



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104845855 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201510283649. 3

(22) 申请日 2015. 05. 29

(71) 申请人 广西壮族自治区亚热带作物研究所
地址 530001 广西壮族自治区南宁市兴宁区
邕武路 2 2 号

(72) 发明人 王淋靛 罗小杰 艾静汶 任二芳
谢朝敏 叶雪英 黎新荣 刘功德
梁宏合 李乾坤 牛德宝

(74) 专利代理机构 北京科亿知识产权代理事务
所(普通合伙) 11350
代理人 罗保康

(51) Int. Cl.
C12G 3/06(2006. 01)

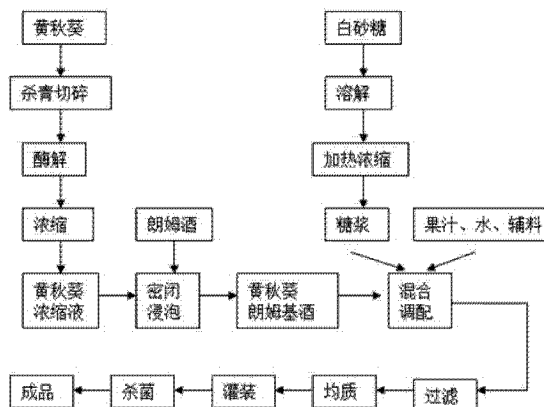
权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54) 发明名称

果味型黄秋葵朗姆预调酒及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种果味型黄秋葵朗姆预调酒及其生产工艺,该预调酒是在朗姆酒的基础上,用黄秋葵酶解液进行浸泡制成黄秋葵朗姆基酒,再配以亚热带浓缩果汁芒果、菠萝、香蕉、木瓜、西瓜、荔枝、龙眼、火龙果、番石榴、刺梨、沙田柚、脐橙、金桔等水果的一种或两种以上的混合浓缩果汁,经调配、过滤、均质、灌装、杀菌而获得。本发明的有益效果是:将黄秋葵具有的增强身质、抗疲劳功效与朗姆酒的浓烈、甜润芬芳馥郁相结合,再配以亚热带浓缩果汁,产品的气味芳香,口感清爽,风味浓郁,营养成分丰富,富含各种有机酸、维生素、矿物质,可作为饮料直接饮用。本发明可实现工业化大生产。



1. 一种果味型黄秋葵朗姆预调酒,其特征是由下述重量份的原料配制得到:

白沙糖	4 ~ 10 份;
黄秋葵朗姆基酒	3 ~ 8 份;
亚热带水果浓缩汁	4 ~ 16 份;
食盐	0.001 ~ 0.02 份;
柠檬酸	0.01 ~ 0.4 份;
纯净水	72 ~ 85 份;

所述黄秋葵朗姆基酒是由下述方法制得的 40~55 度基酒;

(1)黄秋葵采摘:采摘花谢后 2~4 天,果荚长 6~10cm,横茎 1.5~2 厘米,嫩果硬韧、色绿、鲜亮的黄秋葵嫩荚 15 份;(2)清洗:用流动水洗去果荚上的泥沙;(3)杀青及切碎:将洗净后的黄秋葵果荚放入沸水中杀青 30 秒至 3 分钟,捞出冷却切碎(4)酶解:将切碎的黄秋葵按重量比 1:1 加入纯净水,加入果胶酶 0.5%,木瓜蛋白酶 0.1%,酶解温度 55℃,酶解时间 20 小时,酶解完成后加热至 100℃,3 分钟钝化酶;(5)过滤:将水解液冷却后先用滤布粗滤,再进行精滤,回收滤液;(6)浓缩:滤液用真空浓缩,制成重量浓度为 55%~70%的黄秋葵浓缩原液;(7)浸泡:将黄秋葵浓缩原液用 40~55 度的朗姆酒进行密闭封罐浸泡 3 个月以上,制成黄秋葵朗姆基酒。

2. 权利要求 1 所述的果味型黄秋葵朗姆预调酒的生产方法,其特征是,包括以下工艺步骤:

(1) 按配方要求称取各种原料以备用;

(2) 将称好的白砂糖加适量热纯净水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖度为 45~65BX 糖浆;

(3) 称好亚热带水果浓缩汁:芒果、菠萝、香蕉、木瓜、西瓜、荔枝、龙眼、火龙果、番石榴、刺梨、沙田柚、脐橙、金桔等水果的一种或两种以上的混合浓缩果汁备用;

(4) 将黄秋葵朗姆基酒、糖浆、亚热带果汁、纯净水分别输送至调配罐,加食盐和柠檬酸,并开启搅拌器搅拌 5~15 分钟,用细孔滤布过滤,收集滤液;

(5) 将步骤(4)调配好后的物料在 20~40MPa 的压力下进行均质;

(6) 将均质后的物料冷却到-2~4℃,2.0 倍气压条件下加入二氧化碳进行碳酸化;

(7) 用碳酸饮料的常规方法进行灌装、封盖、杀菌、冷却即可为成品。

果味型黄秋葵朗姆预调酒及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种含低度酒精的预调酒,具体是一种果味型朗姆预调酒及其生产方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 黄秋葵(学名:Abelmoschus esculentus (Linn.) Moench),俗名羊角豆、潺茄,是锦葵科一年生的草本植物,原产于非洲,果为蒴果,先端细尖略弯曲,形似羊角,又称羊角豆。黄秋葵果实是一种具有较高营养价值和显著保健功能的新型保健蔬菜。黄秋葵营养丰富,嫩果富含蛋白质,各种游离氨基酸,VA、VB、VC、VE等多种维生素,钾、钙、铁、锌、磷、锰等矿质元素及由果胶等多糖组成的黏性物质。其中,每100g嫩果中就含蛋白质2.5g,脂肪0.1g,碳水化合物2.7g,粗纤维3.9g,维生素B 20.06mg、维生素C 44mg、维生素E 1.03mg、VPP(烟酰胺)1.0mg、维生素A 0.2mg,矿质营养钾95mg、钙45mg、磷65mg、镁29mg。此外,其各个部位均含有纤维素、半纤维素和木质素。

[0003] 预调酒是在基酒中加入果汁,预先调配好的,酒精含量为3%~5%左右的酒精饮料,它缤纷艳丽赏心悦目,属于引领时尚、潮流的另类酒。目前市场上销售的预调酒只是根据不同的风味的水果调成不同口味的低度果汁饮料酒,

现有文献已公开的预调酒制作方法。

[0004] 1、中国专利,申请号:201310496592.6,名称:一种鸡尾酒及其制备方法,摘要:本发明公开的一种鸡尾酒,由白砂糖、酒基、浓缩果蔬汁、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、食用色素和纯净水配制而成。本发明还公开了该鸡尾酒的制备方法。本发明采用伏特加酒、威士忌酒、白兰地酒、朗姆酒、金酒、龙舌兰酒、葡萄酒、食用酒精等多种蒸馏酒和发酵酒和果蔬汁,通过二氧化碳碳酸化灌装而成的工业化鸡尾酒产品。能够满足人们对酒的微醺刺激的追求,又不失果汁口感。将洋酒和果汁的完美融合,较好的保留了酒吧现调鸡尾酒的口感和风味,又解决了保存期限的瓶颈。

[0005] 2、中国专利,申请号:90110368.3,名称:一种鸡尾酒的制备方法,摘要:以雪梨酒、桑椹酒、薄荷酒、广柑四种果酒为基础调配,四种组分用饴糖调比重,酒度和糖度相差较小,利用果酒原有的色泽,不外加入合成色素,其色泽自然,口感纯和,风味接近,分层稳定、清晰。

[0006] 3、中国专利,申请号:201210431569.4,名称:一种鸡尾酒的制造方法,摘要:本发明公开了一种鸡尾酒的制造方法,该制作方法包括如下步骤:第一步:选取原料,所述原料分别为白兰地、柠檬汁、蛋清、黄瓜汁、冰块;第二步:勾兑,所述勾兑是将白兰地、柠檬汁、蛋清、黄瓜汁、冰块按照3:3:1:2:1的比例混合在一起;第三步:搅拌,所述搅拌是将上述混合在一起的液体搅拌均匀,搅拌7-10分钟即可。本发明操作简单,适用于普通家庭,所制出来的鸡尾酒具有养颜美白的效果。

[0007] 4、中国专利,申请号:201310580145.9,名称:一种鸡尾酒的制造方法,摘要:本发明公开了一种鸡尾酒的制造方法,其特征在于该制作方法包括如下步骤:第一步:选取原

料,所述原料分别为 45 度白酒、羊奶、山楂、人参、胡萝卜和当归;第二部:勾兑,所述勾兑是将第一步中的原料按照重量比为 3:2:1:1:1:1 的比例混合在一起;第三步:搅拌均匀后密封保藏 8-10 天,期间每天倒置 2 次。本发明操作简单,适用于普通家庭,所制出来的鸡尾酒健康营养,睡前饮用,可以提高睡眠的质量。

[0008] 5、中国专利,申请号:201210406683.1,名称:一种鸡尾酒的配制方法,摘要:本发明公开了一种鸡尾酒的配制方法,其特征在于:该配制方法依次包括如下步骤:第一步:准备原料,所述原料包括伏特加、绿茶、牛奶和冰块;第二部:混配,所述混配是指将伏特加、绿茶、牛奶、冰块按照 5:2:2:1 的比例混合在容器中;第三步:搅拌,所述搅拌是指密封容器,然后采用自动摇晃装置将所述容器摇晃 5-10 分钟。第三步:冷却,在冰水中冷却 10-20 分钟。本发明操作简单、制作方便,适用于普通家庭使用。

[0009] 6、中国专利,申请号:201010502852.2,名称:一种红枣鸡尾酒,摘要:本发明公开了一种红枣鸡尾酒及其生产方法,属于酿酒技术领域。本发明红枣鸡尾酒以红枣酒为基酒,含有红枣汁、柠檬汁、橙汁、薄荷汁、葡萄汁、山楂汁等原料;本发明红枣鸡尾酒实现工业化生产,保质期长、饮用方便,便于大众消费,市场前景广阔;产品营养丰富、清澈透亮、香气浓郁、口味独特、优雅怡人,具有典型的红枣酒香和果香,适合老少青壮等消费群体。生产方法采用澄清处理,解决了存放过程中易产生沉淀、浑浊的问题,延长了保质期,从根本上解决了鸡尾酒只能现饮现配的技术难题,突破了传统鸡尾酒限于酒吧等场所消费的传统观念。

[0010] 7、中国专利,申请号:200910263209.6,名称:玫瑰威士忌预调酒及其制备方法,摘要:本发明公开了一种玫瑰威士忌预调酒及制备方法。在果味预调酒的基础上,加入利用千亩玫瑰生态庄园的食用玫瑰,经现代工艺发酵而成的玫瑰基酒,通过二氧化碳酸化等一系列现代加工工艺,使其具有口感香艳醇厚,余味悠长的特点。本发明的有益效果是:用上述方法制得的玫瑰威士忌预调酒,将玫瑰的细腻醇香与威士忌的浓烈刺激相结合,形成了既柔和又刺激的混合酒,再搭配上浓缩果汁,将健康、口感、爽快的感觉融为一体,既有水果的清香和健康,又有酒精的刺激和酷爽,既有顺滑的口感,又有悠长的回味。

[0011] 8、中国专利,申请号:201310558794.9,名称:一种秋葵保健鸡尾酒的制作方法,摘要:本发明涉及一种具有保健功能的配制酒的制作方法,即秋葵保健鸡尾酒的制作方法。现有方法对秋葵中具有保健功能的有效成分利用并不充分,而且在加工过程中,特别是热加工过程中,很多活性成分可能发生损失,对秋葵保健功能的发挥有一定的影响,此外,并未查见有秋葵保健鸡尾酒方面的报道,市面也未见类似产品上市。本发明通过以下流程得以实施:原料选择——初加工——震荡浸泡——原液收集——酒精浸泡——浸洗——干燥——鸡尾酒制作。

[0012] 目前市场上销售的预调酒仅局限于含低度酒精的果汁混合饮料,不具保健功能;所查阅的资料中涉及用黄秋葵为原料制作的酒饮料工艺技术中,由于黄秋葵果荚制浆后十分粘稠,粘稠的主要原因是浆液富含果胶和粘性蛋白,普通浸泡的方法不能使黄秋葵的有效成分完全溶解出来,具有保健功能的有效成分难以被充分利用的缺点。

发明内容

[0013] 本发明的目的是针对上述存在的技术问题,提供一种果味型黄秋葵朗姆预调酒,它是通过采用酶处理黄秋葵,使黄秋葵的有效成分能充分溶解出来,最大程度保留黄秋葵

原有的营养价值及保健功能营养成分,提高预调酒的保健功效,并实现预调酒工业化生产。

[0014] 本发明的另一目的是提供一种果味型黄秋葵朗姆预调酒的生产工艺。

[0015] 本发明是以如下技术方案实现的:一种果味型黄秋葵朗姆预调酒,由以下重量份的原料配制成:

白糖	4 ~ 10 份;
黄秋葵朗姆基酒	3 ~ 8 份;
亚热带水果浓缩汁	4 ~ 16 份;
食盐	0.001 ~ 0.02 份;
柠檬酸	0.01 ~ 0.4 份;
纯净水	72 ~ 85 份。

[0016] 所述黄秋葵朗姆基酒是由下述方法制得的40~55度基酒;具体方法是:(1)黄秋葵采摘:黄秋葵嫩荚15份,采摘花谢后2~4天,果荚长6~10cm,横茎1.5~2厘米,嫩果硬韧、色绿、鲜亮;(2)清洗:用流动水洗去果荚上的泥沙;(3)杀青及切碎:将洗净后的黄秋葵果荚放入沸水中杀青30秒至3分钟,捞出冷却切碎(4)酶解:将切碎的黄秋葵按重量比例1:1加入纯净水,加入果胶酶0.5%,木瓜蛋白酶0.1%,酶解温度55℃,酶解时间20小时,酶解完成后加热至100℃,3分钟钝化酶;(5)过滤:将水解液冷却后先用滤布粗滤,再进行精滤,回收滤液;(6)浓缩:滤液用真空浓缩,制成重量浓度为55%~70%的黄秋葵浓缩原液;(7)浸泡:将黄秋葵浓缩原液用40~55度的朗姆酒进行密闭封罐浸泡3个月以上,制成黄秋葵朗姆基酒。

[0017] 本发明果味型黄秋葵朗姆预调酒的生产方法,具体工艺步骤包括:

(1) 按配方要求称取各种原料以备用;

(2) 将称好的白砂糖加适量热纯净水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖度为45~65BX糖浆;

(3) 称好亚热带水果浓缩汁:芒果、菠萝、香蕉、木瓜、西瓜、荔枝、龙眼、火龙果、番石榴、刺梨、沙田柚、脐橙、金桔等水果的一种或两种以上的混合浓缩果汁备用;

(4) 将黄秋葵朗姆基酒、糖浆、亚热带果汁、纯净水分别输送至调配罐,加食盐、柠檬酸,并开启搅拌器搅拌5~15分钟,用细孔滤布过滤,收集滤液。

[0018] (5) 将步骤(4)调配好后的物料在20~40MPa的压力在进行均质;

(6) 将均质后的物料冷却到-2~4℃,2.0倍气压条件下加入二氧化碳进行碳酸化;

(7) 用碳酸饮料的常规方法进行灌装、封盖、杀菌、冷却即可为成品。

[0019] 本发明的有益效果是:用上述方法生产的果味型黄秋葵朗姆预调酒能最大程度保留黄秋葵原有的营养价值及保健功能营养成分,提高预调酒的保健功效,再配以亚热带果汁,既有亚热带水果芳香又有朗姆酒浓烈的特点,并可实现工业化生产。

附图说明

[0020] 图1是果味型朗姆预调酒及其生产工艺流程图。

[0021] 如图1所示,

采摘黄秋葵嫩荚,清洗后杀青及切碎,然后酶解,将切碎的黄秋葵加入果胶酶、木瓜蛋白酶酶解,酶解完成后浓缩,将黄秋葵浓缩原液用朗姆酒进行密闭封罐浸泡,制成黄秋葵朗

姆基酒。

[0022] 将称好的白砂糖加适量热水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖浆;

将新鲜果汁加适量水和辅料(食盐、柠檬酸等);

上述的黄秋葵朗姆基酒、糖浆和果汁、纯净水分别输送至调配罐混合,用细孔滤布过滤,收集滤液,然后进行均质、灌装、封盖、杀菌、冷却即得到产品。

具体实施方式

[0023] 下面结合实施例进一步说明本发明的方法和效果。

[0024] 原料:黄秋葵果荚 10kg,果胶酶 50g,木瓜蛋白酶 10g,酒精度为 51 度朗姆酒 10 升,纯净水 10kg。

[0025] 黄秋葵朗姆基酒的制备:(1)黄秋葵采摘:黄秋葵嫩荚 15 份,采摘花谢后 2~4 天,果荚长 6~10cm,横茎 1.5~2 厘米,嫩果硬韧、色绿、鲜亮;(2)清洗:用流动水洗去果荚上的泥沙;(3)杀青及切碎:将洗净后的黄秋葵果荚放入沸水中杀青 30 秒至 3 分钟,捞出冷却切碎(4)酶解:将切碎的黄秋葵按重量比例 1:1 加入纯净水,加入果胶酶 0.5%,木瓜蛋白酶 0.1%,酶解温度 55℃,酶解时间 20 小时,酶解完成后加热至 100℃,3 分钟钝化酶;(5)过滤:将水解液冷却后先用滤布粗滤,再进行精滤,回收滤液;(6)浓缩:滤液用真空浓缩,制成浓度为 55%~70% 的黄秋葵浓缩原液;(7)浸泡:将黄秋葵浓缩原液用 51 度的朗姆酒进行密闭封罐浸泡 3 个月以上,制成黄秋葵朗姆基酒。

[0026] 实施例 1

芒果味黄秋葵朗姆预调酒的原料配比:

白糖 8 份,芒果浓缩汁 6 份,黄秋葵朗姆基酒 4 份,食盐 0.002 份,柠檬酸 0.02 份,纯净水 80 份。其中黄秋葵朗姆基酒的酒精度为 42 度,芒果浓缩汁固形物的质量百分比为 50%~70%。

[0027] 芒果味黄秋葵朗姆预调酒生产工艺:

(1)称好的 8 份白砂糖加适量 80℃ 热纯净水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖度为 45~65BX 糖浆;

(2)将黄秋葵朗姆基酒、糖浆、稀释后芒果浓缩汁、纯净水分别输送至调配罐,加食盐、柠檬酸,并开启搅拌器搅拌 5~15 分钟,用细孔滤布过滤,收集滤液。

[0028] (3)将步骤(2)滤液在 20~40MPa 的压力下进行均质;

(4)将均质后的物料冷却到-2~4℃,2.0 倍气压条件下加入二氧化碳进行碳酸化;

(5)灌装、封盖、85℃ 杀菌 15 分钟、冷却即可为成品。

[0029] 芒果味黄秋葵朗姆预调酒理化指标如下表 1:

项目	理化指标
酒精度,20℃ % (V/V)	2.0~10.0
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 20
滴定酸,(以柠檬酸计), g/L	≤ 6
二氧化碳气容量(20℃), 倍数	≥ 1.0

实施例 2

菠萝香蕉味黄秋葵朗姆预调酒的原料配比:

白糖 8 份,浓缩果汁 6 份(菠萝 2 份,香蕉 4 份),黄秋葵朗姆基酒 4 份,食盐 0.002 份,

柠檬酸 0.02 份,纯净水 80 份。其中黄秋葵朗姆基酒的酒精度为 42 度,芒果浓缩汁固形物的质量百分比为 50% ~ 70%。

[0030] 菠萝香蕉味黄秋葵朗姆预调酒生产工艺:

(1) 称好的 8 份白砂糖加适量 80℃ 热纯净水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖度为 45 ~ 65BX 糖浆;

(2) 将黄秋葵朗姆基酒、糖浆、浓缩果汁(菠萝 2 份,香蕉 4 份)、纯净水分别输送至调配罐,加食盐、柠檬酸,并开启搅拌器搅拌 5 ~ 15 分钟,用细孔滤布过滤,收集滤液。

[0031] (3) 将步骤(2)滤液在 20 ~ 40MPa 的压力在进行均质;

(4) 将均质后的物料冷却到 -2 ~ 4℃,2.0 倍气压条件下加入二氧化碳进行碳酸化;

(5) 灌装、封盖、85℃ 杀菌 15 分钟、冷却即可为成品。

[0032] 菠萝香蕉味黄秋葵朗姆预调酒理化指标如下表 2:

项目	理化指标
酒精度,20℃ % (V/V)	2.0 ~ 10.0
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 20
滴定酸,(以柠檬酸计), g/L	≤ 6
二氧化碳气容量(20℃), 倍数	≥ 1.0

实施例 3

火龙果味黄秋葵朗姆预调酒的原料配比:

白糖 4 份,火龙果果汁 10 份,黄秋葵朗姆基酒 6 份,食盐 0.05 份,柠檬酸 0.1 份,纯净水 80 份。其中黄秋葵朗姆基酒的酒精度为 38 度,火龙果汁固形物的质量百分比为 40% ~ 60%。

[0033] 火龙果味黄秋葵朗姆预调酒生产工艺:

(1) 称好的 8 份白砂糖加适量 80℃ 热纯净水溶解,过滤,加热浓缩,冷却后制成糖度为 45 ~ 65BX 糖浆;

(2) 将黄秋葵朗姆基酒、糖浆、火龙果、纯净水分别输送至调配罐,加食盐、柠檬酸,并开启搅拌器搅拌 5 ~ 15 分钟,用细孔滤布过滤,收集滤液。

[0034] (3) 将步骤(2)滤液在 20 ~ 40MPa 的压力在进行均质;

(4) 将均质后的物料冷却到 -2 ~ 4℃,2.0 倍气压条件下加入二氧化碳进行碳酸化;

(5) 灌装、封盖、85℃ 杀菌 15 分钟、冷却即可为成品。

[0035] 火龙果黄秋葵朗姆预调酒理化指标如下表 2:

项目	理化指标
酒精度,20℃ % (V/V)	2.0 ~ 10.0
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 20
滴定酸,(以柠檬酸计), g/L	≤ 6
二氧化碳气容量(20℃), 倍数	≥ 1.0

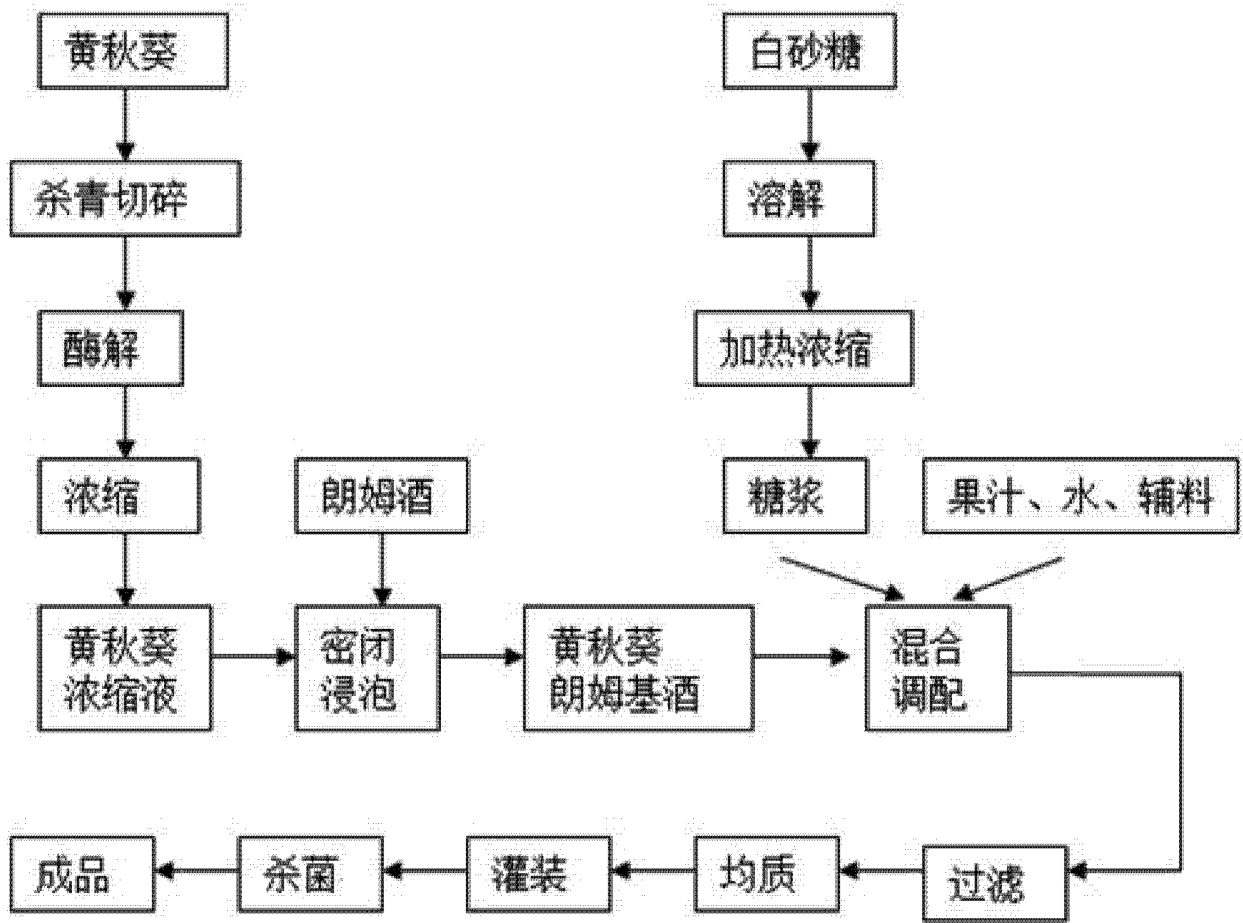


图 1