

玫瑰花甜米酒的研制

潘玉萍, 张智钢

(新疆绿旗企业集团保健品有限责任公司, 新疆 昌吉 831100)

摘 要: 以新疆玫瑰花为辅料, 将腌制玫瑰花按一定的配比加入发酵后的甜米酒醪中进行浸提发酵, 生产玫瑰花甜米酒。成品酒置恒温箱于 30℃ 保温 72 h, 酒无沉淀、无悬浮物; 酒花香酒香协调, 色泽淡棕红, 清亮透明, 风格独特, 口感纯正绵甜; 保持了玫瑰花的香气与药用价值, 为一种天然、营养保健饮料酒。(孙悟)

关键词: 保健酒甜; 米酒; 玫瑰花

中图分类号: TS262.4; TS261.4 文献标识码: B 文章编号: 1001- 9286(2007) 12- 0068- 02

Development of Rose Sweet Rice Wine

PAN Yu-ping and ZHANG Zhi-gang

(Xinjiang Luqi Health Products Co.Ltd., Changji, Xinjiang 831100, China)

Abstracts: The pickling rose was added into fermented sweet rice mash according to certain proportioning for lixiviating fermentation to produce rose sweet rice wine. Then the product wine was placed in thermotank (temperature at 30℃) for 72 h until there was no turbidity and suspended solids in the wine. The wine was reddish brown in color and clean and transparent with enjoyable taste and harmonious rose aroma and wine flavor. It also kept the medicinal functions of rose and it was a natural and healthcare wine product.

Key words: health wine; sweet rice wine; rose

玫瑰花为蔷薇科灌木植物玫瑰初放的花, 别名徘徊花、笔头花、湖花、刺玫瑰等, 全国各地都有栽培, 主产于江苏、浙江、山东等地^[1]。玫瑰花所含主要化学成分有挥发油(玫瑰油)、槲皮甙、苦味质、鞣质、脂肪油、有机酸、红色素、黄色素、胡萝卜素等。其性味甘、微苦, 温。入肝、脾经。功效为理气解郁, 镇静安神, 和血养血, 散瘀, 调经。常用于心悸气短, 神志不安, 阴虚体弱, 月经不调, 赤白带下, 肝胃气痛, 恶心呕吐, 口舌生疮, 新久风痹, 吐血咳血, 痢疾, 乳痈, 肿毒等。体外试验发现, 玫瑰花可抑制肿瘤细胞, 对癌细胞的生长有抑制作用。现代药理实验证实, 玫瑰花的水煎剂具有分解毒素、抗病毒的作用; 玫瑰花油有促进胆汁分泌的作用^[2-3]。玫瑰花品种很多, 均可供药用。花开季节, 民间常有人将玫瑰花用白糖或冰糖水腌制饮用, 以理气、解暑、养颜, 或将花瓣、花蕾阴干研磨拌入糕点的馅中食用, 即可增香增色, 又可调理脾胃。

甜米酒又称甜酒、水酒或酒酿, 是我国传统发酵食品。甜米酒以糯米为原料拌入酒曲发酵而成, 营养丰富、味香微甜、酒度低, 饮后能开胃提神, 具有舒经活血、滋阴补肾、健胃润肺、镇静安神和祛风除湿等功效^[4]。

1 材料与方法

1.1 材料

糯米: 市售, 优级糯米;

甜酒曲: 市售, 贵州甜酒曲;

白砂糖: 市售, 符合 GB1445- 2000 规定一级品要求;

玫瑰花: 采自昌吉市园艺场。

1.2 仪器与设备

酒精计、分析天平、发酵罐、微孔滤膜过滤机、灌装封口机等。

1.3 测定项目及方法

酒精度用比重法测定; 总酸用酸碱中和法测定; 总糖用还原- 爱农法(GB/T13662- 2000)进行测定^[5]。

2 工艺流程及操作要点

2.1 工艺流程

2.1.1 糖玫瑰花的腌制工艺

摘花、选花 计量、加白砂糖 腌制

2.1.2 玫瑰花甜米酒的生产工艺

收稿日期: 2007- 08- 16

作者简介: 潘玉萍(1973-), 女, 新疆人, 大专, 药剂师、实验师, 从事新产品的工艺实验及应用研究, 发表论文 1 篇。

甜酒曲 糖玫瑰花

优质糯米 精选、浸泡 蒸煮 淋冷 前发酵 后发酵 压榨
精滤 检验 灌装、封口 灭菌、检验、包装 成品

灭菌 清洗 空瓶

2.2 操作要点

2.2.1 糖玫瑰花的腌制

2.2.1.1 摘花、选花

花开季节, 摘取初开、干净的玫瑰花, 精选、摘去花托及异物。

2.2.1.2 腌制

计量新鲜玫瑰花瓣及花蕊, 白砂糖与玫瑰花以 1:1 的比例搅拌均匀后装入坛中, 压实封口, 腌制备用。

2.2.2 玫瑰花甜米酒的研制

2.2.2.1 精选、浸泡、蒸煮

将优质糯米精选除去异物, 计量清洗后加入糯米 2 倍的净化水, 室温浸泡 24 h, 捞起入蒸笼通蒸汽蒸 25~30 min。

2.2.2.2 淋冷

糯米蒸熟出笼后经净化水或翻拌自然降温至 28~32℃, 计量拌入甜酒曲。

2.2.2.3 前发酵

将拌好甜酒曲的糯米入发酵罐, 温度控制在 28~32℃, 发酵 7~10 d。发酵期间应随时观察发酵状态, 测定发酵温度及酒度。当发酵温度偏高时应及时分次加入总量为糯米 1 倍量的净化水, 并适当搅拌控制发酵温度。

2.2.2.4 后发酵

经检测当前发酵酒精度达到 8%vol 左右时, 按不同比例计量加入腌制好的玫瑰花, 温度控制在 28℃左右, 进行浸提发酵(加入糖玫瑰花后, 在甜酒曲根霉菌中酒化酶的作用下糖分继续参与发酵以提高酒度, 而玫瑰花的有效成分则迅速溶于酒中, 使酒的色泽由淡黄色变为橘红或淡棕红色, 香气浓郁)。发酵 7~10 d, 检测酒精度、总糖、总酸, 结果通过品评选择口感、酒度、糖度合适的配比进入下一道工序。

2.2.2.5 压榨、精滤、检验

用压榨机将后发酵结束的物料迅速压榨分离后, 用微孔滤膜过滤机精滤酒液。精滤后取样送化验室对感官指标进行品评, 检测理化指标、卫生指标, 合格后灌装。

2.2.2.6 洗瓶、灌装、封口

清洗后的酒瓶经 75% 的酒精冲淋后沥干, 按标准容量灌装后封口压盖。

2.2.2.7 灭菌、检验、包装

压盖后的酒瓶置于灭菌罐中, 通蒸汽至温度达

78~80℃, 保温 30 min, 待自然冷却降温后灯检, 剔除不合格品, 包装后对全项指标进行抽检, 合格的产品即可出厂。

3 质量指标

3.1 感官指标

外观: 橘红色或淡棕红色, 清亮透明有光泽, 无杂质及悬浮物。

香气: 具有适宜的玫瑰花香及糯米酒醇香。

口感: 花香、酒香协调, 味甜, 醇厚适口。

风格: 具有玫瑰花甜米酒的独特风格。

3.2 理化指标 表 1)

表 1 成品理化指标

项目	标准	结果
酒精度(%vol)	12±1	12.6
总酸(以乳酸计, g/L)	3.0~8.0	3.9
总糖(以葡萄糖计, g/L)	≥120.0	139.2
总固形物(g/L)	≥150.0	160.1

3.3 卫生指标 表 2)

表 2 成品卫生指标

项目	标准	结果
二氧化硫残留量(以游离 SO ₂ 计, g/kg)	≤0.05	0.02
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤5	<5
铅(以 Pb 计, mg/L)	≤0.5	<0.1
细菌总数(cfu/mL)	≤50	未检出
大肠菌群(MPN /100mL)	≤3	未检出

3.4 稳定性实验

将成品酒置恒温箱于 30℃ 保温 72 h 后, 取出观察, 无沉淀、无悬浮物, 无细菌繁殖, 颜色正常, 品尝后口感无变化。

4 结论

产于新疆的玫瑰花, 由于特殊的气候条件造就其含大量的挥发油, 花香浓郁。以其为辅料生产玫瑰花甜米酒, 其酒保持了玫瑰花的香气与药用价值, 口感纯正绵甜。为广大消费者提供了一种天然、营养保健的新饮品。

参考文献:

- [1] 高学敏. 中药学(第 1 版)[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2000. 888.
- [2] 刘勇民, 沙吾提. 伊克木. 维吾尔药志(第 1 版)[M]. 乌鲁木齐: 新疆人民出版社, 1985. 225.
- [3] 章永红. 抗癌中药大全(第 1 版)[M]. 南京: 江苏科学技术出版社, 2000. 250.
- [4] 凌云. 树舌滋补甜米酒的研制[J]. 食品科学, 2005, (9): 174.
- [5] 中国标准出版社. 中国食品工业标准汇编. 饮料酒卷(第二版)[M]. 北京: 中国标准出版社, 2003.