



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109971601 A

(43)申请公布日 2019.07.05

(21)申请号 201711457802.5

(22)申请日 2017.12.28

(71)申请人 纪和春

地址 266300 山东省青岛市胶州市徐州路
362号9号楼5单元501

(72)发明人 纪和春

(51)Int.Cl.

C12J 1/04(2006.01)

C12R 1/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种纯小米甜醋及其制备方法

(57)摘要

一种纯小米甜醋及其制备方法,如下所述重量配比的原料制备而成:小米50%、细谷糠45%、麸曲35%、醋酸菌种子20%为主料,食盐0.5%~1.5%、糖25%、葛根、甘草、黄精精粉各0.1%~1%。本小米甜醋是在采用我国传统的固态发酵工艺流程的基础上,在配制程序前又增加了一次麦饭石过滤程序。纯小米谷加适量的小米糠发酵,配以含具有多种营养保健功能的麦饭石过滤,不仅增加了纯小米醋的营养保健功能,而且对药物残留和有害细菌有吸附、消除作用。其酸度较高,具自然防腐作用,经久耐存。加入适量的甜叶菊精粉和葛根、甘草、黄精等精粉,除营养成分增加外,其口感绵酸黏香、明显优于其他食醋。

1. 一种纯小米甜醋,其特征在于:
由如下所述重量配比的原料制备而成。
2. 小米50%、细谷糠 45%、麸曲 35%、醋酸菌种子20%为主料,食盐0.5%-1.5%、糖25%、葛根、甘草、黄精精粉各0.1%-1%。
3. 根据权利要求1 所述的纯小米甜醋的制备方法,其特征在于:
方法步骤如下:
步骤一:粉碎。
4. 将小米用粉碎机充分粉碎,按照上述比例取出50%的小米粉,加入45%的细谷糠,搅拌,混合。
5. 步骤二:在步骤一中加入适量的水进行浸润,然后将混合物蒸熟,放到阴凉处冷却,或者通过人工冷却。
6. 步骤三:加入白酒、酒母,进一步搅拌均匀。
7. 步骤四:将上述步骤三中得到的混合物,入池,进行糖化,待酒精发酵后,倒醅。
8. 步骤五:加入醋酸菌种子,开始醋酸发酵,再次进行倒醅。
9. 步骤六:加盐加盐→后熟→淋醋→灭菌→麦饭石过滤→陈酿→澄清→配制→检验→包装。

一种纯小米甜醋及其制备方法

技术领域

[0001]

本发明涉及一种食醋的配方及其制备方法,尤其是一种小米醋的配方及其方法。

背景技术

[0002]

现在市场上的食醋,有3种,一种是以小米和其他谷物、谷皮发酵而成的小米原醋。二是百分之五十的原醋加冰醋酸、香精、香料勾兑配制。三是全部用醋酸、香精、香料等配制而成。纯小米谷、纯小米糠为主要原料,不加其他谷物谷皮酿造的纯小米醋,因生产工艺复杂、成本较高虽然纯小米醋为醋中精品,营养价值很高,但市面上基本一频绝迹。我们以精选小米谷、纯小米糠、麦曲、醋酸菌种子为主料,以食盐、甜叶菊、甘草为辅料,以传统的固体发酵工艺和纳米技术相结合精制而成的纯小米醋,绵酸黏香、口感后味黏甜,单从口感这方面无论是做调料还是做饮料都明显优于其他食醋。

发明内容

[0003]

本发明要解决的技术问题是克服现有的缺陷,提供了一种纯谷物发酵食醋,并提供了其发酵方法。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明提供了如下的技术方案:

一种纯小米甜醋,其特征在于:由如下所述重量配比的原料制备而成。

[0005] 小米50%、细谷糠 45%、麸曲 35%、醋酸菌种子20%为主料,食盐0.5%-1.5%、糖25%、葛根、甘草、黄精精粉各0.1%-1%。

[0006] 方法步骤如下:

步骤一:粉碎。将小米用粉碎机充分粉碎,按照上述比例取出50%的小米粉,加入45%的细谷糠,搅拌,混合。

[0007] 步骤二:在步骤一中加入适量的水进行浸润,然后将混合物蒸熟,放到阴凉处冷却,或者通过人工冷却。

[0008] 步骤三:加入白酒、酒母,进一步搅拌均匀。

[0009] 步骤四:将上述步骤三中得到的混合物,入池,进行糖化,待酒精发酵后,倒醅。

[0010] 步骤五:加入醋酸菌种子,开始醋酸发酵,再次进行倒醅。

[0011] 步骤六:加盐加盐→后熟→淋醋→灭菌→麦饭石过滤→陈酿→澄清→配制→检验→包装。

[0012]

本小米甜醋是在采用我国传统的固态发酵工艺流程的基础上,在淋醋过程之后

增加了麦饭石过滤程序,在配制程序前又增加了一次麦饭石过滤程序。纯小米谷加适量的小米糠发酵,配以含具有多种营养保健功能的麦饭石,不仅增加了纯小米醋的营养保健功能,而且对药物残留和有害细菌有吸附、消除作用。其酸度较高,具自然防腐作用,经久

耐存。加入适量的葛根、甘草、黄荆等精粉,除营养成分增加外,其口感绵酸黏香、明显优于其他食醋。