



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104789433 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201510244785. 1

(22) 申请日 2015. 05. 14

(71) 申请人 张辉权

地址 362000 福建省泉州市安溪县桃舟乡南
坑街 12 号

(72) 发明人 张辉权

(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

一种果味茶醋

(57) 摘要

本发明公开了一种果味茶醋, 所述果味茶醋, 透明清亮, 口感酸醇, 具有浓郁的水果味及茶的清香味, 是一种集水果、茶与醋的营养保健功能与一体的调味醋。

1. 一种果味茶醋,其特征在于:所述的果味茶醋,其原果汁含量 10-30%,醋酸 3-5%,茶多酚 0.1-0.5%,其余量为灭菌高纯水。
2. 根据权利要求 1 所述的一种果味茶醋,其特征在于:所用的原果汁为水果、苹果、菠萝、梨、橙子、橘子、柚子等水果中的一种或多种组合压榨后所得的果汁。

一种果味茶醋

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工生技术领域,具体是一种调味醋。

背景技术

[0002] 果醋是以果品或果品加工的下脚料为原料,经果酒酵母及醋酸菌发酵而成,其营养丰富,兼具水果与醋的保健功能,适量饮用有益身体健康。水果醋是以水果为原料经酒精及醋酸二步发酵而成的,其营养物质丰富、低糖,符合现代人健康、天然、绿色的观念,同时也解决水果不耐贮藏的问题,具有广阔的开发前景。目前,水果主要以加工果汁、果浆为主,国内很少将其酿造成果醋,见诸报道的水果醋也是采用混菌发酵制备或是采用发酵周期长的水果醋母液与白酒、糖浆等调配而成,采用发酵周期短的液态发酵制备水果醋的研究还未见诸报道。以茶多酚作为添加剂,可以增加果醋风味,茶多酚独特的茶香味能改进传统食醋口感,保鲜效果更加显著。

发明内容

[0003] 一种果味茶醋,其特征在于:所述的果味茶醋,其原果汁含量 10-30%,醋酸 3-5%,茶多酚 0.1-0.5%,其余量为灭菌高纯水。

具体实施方式

实施例

[0004] 以制备草莓茶醋为例,具体操作步骤如下:

(1) 草莓汁的制备:

① 原料的筛选:选择饱满、成熟、新鲜的草莓,去除发霉、腐烂的草莓,去蒂;

② 清洗:用自来水洗净;

③ 破碎榨汁:将草莓切成小块,将 1000g 草莓、500g 水混合榨汁,得到草莓果汁;

④ 果胶酶处理:用碳酸氢钠调节草莓浆汁的 pH 值为 5.8,按草莓质量 0.1% 的量加入酶活力为 30000u/g 的果胶酶;温度 50℃ 条件下,酶解 40min,温度 95℃ 灭酶 1min 后,用 200 目纱布过滤得到草莓汁;

(2) 草莓酒的发酵制备:

在 1L 草莓汁中添加草莓质量 8% 的葡萄糖,得到混合汁;装入容器,双层封口膜密封,其中一层为透气封口膜,另一层为不透气封口膜,温度 105℃ 灭菌 5min;在 50ml 的混合汁中接

入 2ml 酵母活化液,温度为 28℃,静置发酵 3d,制得草莓酒,所述草莓酒的酒精度为 6%;其中酵母活化液由 20g 安琪酵母粉和 100ml 无菌水混合均匀,温度 30℃ 活化 30min 制得;

(3) 草莓醋的发酵制备:

将草莓酒在温度 105℃条件下灭菌 5min, 去掉不透气封口膜, 按草莓酒体积 5% 的量接种醋酸菌种子液, 在温度 28℃、转速 160rpm 培养发酵 3d, 制得的草莓醋含有少许沉淀, 总酸度(以醋酸计)为 3% ;

其中种子培养基采用 : 葡萄糖 10 g/L, 酵母膏 10 g/L, 七水硫酸镁($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) 2g/L, 磷酸氢二钾(K_2HPO_4) 3g/L, 浓度 95% 的食用酒精 30ml/L (3%); 醋酸菌种子液制备方法为 :

种子培养基分装进三角瓶 20ml/100ml, 105℃灭菌 5min, 用接种环接种一环醋酸菌 AS1.41 到三角瓶中, 接种时加入浓度 95% 的食用酒精 30ml/L (3%), 温度 30℃、转速 160rpm 培养发酵 2d ;

(4) 草莓茶醋澄清 :

将上述发酵制备草莓醋及总质量 2% 的茶多酚灭菌高纯水溶液搅拌均匀, 再添加草莓醋质量分数 2% 的壳聚糖搅拌澄清 2min, 1000rpm 离心 5min, 弃去沉淀, 取上清液装瓶, 75℃巴氏杀菌 30min 即为草莓茶醋, 该产品呈稍暗的浅粉色, 透明清亮, 口感酸醇, 具有浓郁的草莓味和茶叶的清香味。