



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112195085 A

(43) 申请公布日 2021.01.08

(21) 申请号 202011318689.4

(22) 申请日 2020.11.23

(71) 申请人 白山蜂收蜂制品科技开发有限公司

地址 134300 吉林省白山市浑江区七道江
镇太平村(江北开发区)

(72) 发明人 裴丰收 张良 裴斐

(51) Int. Cl.

C12G 3/026 (2019.01)

C12G 3/024 (2019.01)

C12G 3/023 (2019.01)

C12J 1/04 (2006.01)

A61K 36/8988 (2006.01)

A61P 1/14 (2006.01)

A61K 35/644 (2015.01)

A61K 35/32 (2015.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法,以富硒长白山人参、药食同源产品、中草药,长白山椴树蜜、长白山矿泉水等为原料,经过预处理、酒精发酵、醋酸发酵,得到人参发酵酿酒、人参发酵酿醋,经过泡制后,人参自身的苦味减轻,经过纳米粉碎,营养物质充分溶解,利于菌和酶的作用,以蜂蜜作为糖源,再辅以长白山区无污染的道地药材,进行酒精发酵,在菌种分泌的酶系的作用下,大分子物质被分解、转化、修饰;而将人参发酵酿酒,通过醋酸菌发酵转化为人参发酵酿醋,制成具有长白山特色的发酵饮品,以凸显长白山物产的新优势,除了营养丰富、功能齐备之外,饮用人群更为广泛。

1. 一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法,其特征在于:原料包括人参纳米粉5~20份、椴树蜜10~20份、高丽参5~8份、西洋参3~5份、党参5~10份、红参3~5份、黑参3~5份、鹿茸3~5份、灵芝3~10份、褐棒菌2~3份、松花粉1~3份、银耳3~5份、天麻1~3份、蒲公英2~5份、贝母5~10份、板蓝根5~8份、刺五加5~15份、淫羊藿3~5份、五味子5~10份、不老草粉2~4份、红景天2~5份、玉竹3~5份、甘草1~2份、松子1~5份、益母草3~5份、枇杷果2~10份、桑葚5~15份、板栗3~7份、百合5~10份、大枣粉3~8份、枸杞5~10份、树莓5~15份、蓝莓5~8份、黑加仑3~5份、猕猴桃5~15份、野菇娘1~5份、灯笼果2~5份、矿泉水70~90份;

所述人参纳米粉采用长白山富硒人参制备,首先人参在生长过程中施加有机硒肥,将5年内的人参经过清洗后煮沸2~3小时,接着将煮后的人参浸渍在蜂蜜中,然后在压为0.15~0.2Mpa下浸渍5~7天,最后捞出、沥水、烘干、进行纳米粉碎后,得到待用人参纳米粉;所述椴树蜜为长白山野生椴树花蜜,成熟蜜浓度为42~43波美度;矿泉水为长白山矿泉水;

人参发酵酿酒的制备方法:将原料混合后,向混合的原料内接种0.01~0.05份酵母菌,在20~25℃下进行发酵,其中在发酵的前3天通入无菌空气进行有氧发酵,其中每天通气2次,每次通气20~30分钟,完成有氧发酵后,继续进行厌氧发酵,在酒精度达到13度时停止厌氧发酵,然后陈酿3~5个月,最后过滤灌装得到人参发酵酿酒;

人参发酵酿醋的制备方法:向人参发酵酿酒内添加无菌水稀释,使得酒精度降到7~8度,然后接种5~10%的醋酸菌,在30~32℃发酵48~96小时,陈酿2~3个月,过滤灌装得到人参发酵酿醋。

一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种醇酿酒、醋,尤其是一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法。

背景技术

[0002] 长白山地区物产丰富,如人参等代表物质,但是由于加工程度低,使得长白山地区的物产缺乏特色,附加值低,不容易被大众认可,以致于大部分产品都作为原材料售卖,未有充分体现其价值,市场上的人参酒皆为人参浸泡酒,人参中的有益物质很难完全释放,使得人参酒的功效不强,进而令服用周期很长。

发明内容

[0003] 本发明的技术任务是针对以上现有技术的不足,而提供一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法,其中原料包括人参纳米粉5~20份、椴树蜜10~20份、高丽参5~8份、西洋参3~5份、党参5~10份、红参3~5份、黑参3~5份、鹿茸3~5份、灵芝3~10份、褐桦菌2~3份、松花粉1~3份、银耳3~5份、天麻1~3份、蒲公英2~5份、贝母5~10份、板蓝根5~8份、刺五加5~15份、淫羊藿3~5份、五味子5~10份、不老草粉2~4份、红景天2~5份、玉竹3~5份、甘草1~2份、松子1~5份、益母草3~5份、枇杷果2~10份、桑葚5~15份、板栗3~7份、百合5~10份、大枣粉3~8份、枸杞5~10份、树莓5~15份、蓝莓5~8份、黑加仑3~5份、猕猴桃5~15份、野菇娘1~5份、灯笼果2~5份、矿泉水70~90份;

所述人参纳米粉采用长白山富硒人参制备,首先人参在生长过程中施加有机硒肥,将5年内的人参经过清洗后煮沸2~3小时,接着将煮后的人参浸渍在蜂蜜中,然后在压为0.15~0.2Mpa下浸渍5~7天,最后捞出、沥水、烘干、进行纳米粉碎后,得到待用人参纳米粉;所述椴树蜜为长白山野生椴树花蜜,成熟蜜浓度为42~43波美度;矿泉水为长白山矿泉水;

人参发酵酿酒的制备方法:将原料混合后,向混合的原料内接种0.01~0.05份酵母菌,在20~25℃下进行发酵,其中在发酵的前3天通入无菌空气进行有氧发酵,其中每天通气2次,每次通气20~30分钟,完成有氧发酵后,继续进行厌氧发酵,在酒精度达到13度时停止厌氧发酵,然后陈酿3~5个月,最后过滤灌装得到人参发酵酿酒;

人参发酵酿醋的制备方法:向人参发酵酿酒内添加无菌水稀释,使得酒精度降到7~8度,然后接种5~10%的醋酸菌,在30~32℃发酵48~96小时,陈酿2~3个月,过滤灌装得到人参发酵酿醋。

[0005] 本发明的优点:经过泡制后,人参自身的苦味减轻,经过纳米粉碎,营养物质充分溶解,利于菌和酶的作用,以蜂蜜作为糖源,再辅以长白山区无污染的道地药材,进行酒精发酵,获得人参香型酿造酒(不蒸馏)营养丰富,在菌种分泌的酶系的作用下,大分子物质被分解、转化、修饰,从而得到更多、更好的功能;而将人参香型的酒,通过醋酸菌发酵转化为人参香型醋,制成具有长白山特色的发酵饮品,以凸显长白山物产的新优势,除了营养丰富、功能齐备之外,饮用人群更为广泛。

具体实施方式

[0006] 下面结合说明书对本发明做以下详细说明。

[0007] 实施例一：一种人参发酵酿酒、醋及其制备方法，其中原料包括人参纳米粉5份、椴树蜜10份、高丽参5份、西洋参3份、党参5份、红参3份、黑参3份、鹿茸3份、灵芝3份、褐棒菌2份、松花粉1份、银耳3份、天麻1份、蒲公英2份、贝母5份、板蓝根5份、刺五加5份、淫羊藿3份、五味子5份、不老草粉2份、红景天2份、玉竹3份、甘草1份、松子1份、益母草3份、枇杷果2份、桑葚5份、板栗3份、百合5份、大枣粉3份、枸杞5份、树莓5份、蓝莓5份、黑加仑3份、猕猴桃5份、野菇娘1份、灯笼果2份、矿泉水70份；

所述人参纳米粉采用长白山富硒人参制备，首先人参在生长过程中施加有机硒肥，将5年内的人参经过清洗后沸煮2小时，接着将煮后的人参浸渍在蜂蜜中，然后在压为0.15~0.2Mpa下浸渍5天，最后捞出、沥水、烘干、进行纳米粉碎后，得到待用人参纳米粉；所述椴树蜜为长白山野生椴树花蜜，成熟蜜浓度为42~43波美度；矿泉水为长白山矿泉水；

人参发酵酿酒的制备方法：将原料混合后，向混合的原料内接种0.01~0.05份酵母菌，在20~25℃下进行发酵，其中在发酵的前3天通入无菌空气进行有氧发酵，其中每天通气2次，每次通气20分钟，完成有氧发酵后，继续进行厌氧发酵，在酒精度达到13度时停止厌氧发酵，然后陈酿3个月，最后过滤灌装得到人参发酵酿酒；

人参发酵酿醋的制备方法：向人参发酵酿酒内添加无菌水稀释，使得酒精度降到7~8度，然后接种5%的醋酸菌，在30~32℃发酵48小时，陈酿2个月，过滤灌装得到人参发酵酿醋。

[0008] 实施例二：其中原料包括人参纳米粉10份、椴树蜜15份、高丽参6份、西洋参4份、党参7份、红参4份、黑参4份、鹿茸4份、灵芝5份、褐棒菌2份、松花粉2份、银耳4份、天麻2份、蒲公英3份、贝母6份、板蓝根7份、刺五加10份、淫羊藿4份、五味子8份、不老草粉3份、红景天3份、玉竹4份、甘草2份、松子2份、益母草4份、枇杷果5份、桑葚10份、板栗5份、百合6份、大枣粉6份、枸杞7份、树莓10份、蓝莓6份、黑加仑4份、猕猴桃11份、野菇娘4份、灯笼果3份、矿泉水80份；

所述人参纳米粉采用长白山富硒人参制备，首先人参在生长过程中施加有机硒肥，将5年内的人参经过清洗后沸煮2小时，接着将煮后的人参浸渍在蜂蜜中，然后在压为0.15~0.2Mpa下浸渍6天，最后捞出、沥水、烘干、进行纳米粉碎后，得到待用人参纳米粉；所述椴树蜜为长白山野生椴树花蜜，成熟蜜浓度为42~43波美度；矿泉水为长白山矿泉水；

人参发酵酿酒的制备方法：将原料混合后，向混合的原料内接种0.01~0.05份酵母菌，在20~25℃下进行发酵，其中在发酵的前3天通入无菌空气进行有氧发酵，其中每天通气2次，每次通气25分钟，完成有氧发酵后，继续进行厌氧发酵，在酒精度达到13度时停止厌氧发酵，然后陈酿3~5个月，最后过滤灌装得到人参发酵酿酒；

人参发酵酿醋的制备方法：向人参发酵酿酒内添加无菌水稀释，使得酒精度降到7~8度，然后接种8%的醋酸菌，在30~32℃发酵72小时，陈酿3个月，过滤灌装得到人参发酵酿醋。

[0009] 实施例三：其中原料包括人参纳米粉20份、椴树蜜20份、高丽参8份、西洋参5份、党参10份、红参5份、黑参5份、鹿茸5份、灵芝10份、褐棒菌3份、松花粉3份、银耳5份、天麻3份、蒲公英5份、贝母10份、板蓝根8份、刺五加15份、淫羊藿5份、五味子10份、不老草粉4份、红景天5份、玉竹5份、甘草2份、松子5份、益母草5份、枇杷果10份、桑葚15份、板栗7份、百合10份、大枣粉8份、枸杞10份、树莓15份、蓝莓8份、黑加仑5份、猕猴桃15份、野菇娘5份、灯笼果5份、

矿泉水90份；

所述人参纳米粉采用长白山富硒人参制备,首先人参在生长过程中施加有机硒肥,将5年内的人参经过清洗后沸煮3小时,接着将煮后的人参浸渍在蜂蜜中,然后在压为0.15~0.2Mpa下浸渍7天,最后捞出、沥水、烘干、进行纳米粉碎后,得到待用人参纳米粉;所述椴树蜜为长白山野生椴树花蜜,成熟蜜浓度为42~43波美度;矿泉水为长白山矿泉水;

人参发酵酿酒的制备方法:将原料混合后,向混合的原料内接种0.01~0.05份酵母菌,在20~25℃下进行发酵,其中在发酵的前3天通入无菌空气进行有氧发酵,其中每天通气2次,每次通气30分钟,完成有氧发酵后,继续进行厌氧发酵,在酒精度达到13度时停止厌氧发酵,然后陈酿5个月,最后过滤灌装得到人参发酵酿酒;

人参发酵酿醋的制备方法:向人参发酵酿酒内添加无菌水稀释,使得酒精度降到7~8度,然后接种5~10%的醋酸菌,在30~32℃发酵96小时,陈酿3个月,过滤灌装得到人参发酵酿醋。

[0010] 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。