罐: 将发酵好的黑参米酒用2层纱布过滤到储酒罐中。

[0035] (7) 灭菌: 灌装好的黑参米酒在76℃的杀菌锅中杀菌30分钟后得到成品。

[0036] 实施例3

本发明的一种黑参米酒制备方法, 其特征在于, 按重量份称取以下主要原料: 糯米250g, 饮用水250g, 黑参1.75g (按0.7%计), 甜酒曲2g (按0.8%计)。

[0037] 本发明的一种黑参米酒制备方法, 具体包括以下制备方法:

(1) 原料粉碎: 黑参粉碎得黑参粉, 过120目筛, 甜酒曲粉碎, 过24目筛, 备用。

[0038] (2) 洗米、浸泡: 原料糯米250g清洗干净, 加饮用水浸泡20小时, 水温25℃。泡到可以用手指轻松捏碎, 内无白心即可。

[0039] (3) 蒸米、冷却: 糯米沥干捞出放在屉布上, 用蒸锅蒸煮45min, 煮后的糯米需内无白心、疏松不糊、均匀一致。冷却到35℃。

[0040] (4) 拌曲添加黑参: 冷却后的糯米放入发酵桶中, 先用16g温开水活化2g甜酒曲, 然后加入1.75g黑参粉、234g温开水, 倒入发酵桶中, 搅拌均匀, 将糯米摊平, 中间打3个孔, 封上保鲜膜, 盖上盖子。

[0041] (5) 发酵液制备: 将发酵桶置于室内恒温发酵, 发酵温度为35℃, 时间为84h, 制得发酵液。

[0042] (6) 过滤、装罐: 将发酵好的黑参米酒用2层纱布过滤到储酒罐中。

[0043] (7) 灭菌: 灌装好的黑参米酒在77℃的杀菌锅中杀菌30分钟后得到成品。

[0044] 以上所述仅为本发明的实施例, 并非因此限制本发明的专利范围, 凡是利用本发明说明书及实施例内容所作的等效结构或等效流程变换, 或直接或间接运用在其他相关的技术领域, 均同理包括在本发明的专利保护范围内。